科学研究費助成事業 研究成果報告書

令和 元年 6月17日現在

機関番号: 32683 研究種目: 若手研究(B) 研究期間: 2015~2018

課題番号: 15K17182

研究課題名(和文)文化遺産としての「和食」をめぐる概念と実践の研究

研究課題名(英文)Research on concepts and practices over "Japanese food" as cultural heritage

研究代表者

安井 大輔 (YASUI, Daisuke)

明治学院大学・社会学部・准教授

研究者番号:90722348

交付決定額(研究期間全体):(直接経費) 2,900,000円

研究成果の概要(和文):本研究は、日本の「伝統的な食文化」とされる和食を対象に、その食文化の保護・継承を推進する諸アクターの実態を明らかにすることを通じ、和食をめぐる運動が何を導くのかを検討し、食を文化遺産化する現代世界の集合的な意思を解き明かすものである。「和食」が保護されるべき「伝統文化」として定式化される抽象的概念の言説分析と、保護・継承のための活動が行われている具体的実践のフィールド調査をおこなった。定義がゆるやかなまま流通する和食と個々の料理として具現化される和食という「和食」をめぐる概念と実践の相互関係分析を通して、国際的な動向と国内の諸活動の連関によりいかなる和食像が形成されているのかを明らかにした。

研究成果の学術的意義や社会的意義本研究は、日本の伝統的な食文化としての和食がどのように定義されるべきか、和食の保護・継承がどのように実施されるべきなのか、という道徳的な問いに直接的に答えるものではない。しかし、和食概念が日本の家族制度と結びついており、現在の和食実践がそれを強化するとともに変容させていることを明らかにしている。読者はそこに文化遺産制度を介した親密圏と公共圏のあり方にひとつの見通しを得ることができ、そこに考えるべき道徳的な問題があることがわかるだろう。このようなあらかじめ規範的基準で現実を裁断するのではない仕方で、伝統文化をめぐる問題系についての議論基盤を提供する点で社会的意義があると考えられる。

研究成果の概要(英文): I clarified the actual conditions of actors promoting the protection and inheritance of food culture, focusing on Japanese food(Washoku) that is considered to be Japan's "traditional food culture". Through this survey, I examined what the national movement over Japanese food would lead, and unravel the collective intentions of the modern world to culturalize food. I conducted a discourse analysis of the abstract concept in which "Japanese food" should be protected as "traditional culture" and do a field survey of concrete practices in which activities for protection and inheritance are being conducted. And I, through the analysis of the interrelationship between the concept and practice of "Washoku", "Washoku" that is embodied as Japanese food that is loosely distributed and individual food, and by the interrelationship between international trends and domestic activities. It clarified what kind of Japanese food image was formed.

研究分野: 社会学

キーワード: 食文化 和食 ナショナリズム エスニシティ 文化遺産 概念分析 実践 日本

様 式 C-19、F-19-1、Z-19、CK-19(共通)

1.研究開始当初の背景

○研究の学術的背景

2013 年12 月、ユネスコ無形文化遺産保護条約の代表一覧表に「和食;日本人の伝統的な食文化」が登録された。この条約の目的は危機にある伝統文化の保護にあり、代表一覧への登録は、日本国および日本国民に和食を保護・継承する義務・責任が生じたことを意味する。

現在は美術品、造形物、建造物だけでなく、生活様式、自然物や景観、災害の痕跡や地域の記憶にいたるまであらゆるものが遺産化される時代である。しかしながら、日本および世界の文化行政においては、食は文化の範疇に入っていなかった。それが2010年の「フランスの美食術」のユネスコ無形文化遺産登録を契機に、食が国際的に文化行政の対象と認められるようになった。食の文化遺産化のグローバルな潮流を受け日本の省庁も和食を文化と認め2013年の登録にいたった。この一連の流れは文化遺産の制度における文化概念の拡大を伴う画期的な変化であった。それまでも美術工芸品や建築などのモノに加え、無形文化は遺産化されてきたが、その対象はあくまで演劇、音楽などの芸術やその技能というその担い手が限定されたものだった。対して、食はあらゆる人々に共通するものごとであり、特定の国・地域の食の文化遺産化は、対象地域のすべての人びとが対象となる。保存すべき文化として新しく食が選定されたことは、文化遺産に

そしてこのグローバルな食の文化遺産化の流れは、ナショナル・リージョナルな諸次元においても食文化の制度化をも進める。これまで日本の文化財行政(による保護と管理)は伝統芸能の保持者・団体に限定されていたが、登録を受けナショナルな文化アイデンティティとして「和食」を流通・展開するための、全国民を対象とした政策を展開することが計画されている。それまで文化として認められていなかった食が伝統や文化として求められる背景に、ナショナル・ポリティクスの影響があることは間違いない。実際に2005年に成立した食育基本法に対しては、その国家動員的性質や性別役割分業の復古的ジェンダー規範などが批判されている(池上甲一,2004,「安全安心社会における食育の布置」『食の共同体』ナカニシヤ書店)。ただしいっぽうで学校給食制度など食生活への公的機関の介入によって健康改善に効果があることも明らかであり、こと食の領域に関してはそのイデオロギーや欺瞞性を指摘するだけでは不十分である。

おける文化のコンセプトが広く一般大衆の行為にまで広がったことを示しているのである。

私的かつ社会的な食という領域を公式の文化としていく過程(とその功罪)はより錯綜しており複雑なものだ。文化遺産としての和食はたんに国家が国民共同性を復活させようとした支配装置でも、古き良き習俗を現代によみがえらそうというノスタルジーでもない。それはさまざまな力が交渉折衝しながら暫定的に構成されたものだ。文化遺産制度は、国家の意志決定だけでなく、その対象を実際に運用する個別具体的な組織や個人に支えられてはじめて運用されるものであり、諸アクターの相互作用で揺れ動く「伝統文化」の内実の変容/固定の動態を見る必要がある。だからこそ文化遺産としての和食の構築プロセスにおける諸力の布置とメカニズムを解明する必要がある。すなわち文化遺産化に関わる諸アクターによって和食にいかなる概念が結び付けられ、いかなる政策や取り組みがなされ、結果としていかなる帰結がもたらされるのかが明らかにされなければならないのである。

○着想に至った経緯

研究代表者はそれまで、沖縄から日本本土へ渡った本土沖縄移民と、沖縄から南米各地に移住した経験を経てのちに本人または子孫が日本に帰還した南米帰還移民が共に暮らす多文化接触ゾーンにおいて、彼らのエスニックな文化実践を調査してきた。そのなかでも沖縄料理という、いわば和食の「周縁」領域に焦点を当ててきた。食文化は、変化に対して、一方で抵抗し「正しい文化」を象徴する《恒常性》と、他方で容易に異なるものと融合する《開放性》をもっている。

そして、この両義性ゆえに、食が他集団との宥和と自文化の強調を共に成立させる共同性を生み 出す資源となることを確認してきた。この「沖縄」移民の食イメージは、沖縄と日本をめぐる政 治経済的な支配従属の構造のもとでエスニック資源として形成されたものであり、日本社会の同 化圧力と沖縄移民たちの抵抗実践のせめぎ合いの結果だった。また沖縄料理の「伝統文化」化に ついては琉球政府および沖縄県が大きな役割を果たしており、その点で文化行政の観点から食を とらえる視点は重要であると考えるに至った。こうしたエスニックフードの正統化が政治的・社 会的なアクターの交錯する資源動員であったのと同様、ナショナルフードの文化遺産化について も食を通じた諸力の交錯する動員過程としてとらえうると考えたのが本研究の出発点である。

2.研究の目的

本研究の目的は、食を文化遺産と化していく現代世界の集合的な意志を解き明かすべく、「和食」の保護・継承のための諸アクターによる活動の実態を明らかにし、和食をめぐる国民運動が何をめざし何を達成しうるのかを検討することである。そのために、和食が保護すべき「伝統文化」として定式化される概念形成のプロセスと、保護・継承のための実際の活動が行なわれる実践の現場に注目した。そして抽象化された和食概念と具体的な和食実践が、双方を規定するとともに双方を再定義する概念と実践の相互作用を分析する。この分析を通して、和食をめぐる国際的・国内のアクターの活動によっていかなる和食像が形成されるのかを明らかにした。

3.研究の方法

a.文化遺産登録に関する行政や専門家による議論の検討(伝統文化としての和食の概念)

和食の概念と実践の相互作用を分析する本研究において、まずは伝統文化としての和食の概念が 形成されるまでの過程を明らかにする必要がある。そのため、ユネスコやフランス政府および日 本の関係省庁と食の専門家たちによる議論を丹念に追い、いかにして和食が行政によって保護さ れるべき「伝統文化」として概念化されていったのかを調査した。

方法

方法

日本国内では、農林水産省(農水省)による「和食のユネスコ無形文化遺産化推進協議会(現在の和食文化の保護・継承国民会議)」、文化庁による「文化財分科会・無形文化遺産特別委員会」などを中心に和食の文化遺産化に関する官公庁作成史料を閲覧・収集した。

b.京都における和食教育の調査(日本国内における和食の概念と実践)

和食文化の継承の取り組みは以前から日本各地で行われていたが、文化遺産登録による和食の公定化と連動するかたちで、組織化・体系化されていく。特に京都は、子供や一般に和食を伝える活動が活発である。和食の食育教育は、和食の概念が実際に用いられることで具現化する実践の場でもある。a.において検討する和食の概念は現場の実践を規定するが、実践はさまざまな制約や創意工夫によって柔軟に変化する。そして実践のフィードバックを受け、和食概念もまた再定義されていく。それゆえ和食が継承される現場において、和食や伝統がいかなる内容のものとして行為されるかを明らかにする必要がある。そのため、京都の自治体やNPO や教育機関が、和食や日本料理をいかに実演するのかを観察するとともに、彼らに対するインタビュー調査を行う。

京料理の料理人を中心としたNPO「日本料理アカデミー」と市教育委員会による和食を伝える「日本料理に学ぶ食育カリキュラム」の制定と実施に関する資料を収集するとともに、実際に授業を観察し、関係者にインタビュー調査を行う。また京都市による「京の食文化ミュージアム・あじわい館」と京都府による「京都府立大学京都和食文化研究センター」において、和食がいかに展示・実演されているのかを記録・観察するとともに、資料収集と資料展示関係者や研究者た

4. 研究成果

2015 年度は、おもに和食に関する文献および政策文書などのドキュメント資料の収集をおこなった。具体的には国立国会図書館に収められている行政資料のデータベースから和食の世界文化遺産登録に関する議事録・報告書などを集めた。また和食に関する諸活動が活発な京都において、学校教育や振興イベントなどに関する資料収集と、実際イベントや会議の観察調査を行った。また、次年度以降に本格的な調査を行うため、食の遺産化の先進国である EU に短期滞在し、ドイツとフランスのアーカイブの予備調査をおこなった。

2016年度は研究代表者が新しく専任の大学教員として働き始めた初年度であったために、会議や校務など研究以外の業務にかなりの時間がとられたものの、その合間を縫って予定していた資料の収集と現地調査をおこなうことができた。具体的には言説分析の基礎的な分析のために、ユネスコ世界無形文化遺産への和食の登録を中心的に担った農林水産省と「和食文化国民会議」による審議会の資料を収集し、和食をめぐる一般向けのシンポジウムやフォーラムに参加した。また日本食の海外展開による文化実践のフィールド調査として、昨年度のドイツ・フランスでの調査に続き、夏季休暇期間にシンガポールでの現地調査をおこなった。そして研究代表者が京都大学大学院文学研究科に提出した博士論文に本研究の知見を加味して加筆修正を進め、2017年2月に『沖縄らしさの社会学—多文化接触領域のエスニシティ』として晃洋書房より出版した。

2017 年度は、前年度までに収集した資料やデータを整理・分析したものを各種研究会で口頭発表し、そこで得られたコメントやディスカッションに基づき考察を加え、学術雑誌への論文投稿および研究書の分担執筆をおこなった。さらに共同研究として、食と農にかかわる社会学や倫理学の研究者たちと『農と食の新しい倫理』の出版企画を進め、筆者は分担執筆者として本研究プロジェクトにおける調査結果を元に「食文化の型—文化遺産としての「和食」」を執筆した。本書は2018 年 5 月に昭和堂より出版された。こうした成果とともに、これまでの研究活動で形成された食や農に関する研究ネットワークを通じて依頼された、エスニシティや食に関する教科書の執筆や一般向けの講演活動をおこなった。

2018 年度は、研究成果の発表および還元のために、学術雑誌への論文投稿および研究書の分担執筆をおこなった。こうした成果とともに、これまでの研究活動で形成された食や農に関する研究ネットワークを通じて依頼された、食に関する文献紹介や百科事典の項目執筆や一般向けの講演活動をおこなった。なお 2019 年 4 月に本研究成果も含む形で研究代表者の編著である食研究の書評集『フードスタディーズ・ガイドブック』を刊行することができた。

5 . 主な発表論文等

[雑誌論文](計 6 件)

<u>Daisuke, Yasui,</u> 2019, "Book Review: The Living Politics of Self-Help Movements in East Asia," *International Journal of Japanese Sociology* 28(1): 214-216

http://dx.doi.org/10.1111/ijjs.12097

<u>安井大輔</u>、2018、「食嗜好と移民のアイデンティティーエスニシティ・グローバリティ・ローカリティの交錯」『嗜好品文化研究』(3): 57-69.

http://www.cdij.org/shikohin/publication.html

白波瀬佐和子、竹ノ下弘久、田辺俊介、永吉希久子、石田賢示、大槻茂実、<u>安井大輔</u>、2018、「「日本のくらしと仕事に関する全国調査」の概要と調査設計」『2015 年 SSM 調査報告書』 1:201-240

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/01 10.pdf

<u>安井大輔</u>、2018、「食選択と社会階層—国産食品・オーガニック食品購入の規定要因」『2015年 SSM 調査報告書』4:103-119

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/04 06.pdf

山本耕平、<u>安井大輔</u>、2016、「大卒女性における専攻間賃金格差の分析—理工系出身女性の 賃金抑制要因に注目して—」『ソシオロジ』61(1):63-81 http://dx.doi.org/10.14959/soshioroji.61.1 63

山本耕平、<u>安井大輔</u>、織田暁子、2015、「理系の誰が高収入なのか?—SSM2005 データにも とづく文系・理系の年収比較—」『京都社会学年報』(23): 35-53 http://hdl.handle.net/2433/209703

[学会発表](計 14 件)

安井大輔、「エスニックブードの社会学(食からみる民族と文化)」 明治学院高等学校「大学出張講義」

2018年12月15日

http://www.meigaku.ed.jp/archives/12572

<u>Daisuke Yasui</u>, "Representations of Urban Multiculturalism: The Case of Ethnic Food" Media, migration and nationalism: Comparing European and Asian Experiences and Perspectives.

2018年9月21日

https://www.nwo.nl/en/research-and-results/research-projects/i/54/30854.html

<u>Daisuke Yasui</u>, "Identity Politics and Intersectionality: Gender and Ethnicity in Japanese Okinawan Women"

XIX ISA World Congress of Sociology

2018年7月16日

https://isaconf.confex.com/isaconf/wc2018/webprogram/Paper103737.html

安井大輔、「横浜市鶴見区の沖縄移民コミュニティにおける文化実践」 第 1 回沖縄社会学会研究大会 2018 年 7 月 7 日

http://sociologbook.net/?p=1336

安井大輔、「野林厚志編『肉食行為の研究』合評会(コメント)」 国立民族学博物館共同研究(若手)「消費からみた狩猟研究の新展開 野生獣肉の流通と食文 化をめぐる応用人類学的研究」2018 年度第1回研究会 2018年7月1日

http://www.minpaku.ac.jp/research/activity/project/iurp/16jrw012

安井大輔、「食選択と社会階層 国産食品・オーガニック食品購入の規定要因」 2015 年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第 10 回全体会議 2018年2月10日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

安井大輔、「食べるモノ・コトからみる社会」

立命館大学 食マネジメント学部×ナレッジキャピタル - 「食」が「学問」になる日 Part - 2018 年 2 月 1 日

https://kc-i.jp/activity/chogakko/ritsumei-univ/vol02/vol02.php

安井大輔、「消費社会における食の倫理について 肉食や狩猟に関する議論を中心に」 国立民族学博物館共同研究(若手)「消費からみた狩猟研究の新展開 野生獣肉の流通と食文 化をめぐる応用人類学的研究」2017年度第3回研究会 2018年1月28日

http://www.minpaku.ac.jp/research/activity/project/iurp/16jrw012

<u>安井大輔</u>、「食選択と社会階層 国産食品及び無農薬・有機栽培・無添加食材購入の規定要因」 2015 年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第4回テーマ別研究会「教育1」 2017年12月28日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

<u>安井大輔、</u>「国産または無農薬・有機栽培・無添加食材購入の規定要因」 2015 年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第3回テーマ別研究会「教育1・2」 2017年8月27日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

安井大輔、「社会階層と文化消費活動の参加状況との関係」 2015 年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第2回テーマ別研究会「教育1」 2017年6月4日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

山本耕平・織田暁子・<u>安井大輔</u>、「専攻分野による賃金カーブの比較」 2015 年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第1回テーマ別研究会「教育1」 2016年12月27日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

山本耕平・<u>安井大輔</u>、「大学専攻間賃金格差の分析 理工系出身女性の賃金抑制要因に注目して」

2015年社会階層と社会移動調査研究会(SSM2015)第6回全体会議 2016年8月10日

http://www.l.u-tokyo.ac.jp/2015SSM-PJ/

安井大輔、「合評会:李洪章『在日朝鮮人という民族経験 - 個人に立脚した共同性』(コメント)」 第 10 回関西若手社会学研究会 2016 年 7 月 31 日

[図書](計 5 件)

安井大輔編著、ナカニシヤ出版、『フードスタディーズ・ガイドブック』、2019、292 http://www.nakanishiya.co.jp/book/b439380.html

秋津元輝・佐藤洋一郎・竹之内裕文編著、昭和堂、『農と食の新しい倫理』、2018、145-170 http://www.showado-kyoto.jp/book/b353278.html

明治学院大学社会学部社会学科、明治学院大学『社会学科コース演習テキスト』、2018、 198-210

朝倉敏夫・井澤裕司・新村猛・和田有史編、昭和堂、『食科学入門: 食の総合的理解のため に』、2018、59-75

http://www.showado-kyoto.jp/book/b348536.html

安井大輔、晃洋書房、『沖縄らしさの社会学—多文化接触領域のエスニシティー』、2017、 212

http://www.koyoshobo.co.jp/book/b311235.html

〔 その他〕 ホームページ等

https://researchmap.jp/read0155942/

http://soc.meijigakuin.ac.jp/gakka/about/detail/post-23.html

https://www.researchgate.net/profile/Daisuke_Yasui

https://meijigakuiin.academia.edu/DaisukeYasui