

令和 2 年 6 月 22 日現在

機関番号：32689

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2015～2019

課題番号：15K02392

研究課題名(和文) フランス飲食文化の受容を軸とした日本の飲食表象空間の編成とその社会的意味の研究

研究課題名(英文) Research on the formation and social meanings of the food space in Japan concerning the introduction of food culture in France

研究代表者

福田 育弘 (Fukuda, ikuhiro)

早稲田大学・教育・総合科学学術院・教授

研究者番号：70238476

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,500,000円

研究成果の概要(和文)：この研究では、飲食という行為を根源的に文化的な営みとしてとらえる。この探索をより明確にするために、フランス飲食文化という比較項をもうける。

もっとも重要な最終的な研究成果は、日本の飲食の社会的特徴が、人々でいっしょに食事を摂るさいに、各人がまず自然とのつながりを意識する点にある。人とのつながりはこの自然とのつながりの結果として生じると感じられることだ。これに対して、フランスを中心とする欧米の共食においては、人間同士の関係が重視される。日本の飲食空間は自然性によって、欧米の飲食空間は社会性によって大きく特徴づけられる。

研究成果の学術的意義や社会的意義

なによりも、この研究の独自性は、飲食という行為自体を文化的行為ととらえ、その社会的意義を明らかにした点にある。そのため、飲食に関する広範なテキストを検討し、飲食の社会的表象を分析した。もっとも重要な研究成果は、日本の飲食の社会的特徴が自然とのつながりを意識する点にある。人とのつながりはこの自然とのつながりの結果として生じる。これに対して、フランスを中心とする欧米の共食においては、人間同士の関係が重視される。ただし、忘れてはならない点は、日本の自然志向は、食材の選択や料理技術などの人間の技術性によって実現されていることだ。これはまさに文化を積み重ねて自然に至ろうとする日本の風土性の表現である。

研究成果の概要(英文)： Our research aims to consider the act of drinking and eating as a fundamentally cultural practice : we examine how the Japanese imagine the food spaces where we eat in the broadest sense of the term from the family table to restaurants and for them what their values are at the bottom of Japanese mentality.

The most important result consists in having noticed the primordial link of each guest with nature in the Japanese meal; the human relationship between eaters is only the consequence. On the contrary, in France as in other western countries, commensality first intensifies the human bond between eaters, hence the idea of conviviality. The food space of the Japanese is characterized by its naturalness while that of the French by sociability. However, it should not be forgotten that the tendency towards naturalness of the Japanese is only realized by a strict choice of ingredients more natural, a subtle refinement of preparatory techniques and many other hand-held masters.

研究分野：フランス文学・飲食の社会史・飲食表象論

キーワード：飲食 表象 文化変容 風土 料理 和食 フランス料理 ワイン

## 1. 研究開始当初の背景

この研究を始めた当初において、日本の飲食空間の特徴がどこにあるか明確ではなかった。ちなみに、ここでいう飲食空間とは、たんに外食の空間ということではなく、家庭での食卓もふくめた飲食をする空間という広義の意味である。

しかし、その一方で、日本の飲食文化が宗教的理由から、長いあいだ肉食を欠き、植物食材と魚介類を中心に独自の発展を遂げてきことが理解されつつあった。

日本の飲食文化の世界的認知は、この研究を始める三年前の**2013年12月**に和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたことによく表れている。その背景には、世界的な健康志向と自然な土地の味を生かした料理への嗜好が強まるなか、日本料理のブームが**2000年**以降、欧米を中心に世界のあちこちで広がりをみせたという事実があった。こうした日本の料理文化の世界的な認知は、日本でも伝統的な日本料理の再認識を生む大きなきっかけとなった。このような人料理の認知と再評価が、この研究の社会的背景である。

すでに、和食に先立って、**2010年**にはフランス料理がユネスコの世界遺産に登録されている。こうした観点からみると、日本料理がフランス料理と並ぶ世界の美食文化のひとつとして認知されたということもできるだろう。

そんな日本の料理や飲食文化に、どういう特質があるのか。この点が、日本人だけでなく世界の人々のあいだで注目されだしたのが、研究開始のきっかけのひとつであった。研究開始時点において、すでに日本人の料理研究者やジャーナリストだけでなく、欧米の地理学者、歴史学者、社会学者をはじめとした一部の研究者のあいだで分析・考察されつつあった。

その一方で、長年フランス文学の研究にたずさわり、とくに飲食場面がどう描かれているかに強い関心をいだき研究し、さらに日本文学の飲食場面をフランス文学の飲食場面と比較して論じてきた者として、いわゆる狭い意味の文学作品(小説や詩)だけでなく、フランスで美食文学とされ、日本では食のエッセーとされる美食言説を通して、飲食の社会的表象と感性がいかにか形成され、醸成されてきたかを、両者の比較を通して浮き彫りにしたいという思いが、この研究のもうひとつの動機である。

## 2. 研究の目的

この研究においてまず強調しておかねばならないのは、たんに料理に特化することなく、飲食という行為を広く文化としてとらえ、飲食が展開される日本の家庭の食卓から外食装置にまでいたる広い意味での飲食空間が、その基層においてどうイメージされ価値づけられているか、つまり日本の飲食空間全体の社会的表象がどう編成され、どのような社会的特徴と意味をもつのかを、フランス飲食文化という比較項をもうけることで、具体的な事例をあとづけながら、料理中心の従来の飲食研究とは異なる視点で明らかにしようとしたものである。

研究のタイトルである「フランス飲食文化の受容を軸とした日本の飲食表象空間の編成とその社会的意味の研究」とは、そうした研究目的を表現したものにほかならない。

あくまで、ハードとしての料理ではなく、飲食行為とそれを価値づける表象というソフト面からのアプローチが、これまで看過されがちだった飲食行為の文化性を明らかにするだろう。これがこの研究の基本姿勢である。

当たり前のものを明らかにするには、それが当たり前になった歴史的過程をふまえるだけでなく、当たり前が当たり前でない視点が必要となる。このような観点から、日本におけるフランスの飲食文化の受容」という比較項が設定された。もちろん、その比較項がなぜ他の国ではなく、フランスなのかといえ、すでに記したように、この研究自体がそもそも筆者が長年専門にしてきたフランス文学研究に端を発しており、筆者が住んでいる日本をのぞけば、フランスの飲食事情にもっとも詳しいからである(すでにフランスのワインの歴史書ロジェ・ディオン『フランスワイン文化史全書』、『ワインと風土』を邦訳)。さらに、フランスが**18世紀**以降自国の料理文化を国家政策として展開し、美食の国として名声を得たからでもある。それはいまでも西洋料理店では各国でフランス料理店の数がもっとも多く、正式な国家元首によるレセプションは中国をのぞいてフランス料理であるという事実にも表れている。

こうしたフランスの飲食文化の日本における受容は、なによりも具体的事例の分析と考察を主眼とした。料理やワインが近代から現代の日本でいかに受容され、それがどのような価値をにない、どのような影響を日本の飲食文化にあたえたのか。これは事例が具体的なだけ、飲食文化をモノとしてだけでなく、そのモノがになうイメージと価値(つまり表象)として研究するうえでわかりやすいテーマ設定である(研究成果であげているように、この分野ではつとに指摘されている西洋料理の日本的な変容としての洋食化のほか、ワインが日本酒的に飲まれる一方で[ワインの日本酒化]、ワインを軸にアルコール飲料が食中酒化傾向をみせ、日本酒がワイン化している事例が明らかになった)。

ただし、このフランスの飲食文化という比較項は、研究の過程でより役割を増し、日本の飲食空間全体の社会的表象と意味づけを際立たせる、それとは異なる飲食の表象空間として分析・考察される地位にまでなり、それと同時に研究自体も日本におけるフランスの飲食文化の受容という軸を超えて、日本の飲食の表象空間の基本的な特徴をあつかうまでになった。たしかに、当初設定した問題とはずれているが、これは研究課程で生じた問題の発展的な考察として許されるのではないだろうか。そもそも、当初の問題に対しては、これまでもいくつかの著作や多く

の論考で一定の回答を出してきた。そのうえで、より深い問題にまでふみこんで答えようとした結果生じたのが、フランス飲食文化の受容にとどまらない日本の飲食空間の基本的特徴の考察であり、それと対照的に分析されるフランスの飲食空間の特質である。研究の進展にしたがって、研究が深まるのは当然であった。

この研究の飲食のソフトとして広い意味での社会的表象がいかに重要であるか、それが確認できる事例を最後にあげておこう。それはすでに「1. 研究開始当初の背景」で言及した、フランス料理と和食のユネスコの世界無形文化遺産登録である。これは「無形」文化遺産であって、よく理解されているように、日本料理やフランス料理がモノとして世界遺産に認定されたわけではない。

たとえば、フランスの場合、登録の正式名称はフランス語で《**Le repas gastronomique des Français**》であり、日本語にすると「フランス人の美食術」となる。ユネスコへの無形文化遺産登録のさいの正式な解説を読めばわかるように、これはハード(モノ)としてのフランス料理が世界遺産に登録されたのではなく、あくまでアントレ、メイン、チーズ、デザート、ワインとともに、ゆったりとした時間的な流れのなかで家族や友人と食べるフランスの家庭に残る「美食術」、つまり食べ方が世界遺産に登録されたことがはっきりする。そうした多品目を一定の順番に、ワインとともに食べることに価値をおく見方、つまりフランスに定着している食べ方とその表象(イメージと価値づけ)がユネスコに登録されたのだ。だからこそ、世界「無形」文化遺産なのである。

日本料理の場合も同じである。登録名の日本語は「和食；日本人の伝統的な食文化」であり、解説で強調されているのは、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」(農林水産省 **HP**)である。つまり、ここでも伝統的な料理を支えてきた社会的表象にこそ価値がおかれていることがわかる。

この研究が、料理という狭い範囲を超えて、「日本の飲食表象空間の編成とその社会的意味」を、フランスの飲食空間を比較項として明確にしようとする理由は、従来から二次的なもの、趣味的なものともみなされてきた飲食研究を、感性と表象と密接に連動した文化的で社会的な研究として確立するための基礎的な研究以外のなにものでもない。

### 3. 研究の方法

具体的な研究方法とは、おもに日本とフランスの飲食に関する文献、飲食が登場する文学作品の渉猟と両国の飲食の現場のフィールドワークである。飲食に関連する社会的表象が現在まで変容を被りながら、どのように人々に作用しているか、それを確かめるには、文学や映画、マンガやアニメ作品だけでなく、美食言説もふくめた飲食に関する幅広い言説を検討し、それらを飲食の現場で人々が感じていること・考えていることとつき合わせる事が重要である。そもそも、研究対象が広い意味での飲食物であるかぎり、現場での体験もふくめたフィールドワークは欠かせないだろう。

そのうえで、考察をすすめる視点、研究の方法論という点からみれば、意識的に投入された視点と方法論はおもに以下の四つである。1) 記号論や物語論(ナラトロジー)をふくめた表象作品分析、2) ブルデューの文化社会学、3) 心性・感性に関するアナル派歴史学、3) ベルクの風土論地理学、4) 日本民俗学と文化人類学。

そもそも筆者は、表象研究に着目した領域横断的で学際的な研究領域を日本において(複合)文化学として確立することをめざしている。(複合)文化学は、文学研究をふくむより広い学問領域であると考え。表現された「洗練された表象」という意味での文学部的な表象概念を超えて、現代のフランスの歴史学や社会学で使用される、「社会で共有されたイメージとそこに込められた暗黙の価値観」という意味の「(社会的)表象」という概念を分析の軸におく。

付言しておけば、フランスでは歴史学や社会学、さらに地理学でも、現代では表象(représentation = 英語の representation)という語は頻繁に使用されている。しかし、この用語は日本ではおもに文学部の一部の研究者たちが、文学以外の作品、マンガやアニメなどを「表象作品」として自身の研究領域に取り込むための概念として使いだした。そこから生まれた専門領域が「表象文化論」である。

しかし、表象のもののフランス語や英語(représentation = 英語の representation)は、「再現前化」とか、「再現」という意味をもつ一般的な語であり、それは広くわたしたちがモノやコトに関して不可避免的に抱いてしまうイメージや暗黙の価値づけの意味で広く用いられている。日本でもこうした広義の意味で表象という用語を使う研究者はいるが、さして多くはない。これは表象という語が日本語では生硬な表現であり、一方フランス語や英語ではごく一般的な語であるという事情にもよる。また、だからこそフランス語や英語にそのまま訳すことのできない「表象文化論」という学問領域が学問的な装いをもった分野として成立するのだろうと推測できる。

かつて、社会学が「社会的事実」をあつかうという主張によってデュルケムによってフランスで学問領域として確立したように、(複合)文化学は、事物や事実だけでなく、その事物や事

実にいやおうなくつきまとう表象もふくめた文化現象を文化的な現実とみなすことで、表象に力点を置いた独自の学問領域を確立できると、筆者は考えている。

以上、いまだ科学研究費助成事業に明確な出願項目のない文化学ないし表象研究の重要性を強調する形で、筆者の「研究の方法」の概略を述べた。今後、文化学ないし表象研究という分野が科学研究費助成事業に設けられることを切に希望する。

#### 4. 研究成果

もっとも重要な最終的な研究成果は、日本の飲食の表象空間の社会的特徴が、人々でいっしょに食事を摂る共食のもつ社会的意味の独自性のうちにもっとも鮮明にみられることである。

フランスを中心とする欧米の食事様式、この研究の用語でいえば、欧米の飲食の社会的表象空間の特質は、人間同士の共食が最大の価値をもつ点にある。つまり、共食において、人間同士の関係が重視される。人間の飲食の社会性ないし社交性が積極的に評価されるのだ。

対して、日本においてはそれぞれの会食者が提供される料理を通してそれをあたえてくれた自然と交流しつながることが最重要視される。素材の味の重視、料理における季節感の演出など、日本の飲食表象空間で重視される諸要素は、他の自然を志向する多くの要素とあいまって、料理だけでなく、飲食全体を自然へと志向させる。人間同士の結びつきは、各人が自然と一体となったと感じることで、結果として達成される。あくまでも自然との結びつきが優先され、自然との一体感のなかで、人々の結びつきは達成され感得されるのだ。

こうした日本の飲食空間の基層となる表象性と、それと対比的に明らかになるフランスの飲食空間の特質は、日本の飲食空間が根源的に自然志向であるのに対して、フランスの飲食空間が基本的に人間志向であると概念化できるだろう。ただし、注意しなければならないのは、こうした自然性が、ベルクが日本の風土においてみたように、料理技巧の洗練、飲食空間の演出といったきわめて手の込んだ人工的ともいえる技術的配慮によって達成される点である。

もともと研究のテーマは、「フランス飲食文化の受容を軸とした日本の飲食表象空間の編成とその社会的意味の研究」という研究課題名からうかがえるように、「フランス飲食文化の受容を軸」とした日本の飲食文化の社会的意味の研究であった。

この方面の成果ももちろん少なくない。要点は、別の社会に移された飲食文化は、それ自体移された社会の影響をこうむって変容する一方で（アメリカの文化人類学者ジョゼフ・J・トーピンのいう「ドメスティケーション」[自文化化]）、それが移入された社会の文化にも影響をあたえるという、文化の同号変容が生じることである。

このような文化の相互変容は、当然、文化間の落差や、それぞれの文化が移入される社会で有する表象（その文化が高級とみなされているか、そうではないかなど）によって変化し、さらに文化の交流の頻度や密度によっても変わってくる。

明治時代においては、西洋の文物は圧倒的に優れた価値をもっていた。しかし、当時日本に移入され、すぐに「殖産興業」の国策によって国産化が図られたワインは、相次ぐ失敗のあと、明治 20 年代になると、甘口の薬用葡萄酒へと変貌し、ようやく軍隊や一部の病院で薬用として採用され命脈を保つなか、健康を気遣う都市部の富裕層に消費されるようになっていく。

こうして、本来、食中酒であるワインが甘いアルコール飲料となり、食外で消費される健康ドリンクとなったのである。これは日本が舶来品に圧倒的に高級イメージを抱きながら実体として伝統的な和の食事様式を維持したためにそうした食事にワインが合わないだけでなく、果実酒であるワインの特徴をなす酸味や渋味に慣れていなかったためだった。さらに、本物のワインを消費した経験もなく、技術もおぼつかないまま、見よう見まねでワインを作り、腐造を重ねたからである。

しかし、その反面、ビールの国産化にはいち早く成功し、同じ明治 20 年代には、現代までつづく麒麟、アサヒ、サッポロの大手三社の母体が作られ、販売の寡占体制が成立している。こうして都会の中産階級を中心に少しずつ広まりだしたフライやトンカツといった日本化した西洋料理、いわゆる洋食と合うとされたビールが（すくなくとも穀物酒であるため糖度が高く塩辛いものに合った日本酒よりはビールが油のある料理には適していた）、次第に食事と飲まれるようになっていく。

こうして、本来食中酒であるワインが甘口化して食外酒となり、本来欧米では食中酒ではないビールが食中酒化するという、日本的な逆転現象が起こる。こうした逆転現象をみると、文化的変容の全体像をとらえるには、ある食べ物や飲み物単体だけをとらえて分析していても見えてこないことがわかる。表象はある社会のなかで文化的なシステムを形成しており、そのシステムで全体での変容を検討しないと、本当の変容の全貌はみえてこない。システムを構成するある要素のひとつが変化すれば、それと関係するいくつかの要素も変容せざるをえない。それが各要素が関係づけられるということである。まさに文化は生きたシステムなのだ。関係がかわれば、関係する各項の価値は変化する。このビールとワインの分析事例は、文化の変容は関係性のなかで考察する必要があることが明らかになった点で、大きな成果であった。

さらに、こうした文化の相互変容は、交通通信手段が発達し、情報と人の交流が速度と密度を

増すと、より深くより広範囲で生じる。たとえば、日本におけるワイン消費は、他のアルコール飲料の消費が頭打ちとなるなか、広がりを見せている。それは、ワインが食中酒として食卓で飲まれたことを意味する。ただし、まだまだワインが日本的に、つまりワインを中心につまみとともに飲まれるという傾向はなくなっていない。いや、まだまだ根強いといったほうがいいだろう。これは、日本人が古くから日本酒を飲んで育んできた飲食の感性とハビトゥスなので、一朝一夕には変わらないだろう。

日本は長いあいだ主食の米を原料として主たるアルコール飲料を作ってきた。こうした社会と文化は世界でも特異である。西洋ではワインはぶどうという果実から作られ、主食のパンは小麦から作られる。ビールも主原料はパン食に適さない大麦である。ただし、文化人類学者の調査によるとアルコール飲料をもたない社会はほとんどないが、主たるアルコール飲料を主食の材料で作る民族はいない。飢饉のときに困るからだ。

この文化人類学者たちの確認からは日本の特殊性と独自の飲食の感性がみえてくる。日本では主食である米にさらに手間暇をかけて醸した日本酒であるからこそ、民俗学者の柳田国男がいうように、それは晴れの日に共同で酔っ払うための飲み物であった。こうして日本の食卓では、酒があると酒がメインとなり、酒を美味しく飲むために少量多品目の料理をつまみとして食べる。そして、この酒宴が終わってから、はじめて米のご飯と汁に漬け物その他という食事がはじまる。もともと、日本酒とご飯は同じお米だから、これらを同時に摂取することはない。

こうして日本酒は貴重であるがゆえに、しっかりとそれ自体を味わうべきものであり、しっかりと味わって酔っ払うことが礼儀とされる。しかし、西洋のワインはあくまで食事の一部としての食中酒であり、そもそも酔うために飲むものではない。あくまでも酔いは結果なのだ。したがって、同じように食べつつ飲んでいても、それぞれの飲食空間でのアルコール飲料の意味づけと価値、つまり表象が異なっていることがわかる。

ここからわかることは、アルコール飲料というハードだけに注目しては見えてこない飲食のソフト面の重要性である。このような見方と分析は、すでに2007年に刊行した拙著（『「飲食」というレッスン』）で展開したが、その後も筆者の基本的視点であり、今回の研究でもいくつかの論点で展開されている。この視点からの今回の研究の成果は、日本では酒中心の飲食空間が男性中心で営まれてきたため、それをきらった女性たちがワインを飲食空間に取り込み、食中酒として摂取しだしたという、日本によくみられるジェンダー的な文化の振り分け構造である（棲み分け構造ともいえるだろう）。つまり、男性的な旧来の価値をになった日本酒が避けられ、男性による寡占状態にない舶来のワインに女性が飲食空間での自己表現の手段を見出したのだ。

この女性によるワイン食中酒として飲食空間の取り込みは、いまや日本酒にもおよんでいる。日本酒は1970年代をピークに生産量を半分以下になり、窮地に陥っていた。そこで日本酒の作り手たちが狙ったのが、女性もふくめた若い消費者に到酔飲料としてではなく、食中酒として適量を飲んでもらおうという戦略である。その結果、日本酒はそのソフト、つまり飲み方やイメージとしてもワイン化しただけでなく、味というハードにおいても、酸味を強調した作りにして、ワイン化したのである。

ワインの日本酒化をへて、日本酒のワイン化へという流れは、情報と人の交流が進むなか、文化間の相互影響と相互変容の絶妙な事例を示している。このような点が、この研究を通して明らかにできたことは大きな成果であり喜びであった。なぜなら、ワインを駆動力として、日本酒が変化し、男女が仲良く囲める飲食空間が日本の近代史のなかではじめて実現可能性をもったからである。飲食の表象空間の文化学的研究の意味と射程はけっして狭いものでも、浅いものでもない。社会における人間の在り方を具体的な日常空間のなかで探索し、そこに隠れた意義を見出す営為なのだ。

## 5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計16件（うち査読付論文 0件 / うち国際共著 0件 / うちオープンアクセス 3件）

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 67
2. 論文標題 日本人の飲食の感性を考える 美食と共食	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 学術研究 人文科学・社会科学編（早稲田大学 教育・総合科学学術院 紀要）	6. 最初と最後の頁 189-218
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） ISSN 2186-6996	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -
1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 44
2. 論文標題 連載 美食文学逍遙	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 月刊 選択	6. 最初と最後の頁 毎号 40-41
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -
1. 著者名 福田 育弘 北村 秀哉	4. 巻 587
2. 論文標題 対談 目指すはフランスのブルゴーニュ	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 原子力文化	6. 最初と最後の頁 3-10
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） INSS0285-3388	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -
1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 第66号
2. 論文標題 ガストロノミーあるいは美食はどう語られ、どう実践されるか ガストロノミー・美食言説とガストロノミー・美食という概念	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 学術研究 人文科学・社会科学編（早稲田大学 教育・総合科学学術院 紀要）	6. 最初と最後の頁 265-290
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） ISSN 2186-6996	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている（また、その予定である）	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 単行本
2. 論文標題 刀を包丁にもちかえて 現場から本質を学んだ料理人	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 著作『築地居留地の料理人 宣教師マダム・ペリーの料理レシピ126』の巻末解説	6. 最初と最後の頁 136-146
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) ISBN-10: 4883138550	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 43-4 - 44-3
2. 論文標題 美食文学逍遙 (月刊誌連載) 4回 ~ 15回	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 毎号40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 第65号
2. 論文標題 葡萄酒と薬用葡萄酒の両義的な関係 明治期のワインの受容と変容	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 学研究 人文科学・社会科学編 (早稲田大学 教育・総合科学学術院 紀要)	6. 最初と最後の頁 243-271
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 2186-6996	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 VOL.43 NO.1
2. 論文標題 美食文学逍遙 01 『美味礼讃』の真意	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 VOL.43 NO.2
2. 論文標題 美食文学逍遙 02 グルマンをいかに描くか	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 VOL.43 NO.3
2. 論文標題 美食文学逍遙 03 レアリズム作家の食欲	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 VOL.43 NO.4
2. 論文標題 美食文学逍遙 04 定食屋「フリコトー」の郷愁	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 VOL.43 NO.5
2. 論文標題 美食文学逍遙 05 孤食の快樂	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 選択	6. 最初と最後の頁 40-41
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -



1. 著者名 福田育弘	4. 巻 64
2. 論文標題 近代日本における飲食の表象空間考察への助走 ワインとビールの受容と変容	5. 発行年 2016年
3. 雑誌名 学術研究 人文科学・社会科学編 (早稲田大学 教育・総合科学学術院 紀要)	6. 最初と最後の頁 283-310
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) ISSN 2186-6996	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 68
2. 論文標題 飲食にみる自然と文化の関係 フランス料理の八角形と日本料理の四角形	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 学術研究 人文科学・社会科学編 (早稲田大学 教育・総合科学学術院 紀要)	6. 最初と最後の頁 209-233
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) ISSN 2186-6996	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 3434
2. 論文標題 時宜になかった一冊 (『ワイン法』書評)	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 図書新聞	6. 最初と最後の頁 8-8
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 福田 育弘	4. 巻 図書
2. 論文標題 みずから新聞を発行してワイン情報を発信 『東京洋酒新聞』の歴史的先駆性	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 図書 塚本俊彦著 『ルミエール・ワインの香り 甲州のテロワールと職人の133年』	6. 最初と最後の頁 200-205
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 978-4-7630-1804-5	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

〔学会発表〕 計4件（うち招待講演 4件 / うち国際学会 1件）

1. 発表者名 福田 育弘
2. 発表標題 La sensibilite; de l'alimentation des Japonais par rapport a celle des francais : la gastronomie et la convivialite
3. 学会等名 ジャポニスム 2018 ソルボンヌ大学（招待講演）
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 FUKUDA ikuhiro
2. 発表標題 La construction subtile du go&ucirc;t naturel dans la tradition japonaise
3. 学会等名 colloque Chaire Unesco alimentations du monde : &laquo; Se nourrir de plaisirs &raquo;; (招待講演) (国際学会)
4. 発表年 2017年

1. 発表者名 福田 育弘
2. 発表標題 フランスの原産地呼称制度の成立過程における問題点 シャンパーニュの事例から
3. 学会等名 From local to global, the challenge of Geographical Indications International and Japanese perspectives (名古屋大学) (招待講演)
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 ikuniro FUKDUA
2. 発表標題 La tendance bio-nature du vin au Japon
3. 学会等名 Retours a/de la Terre. Innovations agrialimentaires et circulation des idees (Europe, Japon) (招待講演)
4. 発表年 2020年

〔図書〕 計2件

1. 著者名 野村 高治 (著)、福田 育弘 (監修)、村上 百合子・村上 隆 (編集)	4. 発行年 2017年
2. 出版社 清風堂書店	5. 総ページ数 148
3. 書名 築地居留地の料理人 宣教師マダム・ペリーの料理レシピ126	

1. 著者名 福田育弘	4. 発行年 2015年
2. 出版社 集英社インターナショナル	5. 総ページ数 224
3. 書名 新・ワイン学入門	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

	氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
--	---------------------------	-----------------------	----