

令和 6 年 6 月 8 日現在

機関番号：32643

研究種目：若手研究

研究期間：2018～2023

課題番号：18K18277

研究課題名（和文）郷土菓子の「真正性」と農村ツーリズム振興：日仏比較から

研究課題名（英文）Authenticity of the local confectioneries and the development of rural tourism: Perspective from the comparison of Japan and France.

研究代表者

森崎 美穂子 (Morisaki, Mihoko)

帝京大学・外国語学部・准教授

研究者番号：60812708

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費） 2,100,000円

研究成果の概要（和文）：本研究課題は、テロワール産品を通じた地域農業と農村振興について、日本とフランスを比較することで、持続的発展に資する理論モデルを構築することを目的とした。農村地域における食文化について、そのイメージを代表するようなテロワール産品の存在が景観との結合によって、当該地域のイメージの向上に寄与する点を明らかにした。この効果を地域全体に波及させるためには、テロワール産品の品質の向上、そして、地域の公共部門と民間部門とのパートナーシップの必要性が重要になる。さらに時代に応じた社会的要請（気候変動への対応、動物愛護など）に応えることで持続可能性についてのモデルを提示した。

研究成果の学術的意義や社会的意義

テロワール産品は、農村・農業振興の経済活動の維持と、伝統的な製品の典型性の追求（たとえば、製品差別化のためには、生産過程の近代化へ抵抗し、伝統を擁護すべきである、という論理）がある一方で、市場的要請として消費者や量販店が当該のテロワール産品について抱く期待を考慮しなければならない。こうした3つの要請に加えて、近年、持続可能性やSDGs、動物愛護など社会的要請が仕様書の修正を迫っている点を明らかにした。

研究成果の概要（英文）：The purpose of this research project was to develop a theoretical model for sustainable development by comparing Japan and France in terms of regional agriculture and rural development through terroir products. We found that the presence of terroir products, which represent the image of food culture in a rural area, contributes to the enhancement of the image of the area through their combination with the landscape. In this perspective, to spread throughout the region, it is important to improve the quality of terroir products and the need for partnerships between the public and private sectors in the region. In addition, a model for sustainability is presented that responds to the social needs of the times, such as climate change and animal welfare.

研究分野：観光学

キーワード：郷土菓子 ツーリズム 地域振興 コンヴァンション理論 農村 気候変動 価値付け論 京菓子

## 1. 研究開始当初の背景

平成 15 年(2003)から日本政府は観光立国の推進を開始し、平成 28 年(2016)に訪日外国人旅行者は 2000 万人を突破した。彼らの多くは「日本食を食べること」を期待して来日し(複数回答 70.5%)、2018 年の訪日外国人旅行者の飲食費は 9,783 億円と推計されている<sup>2</sup>。こうした状況から研究開始当初、日本の食文化は観光資源として認識されていた。また菓子についても、費目別の購入率(その費目を購入した人の割合)において「菓子類」(68.0%、単価 8,353 円)となっている<sup>1</sup>。

こうしたデータからも菓子類も日本の観光資源として経済効果を発揮し始めている状況が確認できる。しかし、食品・菓子類の購入場所については、「コンビニエンスストア」(71.1%)、「空港の免税店」(59.2%)、「ドラッグストア」(57.8%)となっており<sup>1</sup>、その多くが流通菓子であることが推察された。また土産品としての菓子の価値は、地名などが記載されている点にあると推察され、日本製あるいは地域の郷土菓子であっても材料の産地の選択は、メーカー側の判断にゆだねられている。これまでの研究<sup>3</sup>からも地域の伝統的な食品や製菓であっても工業化等の理由から他の産地や輸入の材料の使用が進み、地域農業との関係は希薄になっている現状があった。そのため各地に伝統的な「郷土菓子」が継承されていても商業的要素が強い「商品」であり、地域固有の「文化」としての定義はあいまいであった<sup>3</sup>。

そのため観光政策としては、旅のゴールデンルートから地方への誘客が目指されたていたものの、ホンモノの食に期待する訪日外国人旅行者にとって、これらの郷土菓子は真正な土産品として認識されるのであろうか、という点について課題があった。

一方、フランスでは、地域の伝統的で特徴的な産品を地理的表示制度に登録する動きが活発であり、その産品を含む農業・農村景観と結合させて地域全体を高付加価値化させる農村政策・文化政策が進展していた。しかし、こうしたフランスの経験は、日本の製菓、郷土菓子への応用については検討されていなかった。これまでの和菓子の研究は、民俗学や歴史学に偏しており、また海外の事例との比較研究はなされていなかった領域であった。

### 参考資料

- 1 観光庁『訪日外国人の消費動向 訪日外国人消費動向調査結果及び分析 2018 年年次報告書』
- 2 農林水産省食料産業局輸出促進課(2019)『訪日外国人旅行者の食料品等の購入額(確報値) 2018 年』
- 3 森崎美穂子(2015)「伝統的な食文化を構築する品質について : コンヴァンション理論を用いた和菓子の分析より」『フードシステム研究』22(3) , pp. 353-358.

## 2. 研究の目的

本研究課題は、テロワール産品を通じた地域農業と農村の振興について、日本とフランスを比較することで、持続的発展に資する理論モデルを構築することを目的としている。

まず郷土菓子の真正性の要素を分析し定義を示すこととした。また農村地域では観光化による経済効果が認められているため、土産品と地域経済に資する要素も検討を行うこととした。

次にフランスの地理的表示制度の基盤となっている「テロワール産品」における品質と真正性の構築について明らかにする。この「テロワール産品」とその生産にかかわる農村景観を結合させ、地域振興を促す「味の景勝地」制度についても分析を行う。

この味の景勝地」制度によると、地域の農産品やその加工品が地域全体を高付加価値化に導く要件として、加工メーカーが地域の農産品を使用することが鍵となるが、メーカー側のインセンティブとなる条件等についても分析を行う。これらフランスの地域の食文化と農村振興を結び付ける理論的枠組みを構築し、日本の郷土菓子の真正性と地域振興に資する条件などを明らかにする。

なお研究期間中に、フランスにおいては農山村での気候変動の影響が強く表れはじめたため、上述の研究目的に加え、脱炭素社会における持続可能な農村と地域づくりの構築という目的も加わることになった。

## 3. 研究の方法

テロワールの概念と価値づけ研究とこのベースとなっているコンヴァンション理論に依拠し、日本の伝統的な加工食品である和菓子の「価値」や「真正性」についての検討を行い、日本の郷土菓子の「真正性」について検討することとした。

フランスなど西洋諸国では、フォーディズム的経済からポスト・フォーディズム経済への移

行の過程で、農産品や加工食品といった財の真正性は、地域に固有な文化や景観、生産消費慣行と密接に結びついている点にあると、と考えられる。これについては「テロワール」という観点から考察することが有効である。テロワールとは「人間共同体が歴史を通じて生産に関する集団的な知的ノウハウを作り上げてきた限定された地理的空間である。この地理的空間は物理的、生物学的な環境と、人間的要素との間の相互作用システムに基づいている。この地理的空間では、作用している社会的、技術的な軌跡がこのテロワールの産品に対してオリジナリティと典型性を付与し評判を生み出しているのである。」(INRA INAO 2005)と定義されている。そのためフランスにおいては、農産品や加工食品は、地域の農業食品産業部門における資本蓄積の源泉の一つであり、模倣から保護する地理的表示などの仕組みや制度が先駆的に制定された。

次に地域の特異な産品の「価値」や「真正性」を検討する議論「価値づけ研究 valuation studies」が国際的に興隆をみせていた。これらの研究動向は、財やサービスの「品質」について検討するコンヴァンション理論がベースであり、地理的表示産品を観光資源とする施策やそれについて多くの研究の蓄積があった(須田 2013)。

これらの地域の資源を統合し、地域全体を高付加価値化する理論として、Mollard と Pecqueur が提唱した「財バスケット」理論がある。

こうした理論から、本研課題では、郷土菓子の真正性を検討するために、まず高次の和菓子文化と呼ばれている京都の茶席の菓子(京菓子)の真正性を明らかにする。これらの菓子は、季節等を表現するその意匠のみならず、材料の産地の吟味からも評価されており、テロワールの概念に近いとの仮説によるものである。日本の菓子の真正性と高付加価値について検討を行った。

次にフランスにおいて、製菓の材料となっている栗の産地であるアルデシュ県での調査を行った。アルデシュは、伝統的な栗の産地であるが、そこで発展したマロンクリームメーカーは、他の産地の栗を原材料として使用するようになっていた。しかし、生産者組合等の活動によって、加工用の栗をテロワール産品として高付加価値化させ、再び地域の加工メーカーに使用を働きかけた結果、フードシステムの構築が実現しつつある。現在は、国立アルデシュ山自然公園が栗をアイコンとして様々な活動を推進しており、なかでも栗祭りの実施は秋季の観光資源になっている。

こうした取り組みを事例として調査を進めた。これらの地域の各種政策や文献の調査をはじめ、現地でのかかわるアクターにヒアリング調査を行うこととした。

2018年から2023年までの調査内容、学会報告や論文などについてはこれまでの実施状況報告書のとおりである。途中で新型コロナウイルスのパンデミックのため現地調査が出来ない期間があったが、これまでの日仏の栗の産地調査の成果を製菓業界誌でも報告を行う機会が得られるなど、継続できた研究活動も多い。

#### 参考資料

Hirczak, M., Moalla, M., Mollard, A. et al. (2008) «Le modèle du panier de bien», *Economie rurale*, no. 308.

須田文明(2013)「地理的表示を通じた地域振興：味の景勝地を事例に」『農林水産政策研究所レビュー』52, pp.2-3

(財)自治体国際化協会パリ事務所(2012)「フランスの地域農業振興政策」『Clair Report』No. 375

#### 4. 研究成果

フランスのテロワールの概念とその制度から検討した結果、郷土菓子の「真正性」と地域の「高付加価値化」をもたらずには、以下の3点の取り組みが重要であり、産品の真正性を担保する地理的表示制度がその基盤になっている。

それぞれの概要と日本の比較については、論文等で報告を行ったため詳細については割愛している。

- (1) 伝統的で特徴的な農業とその産品の存在と、これらと関連する建物、景観等の特徴的「ヘリテッジ(自然や文化遺産)」の存在。
- (2) レストランや宿泊施設、道路の案内など、観光客を受け入れるための環境があること。
- (3) 生産者、加工メーカー、観光サービス業などフードシステムと観光産業、行政組織の連携があること。こうした連携によって地域的品質の準レントを内部化できる。

(1) フランスでは、テロワール産品(地理的表示制度に登録された産品等)の経済効果の分析が進み、研究論文が多く存在しているため、生産者組合等が自らの地域の農産品などを登録する活動を行う根拠にもなっている。今後の課題として、栗については、フランス国内でも3か所で地理的表示産品に登録が行われており、産地間競争が発生する可能性がある。もちろん

登録の根拠は産地によって異なっているが、一般市場でそれらが認識されるかどうか今度も経過観察・調査が必要である。なお日本では地理的表示制度の社会に浸透しているとはいえ、産地が独自に情報発信を行っている状況である。

(2) テロワール産品の存在が、当該地域のかかる産品や観光産業にかかわる宿泊やレストランも高付加価値化している。しかし、テロワール産品とのかかわりが希薄な地域資源は高付加価値化されていない。たとえば、事例としたアルデシュ県では、夏期は渓谷のカヌーによるバカンス客が増加するが、栗は秋のイメージであるため栗の加工品であっても、消費に影響していないことが指摘されていた。ところが、近年、栗の加工品の消費が夏のバカンスでも増加している。その理由として、生産者組合の会長は、自然公園が栗をアイコンとしていることで、バカンス客に特産品としての知名度が高まり、四季を問わず市場で販売が可能となったと推察している(ヒアリング調査より)。以上から地域の食文化が地域のイメージとして定着することが重要であることが示されている。

(3) 地理的表示産品と景観・建造物、補完的な財・サービスは、地域市場で補強され、地域的複合財(財バスケット)を形成する。生産者組合の会長のヒアリングによって、「観光」というキーワードによって、地域の様々な事業者の組合と連携し、その戦略を立てることが出来るようになったという。栗の食文化を核とした景観保全と農村地域振興施策は、地域の公共部門と民間部門とのパートナーシップに基づいており、行政、各種職能団体、ツーリズム関連団体との連携によるものである。そして、この財バスケットの拡大を図るため民間主体や公共機関の連携が必要である。

本研究課題である加工メーカーに地元の農産品の使用への転換については、組織的な取り組みが必要である。それぞれの代表者が出席する会議によって価格や買い取り量などが取り決められている。しかし、気候変動の影響を受けやすい栗については、年毎の生産量の変動が大きく、加工メーカーの需要に応えられていないという現実がある。そのため組合としては、生産者の増加、生産面積の増加などの取り組みが肝要となる。

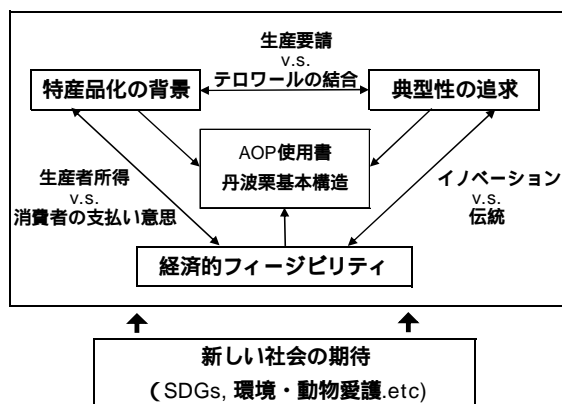
一方、テロワール産品として高付加価値化された地域の栗を材料として購入するメーカーにとってどのようなメリットがあるのかどうかはメーカーの捉え方次第であった。しかし、地域の企業として地域とともにある、という理念を持つメーカーは、地域全体のイメージの向上に関与し、またその恩恵を受けることになる。さらに地理的表示産品が主導する地域複合財が価値向上へと発展していくのである。

これら(1)~(3)について、アルデシュ栗と比較した場合、日本の郷土菓子は、テロワール産品としての条件が整っていないためこれらすべての条件を満たすのは難しいことも明らかになった。しかし、京菓子は、とりわけ茶席の菓子の真正性という観点から、京都のイメージとして定着しつつある。我々は京菓子についてテロワール産品としての可能性を検討した。京都の伝統的な茶席の菓子の場合、その真正性は、地域の材料の結びつきというよりは、時の権力者の御用をつとめていたという実績(老舗の暖簾)、全国各地からの最も優れた材料の入手(経路)そしてその材料を活かす職人技に存在していた。材料については、主たる材料である小豆、白小豆について調査を行った。小豆の場合、京都府と兵庫県にかかる丹波地域の丹波産大納言小豆が、白小豆では岡山県の備中と丹波地域が評価されている。それぞれの小豆のフードシステムも伝統的に構築されており、その内容については、論文「伝統的産品「丹波大納言小豆」の価値づけをめぐって：手摘みから機械化収穫体系へ」『フードシステム研究』(2021)、「伝統的な食文化を支える地域農業：「白小豆」を事例に」『文化経済学』(2019)で発表した。(和菓子の真正性についての詳細は、拙著『和菓子：伝統と創造』水曜社に記している)

さらにその菓子は、茶道関係者からの評価によって格付けされている。これは現在でも京都や当時の城下町の都市に顕著である。菓子の意匠は、茶道の精神に即し、花鳥風月やわびさびが菓자에表現されており、芸術的側面があるが現代アートまで飛躍することはなく、茶道の精神の範囲内に収まる芸術性である。しかしながら、この表現技術が、現在では、フォトジェニックな観点から評価されるようになった。かわいい・きれいな、アートのような菓子の表現として転換され、若年層に伝統的な菓子を伝える役割を担っている。この技術が継承されてきた点は、菓銘をもつ生菓子(煉ねり 切りり・こなし)として、2022年に日本の「登録無形文化財」に登録された。

研究期間には、新型コロナウイルスによる国際的なパンデミックが発生し、インバウンドによる製菓の需要や茶席の菓子の需要なども停滞した。この期間においても調査を継続し、コロナ禍における伝統的食文化の危機への対応について「パンデミック下の地域的取引における価値づけの変容：伝統的産品としての京菓子を事例に」『帝京大学国際日本学研究』(2023)を発表した。

図1に示したようにテロワール産品は、農村・農業振興の経済活動の維持と、伝統的な製品の典型性の追求（たとえば、製品差別化のためには、生産過程の近代化へ抵抗し、伝統を擁護すべきである、という論理）がある一方で、市場的要請として消費者や量販店が当該のAOC産品について抱く期待を考慮しなければならない。こうした3つの要請に加えて、近年、持続可能性やSDGs、動物愛護など社会的要請が仕様書の修正を迫っている。



出所) Frayssignes (2015) を参照し筆者作成

本課題の伝統的食文化と産地の地域地域振興は、日仏比較研究へと発展させ、国際共同研究加速基金(国際共同研究強化(A))19KK030 に採択され、現在も研究・調査を継続している。

研究内容は、地域の産品である栗を高付加価値化と、それを材料とした加工品の高付加価値化と地域のイメージ向上、さらには地域全体の高付加価値化へと転換する高付加価値化モデルの解明である。近年は、気候変動の影響を強く受けるようになっており、脱炭素社会に向けた転換モデルとしても調査を行っている。

以上

## 5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計10件（うち査読付論文 6件 / うち国際共著 0件 / うちオープンアクセス 5件）

1. 著者名 森崎美穂子	4. 巻 1
2. 論文標題 パンデミック下の地域的取引における価値づけの変容 伝統的産品としての京菓子を事例に	5. 発行年 2023年
3. 雑誌名 帝京大学国際日本学研究	6. 最初と最後の頁 65-88
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 オープンアクセスとしている（また、その予定である）	国際共著 -
1. 著者名 Morisaki Mihoko	4. 巻 N° 240-241
2. 論文標題 Formation des agents de développement rural et valorisation des ressources humaines locales au Japon	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 Pour	6. 最初と最後の頁 461 ~ 471
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） 10.3917/pour.240.0461	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 MORISAKI, Mihoko , KITAGAWA, Kota	4. 巻 1
2. 論文標題 A Movement in the Traditional Japanese Confectionary Industry: Reflecting the Modern Normative Trend	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 1st Croatian-Japanese Conference: Contemporary Problems in Economics	6. 最初と最後の頁 59-79
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 オープンアクセスとしている（また、その予定である）	国際共著 -
1. 著者名 MORISAKI Mihoko	4. 巻 27
2. 論文標題 Transformation from Hand-Picked to Harvest Mechanized Harvest System	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 Journal of Food System Research	6. 最初と最後の頁 310 ~ 315
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） 10.5874/jfsr.27.4_310	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 Kitagawa Kota, Morisaki Mihoko	4. 巻 24
2. 論文標題 Valuation Dissonance between Traditional and SNS Worldsfor Japanese Confectionary Wagashi	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 The annals of the Economic Society, Wakayama University	6. 最初と最後の頁 27～35
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.19002/AA1205610X.24.27	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 KITAGAWA, Kota, MORISAKI, Mihoko	4. 巻 1
2. 論文標題 A Movement of A Japanese Traditional Industry, Wagashi, Coupled to the Current Normative Trends in the 1st Croatian	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 Contemporary Problems in Economics	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 森崎美穂子	4. 巻 16
2. 論文標題 伝統的な食文化を支える地域農業－「白小豆」を事例に	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 文化経済学	6. 最初と最後の頁 45-55
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 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 MORISAKI Mihoko	4. 巻 27
2. 論文標題 Transformation from Hand-Picked to Harvest Mechanized Harvest System	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 Journal of Food System Research	6. 最初と最後の頁 310～315
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.5874/jfsr.27.4_310	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 MORISAKI Mihoko	4. 巻 27
2. 論文標題 Transformation from Hand-Picked to Harvest Mechanized Harvest System	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 Journal of Food System Research	6. 最初と最後の頁 310～315
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) 10.5874/jfsr.27.4_310	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 森崎美穂子, 須田文明	4. 巻 15
2. 論文標題 フランスにおける食の文化遺産化 栗の食文化に見る地域振興と文化政策	5. 発行年 2022年
3. 雑誌名 文化政策研究	6. 最初と最後の頁 88-101
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 -

〔学会発表〕 計15件 (うち招待講演 0件 / うち国際学会 4件)

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 テロワール産品の構築と観光振興：サヴォワ地方のチーズをめぐって
3. 学会等名 文化経済学会<日本> 2022年度研究大会
4. 発表年 2022年

1. 発表者名 森崎美穂子, 秋山隆
2. 発表標題 テロワール産品の典型性の構築をめぐる日仏比較研究 - 兵庫県丹波栗とアルデシュ栗AOPを事例に -
3. 学会等名 2022年度日本フードシステム学会大会
4. 発表年 2022年



1. 発表者名 Mihoko MORISAKI
2. 発表標題 Transmission of food culture in Japan: The case of the kyogashi, a wagashi confectionery in Kyoto
3. 学会等名 Forum Origin, Diversity and Territories ( 国際学会 )
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 フランスのテロワールドチーズを通じたツーリズム振興
3. 学会等名 文化経済学会<日本>
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 コロナ禍での京菓子を巡るバリューチェーンの対応
3. 学会等名 日本フードシステム学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 MORISAKI, Mihoko , KITAGAWA, Kota
2. 発表標題 A Movement in the Traditional Japanese Confectionary Industry Reflecting the Modern Normative Trend
3. 学会等名 The 1st Croatian : Japanese conference “ Contemporary problems in economics ” ( 国際学会 )
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 地域農業と食文化の関係～栗の生産振興の日仏比較より～
3. 学会等名 文化経済学会<日本>
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 手摘みから機械化収穫体系へ - 伝統的産品『丹波大納言小豆』を事例に
3. 学会等名 日本フードシステム学会
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 MORISAKI, Mihoko
2. 発表標題 Impact of Covit-19 on GI in Japan : Provisional evaluation
3. 学会等名 Forum Origin, Diversity and Territorie (国際学会)
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 森崎美穂子、須田文明
2. 発表標題 食の文化遺産化～栗の食文化に見る地域振興と文化政策～
3. 学会等名 文化政策学会
4. 発表年 2021年

1. 発表者名 KITAGAWA, Kota, MORISAKI, Mihoko
2. 発表標題 Traditional and SNS Valuations in the Japanese Confectionery Wagashi
3. 学会等名 International Conference: Technological Changes and Society (国際学会)
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 KITAGAWA, Kota, MORISAKI, Mihoko
2. 発表標題 WagashiCrafting as a Service: A Place of Materials in the Immaterialization of Capitalism from the Perspective of Convention Theory
3. 学会等名 the 24th Annual Conference of the Japan Association for Evolutionary Economics, National Institute of Technology, Sendai College (Online Conference), Sendai
4. 発表年 2020年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 食文化と果樹生産の考察：栗の日仏比較から
3. 学会等名 文化経済学会 <日本> 2019 年度 研究大会
4. 発表年 2019年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 和菓子の原材料「白小豆」を巡る多様な取引コーディネーションー株式会社虎屋と昭和村の事例を中心に
3. 学会等名 日本フードシステム学会
4. 発表年 2018年

1. 発表者名 森崎美穂子
2. 発表標題 伝統的な食文化を支える地域農業－岡山県真庭市と群馬県昭和村の「白小豆」を事例に
3. 学会等名 文化経済学会<日本>
4. 発表年 2018年

〔図書〕 計2件

1. 著者名 森崎 美穂子、フィリップ・ジャノー、クレール・デルフォス、ピエール・ル・ガル、須田 文明	4. 発行年 2023年
2. 出版社 水曜社	5. 総ページ数 272
3. 書名 フランスチーズのテロワール戦略	

1. 著者名 佐々木 雅幸、敷田 麻実、川井田 祥子、萩原 雅也	4. 発行年 2019年
2. 出版社 水曜社	5. 総ページ数 320
3. 書名 7章「和菓子と地域農業：「白小豆」を巡る取引形態」、『創造社会の都市と農村』	

〔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
---------	---------