

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 26 年 6 月 10 日現在

機関番号：32621

研究種目：基盤研究(B)

研究期間：2010～2013

課題番号：22402040

研究課題名(和文) 食文化におけるコンタクト・ゾーンとソフト・パワーの社会学的研究

研究課題名(英文) "Traveling Cuisines" in Asia: Sociological inquiries into culinary contact zones and culinary soft power

研究代表者

Farrer James (Farrer, James)

上智大学・国際教養学部・教授

研究者番号：40317508

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 14,300,000円、(間接経費) 4,290,000円

研究成果の概要(和文)：本プロジェクトは、東アジアの食文化とその越境性をめぐる社会学的研究である。理論的には、コンタクト・ゾーン、食のソフト・パワーなど食文化をめぐる政治性に焦点を当てた。経験的には、トランスナショナルな経路および国民国家、地域、都市における食の文化政治学を明らかにするため、複数の場および越境的プロセスにおいて調査を行った。食が国境を越える時、多彩な人々がその内容の位置づけにおいて競合・協力しあう場(食のコンタクト・ゾーン)となる。また食は地域、地方、国家の食文化をめぐる政治(食のソフト・パワー)において重要な位置を占めている。各メンバーは「旅する食文化」の各事例を通して上記の諸様相を探求した。

研究成果の概要(英文)：This project was a sociological investigation into the cuisines of East Asia as they traveled across borders. Theoretically, the project focused on the idea of culinary politics, including ideas such as contact zones and culinary soft power. Empirically, it involved multi-sited and cross-border sociological fieldwork to uncover the transnational pathways and the cultural politics of national, regional and urban cuisines. As cuisines cross borders they become places where diverse actors compete and cooperate in defining the contents of cuisines, or culinary contact zones. Cuisines also become the focus of the local, regional and national cultural politics of food, or culinary soft power. Each member of the team focused on one example of a "traveling cuisine" tracing out these various levels of culinary politics.

研究分野：社会学

科研費の分科・細目：社会学・社会学

キーワード：社会学 文化人類学 グローバル化 ソフト・パワー コンタクト・ゾーン 食文化

1. 研究開始当初の背景

(1) 研究の組織的基盤としての上智大学比較文化研究所: 同研究所では、2006 年以来東アジア地域の食文化についての研究を進めてきた。2007 年には、食文化研究ユニットが日本私立学校振興・共済事業団の助成金を受け、東アジア地域の食に関するワークショップや講演会、現地調査を実施した。

(2) 食における越境のプロセスの発見: 初期の現地調査の結果、東アジア地域において、食のグローバル化が急速に展開している様子が見えてきた。一般の認識では、料理は場と緊密に連繋しており、通常、人は料理を国(例えばタイ料理)あるいは地方(例えばトスカナ料理)場所(例えば上海料理)と結び付けて考える。当該プロジェクトは、こうした単純に特定の場に料理を連繋することに疑問を投げかけるものであった。近年、食文化は、場の中で生まれるのではなく、場と場の間で生み出されることが増えてきている。つまり、新たな料理や食文化が越境のプロセスの中で創出されるようになってきているのである (S. Mintz, *Sweetness and Power*, 1986; P. Ferguson and S. Zukin, "The careers of chefs" *Eating Culture*, 1993, 92-111)。そしてこの越境プロセスは、国境を越える生産者、製品、発想、資本、そして消費者の行動を伴うものである。

(3) 食文化をめぐる政治性: 初期調査に基づき、食と政治の関係の重要性に着目した結果、食と政治の関係には、二段階あることを認識した。第1に、料理が創造されるところ(レストランなど)は、「食のコンタクト・ゾーン」であり、新しい料理を生み出すために、さまざまなタイプの人々が競合し、協力する場である。第2に、食は、それ自身が社会的アイデンティティを象徴するものである。このことは、自国の食文化を国境を越えて振興することの政治性、または「食のソフト・パワー」などの例にもうかがえる。食のソフト・パワーは、国家、地方、あるいは地域にちなんだ食文化の魅力と定義されよう。日本、韓国、マレーシアなどアジア諸国の政府はすでに、自国料理の地位向上や国を代表する料理のソフト・パワーに注目した政策を展開しているのである。

2. 研究の目的

本プロジェクトの目的は、上に示したような越境化のプロセスと食文化をめぐる政治性についてエスノグラフィックな社会学的フィールドワークを通して明らかにすることである。具体的には以下の3つの項目に関する調査を行うことである。

(1) 越境化の視点からの「旅する食文化」の調査: 食文化の担い手であるシェフ、給仕人、デザイナー、フード・ジャーナリスト、

レストラン経営者などの越境化。食品の新たな越境経路。消費者の嗜好のグローバル化とアジア大都市における「エスニック・フード」への関心の高まり。各地域の食文化に対する国家レベル、国際レベルの政策の影響(例:「スローフード」運動)

(2) 「食のコンタクト・ゾーン」としての飲食業界の調査: 経営者、シェフ、客、その他の関係者の間の交流からなる食のコンタクト・ゾーンについてのエスノグラフィックのケース・スタディを行うことをめざした。レストラン、市場、祭りなどのフィールドワークを目的とした。

(3) 「食のソフト・パワー」の調査: 各国政府や経済界がいかにして食文化にからめて人々のアイデンティティを高めようとしているかを探索することをめざした。国だけではなく、地方や都市レベルでも、食の伝統、あるいは食文化ゾーンの形成を促進している。

3. 研究の方法

(1) 文化社会学的方法: 食や料理といった文化的現象の調査では、作り手、受け手、社会的世界、そしてこれらのつながりに注目する必要がある (Griswold, *Cultures and Societies*, 2007)。各メンバーは、特定の国あるいは地方の料理・食文化について以下の項目に沿って調査した。料理の社会的世界、すなわちグローバル化したアジアの都市、文化の作り手、すなわち近年、自由に移動、移住することが増えてきた食品、飲食業界および、食文化政治の関係者、文化の受け手、すなわち近年ますます国際化する消費者、文化的「もの」、すなわち越境する食と食品および料理。

(2) 越境のエスノグラフィー: この研究のさらなる方法論的課題は、作り手、受け手、ものの越境をどのように記録するか、ということであった。そこで、グローバル・エスノグラフィーの方法に沿って (M. Burawoy, *Global Ethnography*, 2000)、参与観察とインタビュー、そしてテキスト資料を分析する方法で調査を進めることにした。具体的には、移動・移住する食の作り手、消費者、そしてレストラン業界の担い手に聞き取りを行うことにより、国境を越える料理と食文化を考察した。

4. 研究成果

共同研究を進めた結果、越境現象を背景とした料理あるいは食文化のエスノグラフィーという形で研究成果を達成した。各メンバーの研究は、上に掲げた研究目的に様々な形で貢献しており、ここにひとつのまとまった結論があるわけではない。しかしながら、共同研究を通じて、いくつかの重要テーマが浮か

び上がってきた。

(1) 本共同研究は、料理や食文化が越境のプロセスの中で創出される様々な経緯を明らかにした。しかし、同時に、ローカルな地域食、ある地方独自の食文化といった概念は根強く存在し、それはもともと、他の地方から渡ってきたもの、あるいは、地元の料理と他地域のもの混淆した料理についてもそうである。言い換えれば、たとえそれが越境化によって生み出された料理であっても、その地域独自のものだと認識されているケースがしばしば見受けられるのである。

(2) 本共同研究により、飲食業界は確かに「コンタクト・ゾーン」であると確認できた。ただし大都市における他の異文化コンタクト・ゾーンのほとんどが文化衝突の場であるように表現されるのとは違い、レストランという場合は、そこに関わる人々にとって、しばしば、緊密な家族やコミュニティのように語られていた。つまり、レストランは多彩な背景を持つ人々が集まるコンタクト・ゾーンであるが、職場としては、緊密で安定した異文化間コミュニティを促進するのである。

(3) 日本をはじめ各国政府は「食のソフト・パワー発信」に関する政策を実施している。しかしながら、このような国家主導の食文化政策の成果には限界がある。われわれの研究結果は、国民食を世界に広めるにあたって、最も影響力があるのは、国家や政府との関わりがほとんどない人々であることを示している。たとえば、日本料理を世界に広めたのは、ほとんどが日本人ではない外国籍を持った人々だったのである。

(4) 研究代表者・分担者による研究成果：各メンバーがエスノグラフィ的な現地調査から得た研究成果の要旨を以下に記す。

ジェームス・ファーラー：「上海における「ローカル料理」としての西洋料理」(Western cuisine as “local cuisine” in Shanghai) このエスノグラフィ的研究は上海の過去とのつながりを持ったローカル化した西洋料理が、伝統的な上海のローカル料理として認知されるに至った経緯を考察した。上海の起業家が地元の住民に対して「都市の歴史へのノスタルジア」として促進した結果、外国の食が郷土の文化的遺産となった点を指摘した。

小井土彰宏：「食のコンタクト・ゾーンとしての“アジア・ラテンアメリカ”料理」太平洋を越えて混交するアジアとラテンの食が南カリフォルニアで創生されている事象に着目し、カリフォルニアのローカルな食としてではなくアジアとラテンのハイブリッドとして理解されている点を考察した。

吉野耕作：「アジアにおけるマレーシア料

理」本研究では東南アジアにおける国民食という観点からマレーシア料理を、特に食のグローバル化の「失敗」例として検証した。世界の大都市におけるマレーシア料理レストランの数は、タイ、ベトナムやインドネシア料理に比較して非常に限られている。この問題に関して社会学的な視点から食の生産者、再生産者と消費者間に存在する社会的なプロセスを研究した。特にエスニック料理の消費者の社会的特徴に注視して分析を行った。またこの問題に関連の深い小企業や政府の役割など再生産者に関する様々な事象についても分析を行った。さらに現代マレーシアにおける人種問題やナショナリズムにも着目した。

デヴィット・ワンク：「アジアにおける山西料理」1990年代後半以降、中国では郷土料理を売りにしたレストランが人気の的である。本研究は山西省の省都、太原で行なわれた郷土料理レストランの現地調査である。注目すべきは「郷土」料理の創出が実は“国家”レベルで行なわれているという発見である。国民的な味の好みと高級感を考慮して生み出されたフュージョン料理、郷土史と国の政治家、文明化をほうふつとさせる意匠とを結びつけたテーマパークのような内外装、そして対象となる客層は観光客とビジネス客である点、などを分析した。

シュテファニー・アスマン：「日本の国民食の再創造」本研究では“和食”が無形文化遺産として認知されるよう行なわれたキャンペーンに焦点を当てた。また並行して日本国内で行なわれている食育キャンペーンとの関係についても分析している。どちらの場合も日本の食のソフト・パワーを海外に売り込もうとする政府主導の政策であることが明らかにされる。

ジェームス・ファーラー、デヴィット・ワンク：「移民料理としての日本料理」本研究は小規模起業家が欧州や北米で作っている「日本料理」について複数地点におけるエスノグラフィに基づき考察した。レストランの経営者やシェフへの聞き取りの結果、多くの国における移民の起業家にとって日本食は安易な起業機会だと認識されていることが判明した。これらの移民は大多数がアジア、特に中国からの移民たちである。日本の食のソフト・パワーの成功は日本人以外のアジアの起業家に支えられている点を指摘した。

(5) 国際シンポジウムの開催と学外の研究者による学術貢献：本研究プロジェクトのメンバーに加えて広く多くの研究者から協力を得て2013年6月22日に国際シンポジウム“Travelling Cuisines: Culinary Politics and Transnational Foodways in and out of Asia”を上智大学において開催した。以下に研究者名と論文題目を記す。

- ・Eric Rath(カンザス大学) “Regionalizing Japanese Food”
- ・Sidney Cheung(香港中文大学) “Making Crayfish Local: From Exoticism to Localism”
- ・Krishnendu Ray(ニューヨーク大学) “Indian Ocean Cuisine and the Politics of National Cultures”
- ・今井祥子(東京大学) “Japanese as Global Food: Umami, Celebrity and the Global Urban Network”
- ・澤口恵一(大正大学) “Japanese Cooks in Italy: The Institutionalization of Overseas Training during the 1980s and 1990s”
- ・Jean Duruz(南オーストラリア大学) “Two ‘Asian’ Cookbooks and the Pleasures of Mixing”

このシンポジウムで発表された論文はプロシーディングとしてまとめた。現在この論文集をベースにした本の出版に向けて出版社との交渉中である。

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

[雑誌論文](計 4件)

S. Assmann, Reassessing Food Safety, Risk and Globalization in China and Japan: An Overview of Emerging Research Trends, *Food Culture & Society*. 査読有, Vol. 16 (1), 2013, 7-19

S. Assmann, Food Education in Japan: A Review of the Online Representation of the Shokuiku Campaign, *Asian Politics & Policy*. 査読無, Vol. 3 (1), 2011, 149-152

J. Farrer, Globalizing Asian Cuisines: From Eating for Strength to Culinary Cosmopolitanism, *Education about Asia*. 査読有 Vol. 16 (3), 2011, 33-37

J. Farrer, Shanghai Bars: patchwork globalization and flexible cosmopolitanism in reform-era urban leisure spaces, *Chinese Sociology and Anthropology*. 査読有 Vol. 42 (2), 2010, 22-38

[学会発表](計 20件)

S. Assmann, "Political Purpose and National Identity: The Food Education Campaign in Japan" German Association for Social Science Research on Japan, Berlin, Germany, Nov. 23, 2013

J. Farrer, "Culinary Soft Power and Culinary Indigenization: the Case of the Global Boom in Japanese Cuisine" International Conference on Travelling Food and Beverages: In and Out of Japan”

The Hebrew University of Jerusalem, Israel, Nov. 3-5, 2013.

Yoshino K, “Why Doesn’t Malaysian Cuisine Fare Well in the Global Restaurant Industry?: A Sociological Enquiry” *Travelling Cuisines: Culinary Politics and Transnational Foodways in and out of Asia*, Sophia University, June 22-23, 2013.

D. Wank, “The Globalization of a Minor Chinese Cuisine: Explanations for Changing Consumption of Shanxi Cuisine” *Travelling Cuisines: Culinary Politics and Transnational Foodways in and out of Asia*, Sophia University, June 22-23, 2013.

S. Assmann, “Reviving Tohoku after 3/11: Food Heritage Preservation and Tourism.” *The 3.11 Disaster of Japan: Vulnerability, Loss, and Social Transformation*, Ateneo de Manila University, Philippines, Jan. 25-26, 2013

J. Farrer, “When Does Foreign Cuisine Become Local Heritage?: The case of Western cuisine in Shanghai” *International Conference on Foodways and Heritage*, Hong Kong Heritage Museum, Hong Kong, Jan. 3, 2013

J. Farrer, “Globalizing East Asian cuisines” Roskilde University, Denmark, March 26, 2012

S. Assmann “Back to the Roots: The Role of Two Initiatives in the Rediscovery of Regional Foods in Japan” *National Chung-Hsing University, Taichung, Taiwan*, Feb. 29, 2012.

J. Farrer, “Kitchen Politics: Producing Global Cuisine in a Chinese City” *Association for Asian Studies and International Convention of Asian Scholars*, Honolulu Hawaii, April 1, 2011

J. Farrer, “Examining Japan’s Culinary Soft Power Policies” *Conference on Consuming Japan*, Ateneo de Manila, Manila, Philippines, Jan. 28-29, 2011

[図書](計 6件)

J. Farrer, “When Does Foreign Cuisine Become Local Heritage?: The case of Western cuisine in Shanghai” S. Cheung ed. *Rethinking Asian Food Heritage*, Foundation of Chinese Dietary Culture, Taipei, Forthcoming 2014

S. Assmann, “Food Action Nippon and Slow Food Japan: The Role of Two Citizen Movements in the Rediscovery of Local Foodways” in K. Cwiertka ed. *Critical Readings on Food in Asia*, Leiden: Brill, 2012, 977-992

J. Farrer, “ Eating the West and beating the Rest: culinary Occidentalism and urban soft power in Asia ’ s global food cities ” in K. Cwiertka ed. Critical Readings on Food in Asia. Leiden: Brill、2012、136-145

S. Assmann, “ Beyond Sushi and Tempura. An Overview of the Japanese Food Market ” in P. Haghirian ed. Japanese Consumerism. Basingstoke: Palgrave Macmillan、2011、165-184

E. Rath and S. Assmann (eds)、” Japanese Foodways, Past and Present ” University of Illinois Press、2010、280

J. Farrer (ed). “ Globalization, food and social identities in the Asia Pacific Region ”、Sophia University Institute of Comparative Culture: Tokyo、2010、240
<http://icc fla.sophia.ac.jp/global%20food%20papers/>

〔その他〕

ホームページ

http://icc fla.sophia.ac.jp/html/Global_Food_Project/index.html

6 . 研究組織

(1)研究代表者

ファーラー ジェームス (FARRER James)

上智大学・国際教養学部・教授

研究者番号： 4 0 3 1 7 5 0 8

(2)研究分担者

吉野 耕作 (YOSHINO Kosaku)

上智大学・総合人間科学部・教授

研究者番号： 5 0 1 9 2 8 1 0

ワンク デヴィット (WANK David)

上智大学・国際教養学部・教授

研究者番号： 5 0 1 9 2 8 1 0

アスマン シュテファニー (ASSMAN
Stephanie)

秋田大学・教育文化学部・准教授

研究者番号： 1 0 4 0 0 4 4 1

小井土 彰宏 (KOIDO Akihiro)

一橋大学・社会(科)学研究科・教授

研究者番号： 6 0 2 5 0 3 9 6