

1

『厨房の学とよい食の術』の日本における
今日的な意義

L'ATTUALITÀ DI "LA SCIENZA IN
CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE"
NEL CONTESTO NIPPONICO

中央大学 法学部 教授 工藤 裕子

PROF. DR. HIROKO KUDO, PROFESSORE ORDINARIO, FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA, CHUO UNIVERSITY

2

はじめに 自己紹介 PRIMA DI INIZIARE: CHI SONO

- 中央大学法学部教授 公共政策学博士
- 地方行財政制度、税制、選挙制度、行政・政策評価、**DX**、スマート・シティ、**イタリア行財政**、**特別州制度**など研究
- イタリア政府給付奨学生 1992-1993 ミラノ工科大学地域学科留学
- ジョヴァンニ・サルトーリ、セルジョ・ファブリーニ、サビーノ・カッセーゼの翻訳や抄訳
- イタリア経営学会会員、イタリアアカウンティングおよび経営学教授協会会員
- イタリア乗馬観光協会会員（エミリア＝ロマーニャ州所属）
- Professore ordinario Facoltà di Giurisprudenza, Chuo University, Dottore di ricerca in Politiche Pubbliche
- Studi su amministrazione pubblica e finanza pubblica, sistema tributario, sistema elettorale, controllo di gestione, digitalizzazione, smart city, **amministrazione e finanza locale italiana, Regione a Statuto Speciale**, ecc.
- Borsista del governo Italiano 1992-1993 Studi presso Politecnico di Milano, Dipartimento di Scienze del Territorio
- Tradotto testi di Giovanni Sartori, Sergio Fabbrini, e Sabino Cassese, ecc.
- Socio di Accademia Italiana di Economia Aziendale e Società Italiana dei Docenti di Ragioneria e di Economia Aziendale
- Membro Federazione Italiana Turismo Equestre e TREC (Sezione Emilia-Romagna)

3

『イタリア料理大全 厨房の学とよい食の術』（平凡社、2020）刊行の経緯 COME È NATA LA TRADUZIONE GIAPPONESE DI ARTUSI (HEIBONSHA, 2020)

- 2001年「日本におけるイタリア年」に、シンポジウムをきっかけにロマーニャ地方の農泊に出会う
- 2002年来、ゼミの学生を中心に毎年、チヴィテッラ・ディ・ロマーニャ市に滞在、ロマーニャ地域においてアグリトゥリズム・ワークショップ・ツアーを実施
- 2007年フォルリンポポリ市に「カーザ・アルトゥージ」が開館以来、日本語訳のラブコール
- ボローニャ大学（財政学、公共経営学コース等）で講義を担当
- フェッラーラ大学経済学部MuSeCの講義を開設以来担当
- SVIMAPの研究&出版プロジェクトに参加
- モデナ＝レッジョ・エミリア大学経済学部にて客員教授
- 2001 incontro con Fausto Faggioli di allora Ca' Bionda di Civitella di Romagna durante un convegno in occasione di "Italia in Giappone 2001"
- Dal 2002, organizza ogni anno Workshop presso Fattorie Faggioli sul territorio Romagnolo per e con studenti universitari, docenti e ricercatori, amministratori, e imprenditori giapponesi
- Dal 2007, dopo la apertura di Casa Artusi a Forlimpopoli chiesto e promesso di occuparsi della traduzione
- Insegnamento presso l'Università di Bologna (campus Forlì) nel corso di finanza pubblica e presso l'Università di Ferrara nel master (MuSeC)
- Partecipazione alle ricerche SVIMAP
- Visiting Professor presso l'Università di Modena e Reggio Emilia

4

原書に関する基本情報 INFORMAZIONE (CHE SAPETE) DI ARTUSI

- 1891年 初版 レシピ数 475
- 1911年 15版 レシピ数 790
- 自費出版から出発
- 読者との協働による書籍
- 言語と料理によるイタリア統一をめざした
- 家庭料理に根差した「イタリア料理」の体系化
- Prima edizione nel 1891 con 475 ricette
- Ultima e 15ma edizione nel 1911 con 790 ricette
- Inizia come autopubblicazione
- Prodotto dalla collaborazione con i lettori
- Con l'intenzione di realizzare l'Unità d'Italia via la lingua e la cucina
- Sistematizzazione della cucina italiana basata alla cucina casalinga

5

日本語訳に関する基本情報 INFORMAZIONE SULLA TRADUZIONE GIAPPONESE

- アルトゥージ生誕200年の2020年に平凡社より刊行
- 2020年7月初版第1刷刊行 1000部
- 2020年12月初版第2刷刊行 500部
- 電子書籍も展開
- イタリア外務・国際協力省の翻訳出版助成、カーザ・アルトゥージ財団およびエミリア＝ロマーニャ州文化政策局の助成を受ける
- 監訳・監修 工藤裕子
- 訳 中山エツコ、柱本元彦、中村浩子
- Pubblicato da Heibonsha nel 2020, bicentenario artusiano
- Prima edizione prima stampa 1000 copie: luglio 2020
- Prima edizione seconda stampa 500 copie: dicembre 2020
- Anche nel formato e-Book
- Con il contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano per traduzione, della Fondazione Casa Artusi, e della Regione Emilia-Romagna
- Tradotto e curato da: Hiroko Kudo
- Tradotto da: Etsuko Nakayama, Motohiko Hashiramoto, Hiroko Nakamura

6

日本の読者像 CHI SONO I RETTORI GIAPPONESI

- 大きな期待（初版第1刷1000部は4ヶ月ほどで完売）
- イタリア料理関係者、飲食業界関係者、料理愛好家はもちろん、イタリア文化や歴史への関心から
- ペッレグリーノ・アルトゥージの人物像の魅力から
- 70歳を過ぎてからの20年間での偉業への賞賛から（健康長寿）
- Grande aspettativa (le prime 1000 copie della prima stampa vendute in 4 mesi)
- Operatori del settore (in particolare della cucina italiana), amante della cucina (italiana), amante della cultura e della storia italiana
- Chi attratta dal fascino personale di Pellegrino Artusi
- Chi elogia la grande impresa compiuta dall'autore in età avanzata (longevità sana)

7

本書の今日的な意義 ATTUALITÀ DEL LIBRO DI ARTUSI

- フランスをはじめ一般に外国のものを良しとする当時の料理界の風潮への痛烈な批判
- 外来語の多用やイタリア語の外国語化への強烈な皮肉、美しいイタリア語表現の礼賛
- 当時の最先端の科学、特に栄養学、薬学、医学・解剖学、工学などの知識が盛り込まれ、伝統的な家庭料理を新しい視点から読解するという姿勢
- 栄養学やその他の科学的な根拠に基づいて行われる、地域の伝統の再評価
- 高品質、新鮮さ、オーセンティックなもの、国産食材、旬の評価
- Critiche alla tendenza del mondo culinario di allora, che elogia tutto che deriva dall'estero, soprattutto da Francia
- Critiche al abuso dei termini stranieri e della influenza della lingua straniera sulla lingua italiana, elogia della bellezza della lingua italiana
- Uso delle scienze (nutrizione, farmacia, medicina, anatomia e ingegneria) e reinterpretazione della tradizionale cucina casalinga
- Rivalutazione della cucina regionale da nutrizione e dalle prove scientifiche
- Valutazione di alta qualità, freschezza, autenticità, prodotto nazionale e/o locale, di stagione

8 アルトゥージという人物の今日的意義

ATTUALITÀ DELLA PERSONALITÀ DI ARTUSI

- 自由な思想の持ち主で、何よりも愛国者
- フィレンツェ移住後、父親を手伝いつつ、マンテガッツァ教授の文化人類学の講義など知識人たちのサロンに通う
- 両親の死後、商売から手を引き、遺産で暮らすように。アマチュアとして料理への関心を深める
- 一種のアントレプレナーであり、かつイノヴェータ。内外の情報に精通し、新しいものへの関心が高く、新しい技術や知識を取り入れることに熱心
- 当時としては驚くべき91歳という生涯を全う（料理の効果か？）
- **Uno spirito libero e patriota**
- Dopo trasferimento a Firenze, mentre lavorava con suo padre frequenta circolo di intellettuali, in particolare le lezioni di antropologia di Professor Mantegazza
- Dopo le morte dei genitori, lascia il lavoro e vive di eredità. Inizia **interessarsi a cucina**
- **Una specie di entrepreneur e innovatore**, curioso di nuova informazione e appassionato delle nuove tecnologie e di conoscenze
- **Vive attivo e sano fino ad età di 91 anni (grazie alla buona cucina?)**

9

日本における本書の今日的意義 **ATTUALITÀ DEL LIBRO IN CONTESTO NIPPONICO**

- 「よい食」の重要性
- 家庭料理と郷土料理の再評価
- 季節の食材や高品質な食材の使用、地産地消
- 読者との協働によるレシピ、同時に実験と科学にも基づくレシピ
- 地域色豊かな、あるいは史実に基づく多くのエピソード（例えば当時の感染症の流行など）
- **Importanza di mangiar bene**
- **Rivalutazione della cucina casalinga e cucina locale (autenticità)**
- **Uso del materiale di stagione e di qualità, possibilmente locale (km zero)**
- **Ricette sviluppate con la collaborazione dei lettori, ma basate sulle sperimentazioni e scienze**
- **Ricchi aneddoti di costume locale e dai fatti storici (e.g., pandemia)**

10

ご清聴ありがとうございました
GRAZIE DELL'ASCOLTO

Prof. Dr. Hiroko Kudo

hirokokd@tamacc.chuo-u.ac.jp