

令和 4 年 5 月 29 日現在

機関番号：32601

研究種目：研究活動スタート支援

研究期間：2018～2021

課題番号：18H05644・19K20849

研究課題名（和文）食の認識体系とその変容—タイにおけるMSG（グルタミン酸ナトリウム）の消費と拒絶

研究課題名（英文）Perceptions of food and their transformation: MSG consumption and rejection

研究代表者

大澤 由実（Osawa, Yoshimi）

青山学院大学・地球社会共生学部・助教

研究者番号：40822630

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 2,000,000円

研究成果の概要（和文）：本研究の目的は、MSG(グルタミン酸ナトリウム)の大量消費国の一つタイにおいて、MSGが普及した過程と、近年に見られる消費の拒絶という現象を明らかにすることである。現地調査と資料分析の結果、MSGは1970年代以降タイ全土に広がり、味の嗜好性の高さや、海外の新しい調味料としての意味や価値を持ち受容されていたことがわかった。一方、MSG消費の拒絶については遅くとも1970年代後半から存在し、添加物消費への不信、消費者運動の高まり、日本企業の権威性への批判など複数の要因からの分析が可能であることも明らかになった。

研究成果の学術的意義や社会的意義

現代において食や健康に関する課題は後を絶たない。本研究では、MSG消費の普及から拒絶という現象までを研究対象とし、一度は受け入れられたMSGがなぜ拒絶されるのかを検討した。MSGの拒絶に関しては、食や健康にまつわる情報がいかに選択され、食の実践に影響を与えるのか、食品工業・科学技術への信頼性や、グローバルな味や商品の認識はどう変化しているのかなど、現代が抱える食と健康に関する課題について包括的に考察し、食べることの複雑性・多層性を示す事例を提供した。

研究成果の概要（英文）：This study aimed to investigate the process of how MSG (monosodium glutamate) has accepted and spreaded in Thailand, one of the countries with large consumption of MSG, as well as the phenomenon of rejection of its consumption seen in recent years. As a result of field work and data analysis, it has become clear that MSG has spread throughout Thailand since the 1970s, and that it has been accepted because of its high taste preference and its meaning and value attached to MSG as a new foreign seasoning. On the other hand, the rejection of MSG consumption has existed since at least the late 1970s and this can be analyzed from multiple perspectives, including perceptions of consumption of food additives and healthiness, consumer movements, and criticism of the authority of Japanese companies.

研究分野：文化人類学

キーワード：MSG グルタミン酸ナトリウム タイ 調味料 食文化 うま味 科学調味料 味

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

1908年にグルタミン酸ナトリウム (MSG) が「うま味」という呈味性を持つことが日本人化学者によって発見され、その翌年MSGは調味料「味の素」として商品化された。それ以降、MSGは調味料や添加物として世界中で消費され続けている。MSGは特に中国、東南アジアで多く消費され、本研究が対象とするタイもMSG大量消費国の1つである。これまでの研究では、MSGがアジアに広まった要因として、アジアではうま味成分を多く含む穀醬や魚醬などの調味料が広く使われており、うま味に慣れ親しんだ食文化の存在が指摘されている。

MSGはアジアを中心に急速に世界中に広がり、現在もグローバルに消費が拡大している食品である。一方で、科学的には安全とされている食品であるにも関わらず、その消費にまつわる否定的な噂や健康被害の報告が後を絶たない。例えば1960年代の北アメリカでは、チャイニーズ・レストラン・シンドローム (中華料理店症候群) と呼ばれる健康被害が相次いで報告され、中華料理に使われるMSGが原因であるとされた。当時北米では食品添加物全体への否定的な動きがあったところに加えて、近年の研究では「エスニック」レストランという「人種」問題からこの現象の新たな分析も行われている。

新しい調味料として受容され、消費され続けた食品が、拒絶の対象となる理由は何なのか。本研究では、タイにおけるMSG消費の受容と拒絶という食の選択とその変化に着目し、その選択の背景にある「食の認識体系」がどのように構築されそして変化するのかを明らかにしたいと考えた。

2. 研究の目的

本研究の目的は、タイにおいて20世紀にMSGが受容され急速に普及した過程と、近年における消費の拒絶という現象について解明することである。特に本研究では「無意識的もしくは意識的な消費・受容」から「意識的な拒絶」というMSGを巡る消費の変化とその要因をタイの事例から考察する。食べる・食べないという食の選択に着目することで、その選択をもたらす食への認識がどのように体系化され、そして変化するのか (もしくはしないのか) 社会・文化・経済などの影響も含めその要因を考察する。

3. 研究の方法

本研究では文献調査と現地調査により、タイにおいて、国外からもたらされたMSGの受容と消費拡大の過程を明らかにするとともに、現在の消費の実態、また消費の拒絶という現象について調査する。

(1) 文献調査

タイにおけるMSGの消費量、購入量等に関する定量的データ、及びMSGの消費に関する歴史的文献を収集する。具体的にはMSGに関する新聞記事、雑誌記事、広告、インターネット記事、MSG産業に関するアーカイブ、マーケティング資料、市場調査報告書等をタイおよび日本において収集分析することで、MSGの受容と消費の拡大、そして拒絶の実態を明らかにする。

(2) 現地調査

食の専門家 (研究者、食産業関係者、レストラン経営者、調理人など) 及び一般消費者への聞き取り調査を通じて、MSG消費と拒絶の実態を調査する。具体的には (1) 一般家庭におけるMSGや関連食品の消費、(2) MSGの消費に纏わる噂、健康被害例などの収集、(3) MSG不使用を掲げている・いないレストランへの聞き取り調査を行う。また、MSGが一般にタイに普及し

たのは1970年代以降であるため、当時を覚えている可能性のある主に60歳以上の方々を対象に当時のMSGの消費についての記憶についての聞き取り調査も行う。

調査地は、タイの首都バンコクと、第二の都市チェンマイに設定し、首都と地方都市における比較を行う。過去に行ったチェンマイでの予備調査では、MSG消費に関して否定的な事例が多く見られた。特に興味深い事例として、MSGの消費と社会・民族的グループを関連付ける様子があった。具体的には、「山岳民族はMSGを好むが、我々北タイ人は食べない」などの発言である。チェンマイでは自己と他者の区別・差別の線引きに、味と嗜好を用いる例にも着目し、聞き取り調査を行う。

4. 研究成果

2018年11月、2-3月、2019年8月に3回の現地調査を実施した。2020年2-3月に予定していた4回目の現地調査は、新型コロナウイルスの感染拡大のため実施ができなかった。かわりに、現地の調査協力者の協力のもと、タイにおけるMSG消費に関する雑誌・新聞記事や広告などのデータを収集し分析した。

現地調査と資料分析の結果、MSGは1970年代以降タイ全土に広がり、味の嗜好性の高さや、海外、特に日本から来た新しく貴重で高級な調味料としての意味や価値を持ち受容されていたことがわかった。特に味については美味しさに加え、甘いものであると認識されていた。しかし、甘さについては必ずしも砂糖の甘さというわけではなく、アミノ酸がもたらすようなうま味に近い味を甘いと表現されている可能性があることも明らかになった。また、MSGは一部の地域や世代の人々の間で「甘い粉」と呼ばれていることもわかった。これは、タイに限らずベトナム、ミャンマー、中国にもみられる呼称で、関連性の有無やその理由については今後の研究の課題としたい。

一方、MSGの消費の拒絶については、MSGの消費にまつわる否定的な噂が収集されるとともに、近年はクリーン・フードなどの食と健康、食と環境に関する比較的新しい動きの中で、否定の対象となっていることが明らかになった。タイにおけるMSG消費の拒絶や反対については少なくとも1970年代後半から存在しており、添加物消費への不信、消費者運動の高まり、日本企業の権威性への批判など複数の視点からの理解が可能であることもわかった。

このように、MSGの消費とその変容については、タイ社会における食の近代化、グローバル化、ライフスタイルや嗜好の変化など食文化を大きくとりまく変化の中に位置づけられることが確認できた。

日本文化人類学会研究大会では、「タイにおけるMSG(グルタミン酸ナトリウム)の受容と拒絶」についての発表要旨を登録し、採択された。また、研究の中間報告として2019年3月に開催された国際シンポジウム「Making Food in Human and Natural History」において、タイ社会におけるMSGの受容過程についての口頭発表を行なった。その結果は英語論文「The Socio-Cultural Reception of MSG (Monosodium Glutamate) in Thailand」として現在出版準備中である。その他、研究成果の一部について、毎日新聞や、一般雑誌に記事を執筆・掲載することにより、研究成果の一般社会への還元を行った。また、2021年度からは本研究テーマを発展させた基盤研究(C)「グルタミン酸ナトリウム(MSG)消費の比較研究(21K01086)」を実施しており、本研究課題の成果を継続発展する予定である。

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計6件（うち査読付論文 1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 大澤由実	4. 巻 119
2. 論文標題 タイの日本食文化	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 38-41
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 大澤由実	4. 巻 44
2. 論文標題 現代日本におけるうま味の認識とその構築	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 379 - 405
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） 10.15021/00009452	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 大澤由実	4. 巻 116
2. 論文標題 近代化・グローバル化による食と味の変容	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 Vesta	6. 最初と最後の頁 43-47
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 大澤由実	4. 巻 168
2. 論文標題 食を研究するということ	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 季刊民族学	6. 最初と最後の頁 102-103
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 Yoshimi Osawa	4. 巻 47
2. 論文標題 Authenticity, Soft Power and the Japanese Food Boom	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 Minpaku Anthropology Newsletter	6. 最初と最後の頁 5-7
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 大澤由実	4. 巻 42(12)
2. 論文標題 ハニーホテル	5. 発行年 2018年
3. 雑誌名 月刊みんぱく	6. 最初と最後の頁 20-20
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 -

[学会発表] 計2件 (うち招待講演 1件 / うち国際学会 1件)

1. 発表者名 大澤由実
2. 発表標題 タイにおけるMSG(グルタミン酸ナトリウム)の受容と拒絶
3. 学会等名 日本文化人類学会第54回研究大会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 Yoshimi Osawa
2. 発表標題 Creation of Taste: Quest for Deliciousness
3. 学会等名 International Symposium "Making Food in Human and Natural History" (招待講演) (国際学会)
4. 発表年 2019年

〔図書〕 計2件

1. 著者名 野林 厚志	4. 発行年 2021年
2. 出版社 丸善出版	5. 総ページ数 716
3. 書名 世界の食文化百科事典	

1. 著者名 Fabio Parasecoli; Mateusz Halawa	4. 発行年 2021年
2. 出版社 Bloomsbury Academic	5. 総ページ数 216
3. 書名 Global Brooklyn: Designing Food Experiences in World Cities	

〔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
---------------------------	-----------------------	----

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------