

バウムクーヘンの比較文化史的考察：15世紀のドイツから現代までのレシピの解読を中心に

三浦，裕子

<https://hdl.handle.net/2324/4474914>

出版情報：九州大学，2020，博士（比較社会文化），課程博士
バージョン：
権利関係：

氏名	三浦裕子			
論文名	バウムクーヘンの比較文化史的考察—15世紀のドイツから現代までのレシピの解説を中心に—			
論文調査委員	主査	九州大学	教授	嶋田洋一郎
	副査	九州大学	名誉教授	阿尾安泰
	副査	九州大学	教授	福元圭太
	副査	立命館大学	教授	南直人
	副査	京都大学	准教授	藤原辰史

論文審査の結果の要旨

本論文は、バウムクーヘンの変遷を、広くヨーロッパ全体の食文化史の中に位置づけるとともに、さらにバウムクーヘンが日本に渡来して以降の変遷を比較文化史的な観点から主として近代以前の古いドイツ語で書かれたレシピの解説に基づいて考察することによって、バウムクーヘンの起源から現代までの変遷を包括的に論じたものである。

論文の構成は、序章、第1章、第2章、第3章、終章から成る。

序章では、まず本論文における考察の視点が示されるとともに菓子を含む食文化の歴史に関する先行研究について検討した。続いて先行研究の問題点として、これまでの食文化研究においては料理の変遷に重点が置かれがちであり、バウムクーヘンをはじめとする菓子の歴史を考察した研究が少ないことを指摘した。

第1章では18世紀までのヨーロッパにおけるバウムクーヘンの発達を五つの時期に分けて考察した。まずバウムクーヘンの起源が古代ギリシアにおいて焼き串に生地を巻き付けて焼かれた「オベリアス」と呼ばれるパンにあることが示され、この串焼きパンが焼成法や生地の変遷とともにその後さまざまに変化して今日のバウムクーヘンに近づいていくことが古いドイツ語で書かれた種々のレシピの解説を通じて明らかにされた。

第2章では、今日のバウムクーヘンの完成が19世紀末から20世紀初頭のドイツにおいて見られることを、当時のドイツの政治・社会・経済・文化などバウムクーヘンを取り巻く状況の変化とともに克明に描いた。そこで明らかにされたのは、18世紀までのバウムクーヘンの製造は主として料理人によってなされていたが、19世紀になると料理人に代わって菓子職人がバウムクーヘンを製造するようになることと、当初はコトブスやザルツヴェーデルといった小さな地方都市で製造されていたバウムクーヘンが鉄道をはじめとする交通機関の発達などによって地方の菓子から全ドイツ的な菓子へと発展し、ついには「菓子の王」とまで呼ばれるようになったことである。

第3章では、20世紀初頭のドイツにおいて完成を見たバウムクーヘンが第一次世界大戦中に俘虜として日本に来たドイツの菓子職人カール・ユーハイムによって日本に伝えられた経緯、および日本におけるバウムクーヘンのその後の変遷について特に日本の洋菓子を取り巻く状況の変化とともに詳細に考察した。そこではまたドイツで生まれたバウムクーヘンが最初から日本の菓子であるかのように変化していく様子が種々の実例の分析に基づいて明らかにされるが、その背景には焼成技術をテクノロジーが代行するという技術革新があったと結論づけている。

終章では、各章の議論をまとめるとともにバウムクーヘンの今後を展望する。ここではこれまで菓子職人の修練と技術によって支えられてきたバウムクーヘンの製造が、シーケンサーと呼ばれる工業用コンピューターを内蔵した電気式バウムクーヘン・オーブンの開発に見られるように世界のどこでも可能になることを示した。

このように本論文は、バウムクーヘンに関する古いレシピの解読によって15世紀から現代までの変遷を明らかにしたことによって菓子文化史研究において新しい視座を開くものであり、その学術的意義は次の三つの点にある。1. バウムクーヘンの変遷を広く文化史的な観点から描き出した、日本あるいは世界最初の通史であること。2. 古いドイツ語で書かれたレシピの批判的解読と、菓子製造における筆者の実践的知識による検証に裏付けられた実証的な論文であること。3. 「異端」や「越境」あるいは「菓子の王」といった興味深い論点を提起するとともに、筆者の菓子製造における知見を多く含み、人文学の枠を超えた成果を生み出していること。

以上の点から本論文は、バウムクーヘンのみならず菓子文化全体に関する研究を大きく促進するものであり、よって博士（比較社会文化）の学位に値すると判断した。