

令和 2 年 7 月 9 日現在

機関番号：34409

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2017～2019

課題番号：17K03303

研究課題名(和文) 沿岸社会における環境変化の認知とメロワール創成過程への影響に関する研究

研究課題名(英文) Research on the recognition of environmental change and its influence on the process of merrior construction in coastal societies

研究代表者

濱田 信吾 (HAMADA, SHINGO)

大阪樟蔭女子大学・学芸学部・准教授

研究者番号：00734518

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 2,700,000円

研究成果の概要(和文)：テロワール(terroir)がフランスのワイン業界における銘産地の創造や産地保護の政策とともに発展した概念であるのに対し、メロワール(merroir)はテロワール概念を沿岸環境と海産物に当てはめつくられた造語で、北アメリカ、特にワシントン州やチェサピーク湾の牡蠣がその概念形成における主産物となっている。北海道の沿岸水産業界では、メロワールという言葉は用いられていないものの、地理的環境や環境変化が漁獲物の量とともに質に影響するという環境要因、そして、生産、卸、加工にかかる手作業や技術とともに、歴史が水産物の質に影響する文化的要因が、水産物の気候風土に関する言説を構成していることが確認された。

研究成果の学術的意義や社会的意義

テロワールを事物ではなく社会過程として捉えた研究は日本国内では発展段階と言える。さらにメロワールへの注目は、陸地・農産物に偏りがちの食システム研究において、沿岸社会と魚食文化研究に新たな視点と展開の可能性を示すものとなる。本研究は、テロワール論の先行研究では主要考察要因とされていない環境変化に注目することによって、国際的食文化研究の主テーマである「食の場所、アイデンティティ」の現実的でローカルな視点からの食と環境の研究の可能性と重要性を示した。また、国際的にもまだ事例数が少ないメロワール研究を、魚食や水産とともに発展してきた日本から、国際学会での発表を通じて行えた。

研究成果の概要(英文)：While the terroir concept developed with the social construction and legal protection of branded places of food production in France, merroir is a newly coined term in oyster industries in the United States for describing the quality of seafood products in association with coastal environments. In the seafood industry of Hokkaido, Japan, the term merroir is not mentioned in the discourse of the distinctiveness and quality of local fisheries and seafood processing and products. Nonetheless, actors in the coastal seafood communities of selected research sites actively constitute the merroir-like distinct "taste of sea place" by frequently referring to environmental, historical, and human dimensions of fishing and processing of local seafood production. Drawn from ethnographic fieldwork, this project also reports that local fishers perceive the impact of recent unprecedented weather patterns and environmental changes on their fishing practice and producing a variety of craft seafood.

研究分野：環境人類学

キーワード：地域研究 メロワール テロワール 水産業 環境変化 沿岸社会 北海道 食文化

1. 研究開始当初の背景

テロワールは、1860年代よりフランスにてワイン産地の評価や産地表示に用いられるものとして発展した概念である。しかし、テロワールの解釈と社会文化的価値は地域によって異なる。欧州のテロワール概念は、地理や気候、歴史的変遷など自然・歴史生態が強調されるのに対し、北米におけるテロワールでは、生産者の技巧、技術、労働形態を含む生産体制と共同体組織などの社会・文化生態的な要素が重要視される。それゆえ、欧米の食の人類学では、テロワールを食評価の概念と解釈を限定せず、特定の地理的、社会的、文化的特徴が、特定の場所における飲食料の生産に影響する様相ととらえ、関連諸概念とともに議論されている。

一方、テロワールに関する先行研究では、産地の社会・政治的環境の変化は考察要因とされるが、自然環境は安定した既成事実として存在するという問題点が残されている。その結果、産地の環境変化が「場所の味」へ与える影響については考察が進んでいない。

また、農産物に関連するテロワール論考と対照的に、水産物の質に影響する沿岸地域の「メロワール」に関しては、牡蠣や塩の質決定における環境要因に関するものに考察は限られ、メロワールの創成過程や、その過程における異種混交性などの自然と社会の縫れ合いに関する理論的考察には至っていない。

2. 研究の目的

そこで本研究では、北海道の沿岸水産業を中心事例としたメロワール論の展開を目指した。メロワールの評価軸と項目については、テロワール論で明らかにされている文化主義的評価(文化的価値)環境主義的(持続可能性からの評価)そして科学主義的(化学的評価による味の定義)を中心に記録を行なった。関与する主体(漁業者、買受人、漁協関係者ら)のメロワールの解釈と評価を重視しながら、生産や流通技術面の変化、そして気候変動を含む生産環境の変化に対する現地アクターの認識の記録と分析から、いかにメロワールが社会関係の中であいまいながらも、集合表象または社会的事実として創成される過程を明らかにしようとした。

3. 研究の方法

本論の目的は、海外でのテロワール研究、特に英語にて発表されている先行研究を基にした概念と論考の整理と、テロワール概念を応用したメロワール概念について論じることとした。海産物の味は何によって決められるか。産地や原料産地の表記は、良質な海産物の定義にいかなる役割を果たすのか。海水が取り留めもなく流動する沿岸環境で、いかに「場所の味」、メロワール概念と実践は成立するのだろうか。これらの問いにたいして、環境要因、魚や魚介が持つ事物的特性、そして生産者や加工者の職人的技巧など、「場所が持つ味」または「味が創る場所」の検討を通じて、メロワール概念の実践の現状を考察した。

本研究では北海道道東と道央(後志地方)の沿岸漁業集落の集まる二か所を中心としたフィールド調査を民族学的手法を用いて実施した。調査地におけるメロワールの決定要因に関する聞き取り調査と文献調査を行う。文字あげした聞き取り調査資料を含めた収集資料の整理分析を、MAXQDA12を部分的に用いながら行なった。

4. 研究成果

平成29年度は、本科研費申請時に未確認であった国内外の文献と資料の収集に努めた。特に、フランスやアメリカにおけるテロワール概念の歴史と実践に関する文献を収集し、本研究で取り組む日本におけるテロワール・メロワール概念の生成過程との比較考察の物的準備を進めることができた。その中で、水産物の質に影響する沿岸地域の「メロワール」は、2003年に新聞記事で使われたのが初めてだとされる新しい料理用語であることを確認した。一見フランス語のように思えるこの用語は、アメリカの牡蠣養殖業とともに発展したもので、そのスペルも、フランス語であれば本来meriorとされるものがmerroirと、テロワール (terroir) という言葉と概念を借用し生成されたことを示唆している。

平成30年度は、実地調査の実施による民族学的資料の収集、そして資料整理と進行しながら研究経過の報告を行った。8月、9月、2月に3回にわたり現地訪問し、よいち水産博物館や厚岸町海事記念館など、在地研究者や学芸員、現地関係者の協力もあり、聞き取り調査と参与観察を進めることができた。沿岸地域で生産される水産物の味の決定要因に関しては、環境要因と文化要因に係るものが多かった。環境要因に関しては、実際の地理的環境条件だけではなく、都市部に比べての地方沿岸地域の環境と、現地とは異なる空間と認識される都市部の食や文化事情と対照されながら、現地の味が言説の中で生成されることが多かった。また、「前浜（現地沿岸地域）」で漁獲される水揚げ物を評価する一方で、水産物の質そのものではなく、水産とともに在る地域社会において「食べる文化として根付いている」ものが評価されるものもあった。地元産ではないニシンを利用した水産食品はその主たる例で、ニシンが水揚げされていることだけではなく、（地元産と限らない）ニシンが加工されていること、そしてニシンが食されているという事実によって、メロワールの言説が展開されていた。つまり、元々在る「味」が「場所」を作るのではなく、魚食文化・水産文化を实践することによって、その場所に味が宿るというものであった。

一方、沿岸水産資源への環境変化の影響についても、多くの聞き取り調査を行うことができた。爆弾低気圧や台風の来道など、近年の気候変化とその沿岸漁業と環境への影響について聞き取り調査を行うことができた。大型低気圧による大雨と海の時化は、海底を攪乱する他、河川からの泥水の流入によって、牡蠣やツブ貝など漁業資源が窒息死しているとの報告があった。降雨日の増加は、昆布の干し作業などをより手間のかかるものとしていた。また、夏の気温の上昇は、沿岸域においても海藻類や海綿類の増加へとつながり、あさりや牡蠣の漁業に影響を与えていた。環境変化に関する民族学的資料の収集は、環境変化の認識に世代差が存在し、継続して行う必要があるが、近年の気候変化が、沿岸漁業に少なくない影響を与えていることが確認できた。

令和元年度は、研究成果をまとめることを目標とした。漁業者や加工業者、卸売業者から沿岸海域の環境変化とその水産物・漁業活動への影響について聞き取り調査を行いながら、より詳細な考察と分析にむけて、漁獲量や漁獲地域の変化についてデータを可能な限り収集した。

テロワールに関する人文的議論は海外で活発だが、テロワールを事物ではなく社会過程として捉えた研究は日本国内では発展段階と言える。さらにメロワールへの注目は、従来のテロワールに関する論考に貢献するのみならず、陸地・農産物に偏りがちの食システム研究において、沿岸社会と魚食文化研究に新たな視点と展開の可能性を示すものとなる。本研究は、テロワール論の先行研究では主要考察要因とされていない環境変化に注目すること

によって、より現実的でローカルな視点からの食と環境の研究の可能性と重要性を示しつつ、国際的にもまだ事例数が少ないメロワール研究を、魚食や水産とともに発展してきた日本から、国際学会での発表を通じて行えた。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計10件（うち査読付論文 3件 / うち国際共著 1件 / うちオープンアクセス 2件）

1. 著者名 濱田信吾	4. 巻 1
2. 論文標題 テロワール・メロワールの創成過程からみる風土と食の関係性	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 食とクラフト研究会編『FOOD and CRAFT 「食とクラフト研究会報告書」』	6. 最初と最後の頁 13-35
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 濱田信吾	4. 巻 114
2. 論文標題 幻の大衆魚：ニシンは山を越え、海を渡る(第3回) ニシンと「メロワール」	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 52-55
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 濱田信吾	4. 巻 113
2. 論文標題 幻の大衆魚：ニシンは山を越え、海を渡る(第2回)「基盤変化症候群」を考える	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 54-57
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 濱田信吾	4. 巻 112
2. 論文標題 幻の大衆魚：ニシンは山を越え、海を渡る(第1回) 北米先住民から学ぶサステイナブルな魚卵食文化	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 50-53
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 濱田信吾	4. 巻 108
2. 論文標題 アメリカにおける肉消費と所得格差	5. 発行年 2017年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 24-26
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 Shingo Hamada	4. 巻 11
2. 論文標題 De-Coupling Seascapes: An Anthropology of Marine Stock Enhancement Science in Japan	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 Environment and Society: Advances in Research	6. 最初と最後の頁 -
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 有
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 濱田信吾	4. 巻 44
2. 論文標題 変容する伝承食: 福井県嶺南地方沿岸部のサバのヘシコナレズシを事例として	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 国立民族学博物館研究報告	6. 最初と最後の頁 291-322
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) https://doi.org/10.15021/00009449	査読の有無 有
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 小宮孟、Mio Katayama Owens、濱田信吾、羽生淳子	4. 巻 127
2. 論文標題 青森県三内丸山遺跡北の谷Iトレンチ拡張区の魚類構成から復原した漁撈活動	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 Anthropological Science (Japanese Series)	6. 最初と最後の頁 1-13
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) https://doi.org/10.1537/asj.181227	査読の有無 有
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 該当する

1. 著者名 濱田信吾	4. 巻 10
2. 論文標題 メロワール概念の構築と実践	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 大阪樟蔭女子大学研究紀要	6. 最初と最後の頁 63-74
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 オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 濱田信吾	4. 巻 115
2. 論文標題 北欧ニシン文化と新料理運動の所在	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 54-57
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 -

〔学会発表〕 計8件 (うち招待講演 2件 / うち国際学会 6件)

1. 発表者名 Shingo Hamada
2. 発表標題 Seafood-in-the-making: Ocean, the Anthropocene, and Superabundance.
3. 学会等名 International Symposium "Making Food in Human and Natural History" at the National Museum of Ethnology (国際学会)
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 濱田信吾
2. 発表標題 クラフト、クラフティング、クラフティッシュ：テロワール・メロワールから考える
3. 学会等名 京都大学 食とクラフト研究会 第1回研究会 (招待講演)
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 濱田信吾
2. 発表標題 ニシン今昔：北環太平洋のニシン文化史
3. 学会等名 関西食ビジネス研究会（招待講演）
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 Shingo Hamada
2. 発表標題 Localizing Taste: Seascape, Merroir, and Techno-herring in Northern Japan
3. 学会等名 Annual Meeting for the Association for the Study of Food and Society (ASFS) (国際学会)
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 Hamada, Shingo
2. 発表標題 Taste of Fermentation: Placing and Negotiating Palatability in Post industrial Japan
3. 学会等名 The Annual Meeting for International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) and Canadian Anthropology Society (CASCA) (国際学会)
4. 発表年 2017年

1. 発表者名 Hamada, Shingo
2. 発表標題 Where is Nature Valley?: Distancing, Shading, and Factish Nature in Post-Industrial Food Packages
3. 学会等名 Food Packaging History Symposium (国際学会)
4. 発表年 2017年

1. 発表者名 Hamada, Shingo
2. 発表標題 Place, Time, and the Cultural Politics of Fermented Taste in Southwestern Fukui, Japan
3. 学会等名 Living Food: Foodways, Heritage, Health, and the Environment” Workshop CEAJP/AIR LIQUIDE, Fondation France-Japon de l’EHESS (国際学会)
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 Shingo Hamada
2. 発表標題 Clupea pallasii: Techno-Herring, Stock Enhancement, and Cultivating Seascape in Hokkaido, Japan
3. 学会等名 The 15th International Conference for the History of Science in East Asia (国際学会)
4. 発表年 2019年

〔図書〕 計2件

1. 著者名 Shingo Hamada and Richard Wilk	4. 発行年 2018年
2. 出版社 Routledge	5. 総ページ数 138
3. 書名 Seafood: Ocean to the Plate	

1. 著者名 野林厚志、飯田卓、宇田川妙子、卯田宗平、梅崎昌裕、大澤由美、櫻永真佐夫、河合洋尚、菅瀬晶子、中嶋康博、濱田信吾共編	4. 発行年 2020年
2. 出版社 丸善出版	5. 総ページ数 -
3. 書名 世界の食文化百科事典	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

