

Gastronomical space according to the Japanese and French perspectives: social issues revealed through gastronomic space

Etudes de l'espace gastronomique

Masahiro Miyake Associate Professor
Mukogawa Women's University

三宅正弘 武庫川女子大学 准教授

Là où on dispose de la cuisine se crée un espace.

L'espace constitué par le récipient, l'espace représenté par la table sur lequel repose ce récipient, mais également l'espace architectural que cette table va former avec la cuisine, architecture qui elle-même va s'étendre au paysage urbain.

La cuisine française et la cuisine japonaise laissent entrevoir leurs particularités lorsque la gastronomie est abordée du point de vue de l'espace et du paysage.

概要

料理を配すればそこに空間が生まれる。器という空間、その器が置かれるテーブルという空間、さらにテーブルや厨房が織りなす建築空間、その建築は都市の風景へと展開する。美食について空間・風景の視点から見れば、日本料理とフランス料理の個性が見えてくる。

本論はフランス、アメリカ、ニッポンの美食を空間の視点から読み取りたい。その空間とは次の四層がある。まず①「器やお皿という空間」、次に②「食卓・テーブルという空間」、さらに③「家・店・ホテルなどの建築という空間」、最後に④「都市・近隣・環境・風景という空間」である。特に空間論からのアプローチはこれまで語られてこなかった新たな視点であり、これを美食空間学と名付けている。

1. Gastronomy and communication

Until the 19th Century, Japanese people ate their meals upon small tables on individual trays or dishes, called "ozen" and "hako-zen," which were provided to each person. Today, this style is seen in Ryokan, or traditional Japanese inns, as well as in banquets or feasts where there are many people in a traditional restaurant.

This style of using individual trays is the opposite of the style of having meals together and enjoying conversation around a big shared table. Social facts may be a reason for this contrast.

2. Communication and table size

Various meal spaces have evolved in different regions

according to how important the taking of meals is regarded within the society. Interpersonal distance could be relative to societal factors. We could see this in the differences in table sizes within three countries, the U.S, Japan, and France. I have researched table sizes in restaurants in France and Japan and have found significant differences between the two countries.

I would like to discover how different or similar the US is to these two countries.

3. Visual effects of food presentation (hibachi style)

Dishes which we enjoy (or ingest) through the eyes have been considered an essential trait in Japanese cuisine. The dining and eating process begins before any actual food items are consumed.

Sometimes, the visual effect might be superior than taste. Seasons and landscapes such as mountains and rivers, animals and people, may often be illustrated upon the canvas of dishes.

The tendency of dependence on visual images could be a problem in the Japanese dining culture. Ornamental dishes, decorations in alcoves and special dwarf Japanese gardens within the dining environment are essential beautiful elements as well as powerful visual images.

This often seems to counteract the need for people dining together to see into each other's eyes when they are eating. In this sense, the meal space could be similar to the food track style in the Edo era such as the sushi track.

The very entertaining Hibachi style is also quite popular. Why did those types of Japanese meal spaces spread in the US? There might be social relationships which affect the space design within the US and Japan. There are many things in common between the two countries.

It is obvious that if we consider time and space, there are many common aspects in gastronomy between Japan and the United States. For example, what time people start eating meals and how long they spend eating are

Keywords: gastronomical space, cuisine française gastronomy

similar in these two countries.

Moreover, the presentation of dishes and the layout of tables- the design or arrangement of the space- can be similar. From a French perspective, one could say that these similarities are quite clear. Additionally, political and/or social interactions between Japan and the U.S may be responsible for some of these similarities.

4. Chronological order in meal space

In French restaurants, aperitif is the starter, then appetizer and entree are served chronologically. This is a different style than the foods served in Japanese restaurants, which have a variety of dishes often served at the same time.

This way of serving meals is used at home in France. Furthermore, aperitif is usually served at a different location than the place where main meals are served.



Fig.1 le comptoir

Normally, it is served in a living room where there's a couch and also in a bar or counter in a restaurant. French people enjoy different meal spaces for aperitif and main meals, among many other differences in preferences and styles.

As I have researched gastronomy in Japan and France, I will explore modern gastronomy in the United States.

Particularly, I have been researching urban design and architecture in both Japan and France for quite some time- I intend to explore and reveal gastronomy from a new approach or perspective: space design, or so-called gastronomical space design.

I would like to engage in workshops and talks about these and other findings and the relationships in France compared with Japan and discuss with other country students the details regarding gastronomic space.

美食空間学

三宅正弘 武庫川女子大学 准教授

1. 料理の配置

料理の盛り付けについては、ニッポンの懐石料理が 1970 年代に始まったフランス料理における *nouvelle cuisine* に影響を与えていったことは周知の事実である。左右非対称の配置や、料理を自然の風景のように盛り付けるという手法だそれは今日においても定着しており、さらに書道の筆づかいのようなソースの塗り方も多くのレストランで見られる。

2. 視線の方向

パリのビストロにおける小型のテーブルに見られるように、食事における人々の視線の先は人間である。東京の小規模なレストランでは、視線の先は時には衝立（ついたて）や壁であり、日本料理店では器や床の間、庭などに視線が向けられる。食事に対する考え方の違いが空間形成に関係していると考えられる。また寿司店・鉄板焼き店では、人々は正面にシェフと対し、調理やプレゼンテーションを期待する。パリではあまり見られない特徴だ。このことも食事に求めていることの違いを示している。

3. 建築的空間の考察

時系列型の食事方法は、パリではレストランでも家庭でも同じである。また家庭での社交の際には、アペリティフ（食前酒）と食事を楽しむテーブルが別々になっていることがある。二つの場所を移動する必要がある。それはレストランやビストロにおいても同じであり、アペリティフ用のカウンターと、テーブルとの二つの場所が用意されており、家庭とレストランとの一貫した共通性が見られる。

4. 美食空間と風景

美食空間がもたらす風景の特徴としては、まず家庭の食事の場所と都市との接し方が挙げられる。例えばパリ市内では、アパートメントの狭小なベランダでさえもディナーの空間としてテーブルが置かれる例が多く見られる。このことは、ビストロやレストランにおいても同様であり、テラス席が設けられ、そのことによって開放的な美食空間が形成され、同時に都市風景を織り成す。閉鎖的空間が見られるニッポンの食堂とは対照的でもある。