

# 食科学研究・教育のかたちを探るための読書案内

——フードスタディーズ・日本食研究の教科書・論文集紹介——

安井大輔  
PARK Sara

## 要旨

食に関わる現象に取り組む学際的な研究であるフード・スタディーズについて、この研究領域を概観し、食を学ぶ教学プログラムを開発し実施していくために、英語圏のフード・スタディーズおよび日本食の歴史・文化についての教科書や論文集を紹介する。本稿では、欧米の大学や専門学校などの高等教育研究機関で用いられている、フード・スタディーズの教科書4冊 (*Food: The Key Concepts*, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, *Food: A Very Short Introduction*, *Food Studies: A Hands-On Guide*)、研究論文集・研究便覧3冊 (*Food and Culture: A Reader*, *Routledge Handbook of Food Studies*, *The Handbook of Food Research*)、日本食の歴史・文化についての論集・学術書3冊 (*Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*, *Japan's Cuisines: Food, Place and Identity*, *Branding Japanese Food: from Meitbutsu to Washoku*) を取り上げ、概要と著者・编者、それぞれの文献の活用方法について紹介している。

キーワード：フード・スタディーズ、食文化、日本食、教科書、論文集

## 目次

- 第一章 教科書
- 第二章 論文集
- 第三章 日本食

本稿は英語圏の大学や専門学校などの高等教育研究機関で用いられている、フード・スタディーズおよび日本食の歴史・文化を紹介する教科書や論文集を紹介するものである。

食事行為、フードシステム、食嗜好など食を軸とした研究はさまざまな分野の研究者によって取り組まれるようになってきており、学際研究の潮流として食の研究は拡大傾向にあるといえる。アメリカ合衆国やヨーロッパにおいては、食に関わる現象に取り組む学際的な研究は、Food Studies (以下 FS) や Gastronomy と称されて大学の専門課程として教えられるようになっており、教科書や研究論文集も多数出版されている (濱田 2015, 2016)。

文化的・社会的な観点からの食の研究は、日本ではおもに人類学や農学においてなされてきた伝統があるが、いまでは歴史学や社会学や心理学や経済学による研究もあり、食に対する関心は人文・社会科学全体に広まっている。同時に栄養学や家政学という食の実務面を担当してきた分野からも、人文・社会科学的な食研究が、不可視であった領域を照射する試みとして要請されている。ただし、日本においてはこのような学際的な食の研究・教育ともにまだ萌芽の段階にあり、ジャンルを横断した食の研究や教育についてはまだ個々の研究者・教員による取り組みがみられるのにとどまる。いっぽうで英語圏では FS に関する研究が蓄積されており文献も多数出版されている。日本でも今後、学際的な食の共同研究を進めるにあたって、FS への研究関心や教育の需要がみこまれるのであれば、海外の文献を紹介することにも意義があると考えられる。

執筆者たちは、英語圏で出版されてきた FS の文献を自身の講義で紹介したり演習で講読するといった授業をおこ

なうとともに、英語で日本の食文化や和食について講義する機会がたびたびあった。これまで英語のテキスト類を渉猟してきた経緯から、本稿では大学教育で用いられることを前提に、人文・社会科学的な食研究について網羅的な内容をそなえた概説書や論文集および、日本食の歴史や文化に関する英語圏の論集を紹介する。

## 第一章 教科書

Warren Belasco. (2008). *Food: The Key Concepts*. London/New York: Bloomsbury.

本書は、ブルームズベリー出版社による The Key Concepts シリーズのなかの一冊として刊行されている FS のテキストである。ブルームズベリー出版は英国の会社で 2008 年より学術書を刊行している。The Key Concepts は、人文・社会科学分野の諸学における方法論や重要な概念・専門用語を解説するシリーズで、これまでもグローバリゼーション、身体、ニューメディアなどのタイトルが刊行されている。

著者のウォーレン・ベラスコは、米国メリーランド大学ボルティモア校の名誉教授である。アメリカ研究を専門として、*Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry* (1993, Cornell University Press) (邦訳『ナチュラルとヘルシー：アメリカ食品産業の変革』(加藤信一郎訳、1993 年、新宿書房))、*Meals to Come: A History of the Future of Food* (2006, University of California Press) などの著書がある。FS の国際的ジャーナルである *Food, Culture & Society* 誌の編集長を務めてきた経験を有している。そして著者は米国において FS 教育を提供してきた最初期の教員である。

本書は、そのような FS のパイオニアであるベラスコが大学で食を教えてきた長年の経験に基づいて書かれたものだ。実際、英語圏の大学ではリベラルアーツの一科目として FS が教えられるようになってきており、本書は授業テキストとして用いられることを目指して書かれている。(なお本書は著者の勤務校であったメリーランド大学の学生と *Food, Culture & Society* を発行する Association for the Study of Food and Society (ASFS) の同僚たちに捧げられている。)

本書は、読者を学際的な食の研究へと導いてくれるものだ。人びとが何を食べることを選択するのかという問いを手がかりに、人々の選択にかかわる要素を解き明かしていく。食選択はさまざまな要素が関わってくる。消費者の(社会的・個人的な)アイデンティティ、利便性の要素(価格、技術、利用可能性)、責任(自身の食の選択がもたらす結果への意識)など複数の要素が絡み合っ、食は選択される。全 6 章からなる本書では、それぞれの章で、以上の要素についての考察が示されていく。本書は、「なぜ食を研究するのか?」という問題設定がなされる第 1 章に続き、第 2 章ではアイデンティティ、第 3 章では食のドラマ、第 4 章ではグローバルフードチェーン、第 5 章では責任、第 6 章では食の未来が論じられる構成となっている。

FS には多様な分野が関わっているが、食を構成する要素の絡み合いを読みとくには、複数の学問による知見が欠かせない。たとえば、本書ではアイデンティティを論じるにあたって、社会学、人類学、カルチュラルスタディーズの研究が参照されている。そこでは、ポピュラー音楽、文学、映画を題材に、それらの作品ではどのように食に対する感覚・考え方が表されているのかが分析される。そして同時に経済性の側面からも食は考察されなければならない。本書の後半では、グローバルな食品産業の利益構造、流通の問題が取り上げられ、経済学、政治学、農学などによる食のマクロな工業化・産業化について学ぶことができる。ここでは、現代の便利な食生活の背後にある健康や環境、そして政治的なコストの問題が論じられ、消費者の責任について考えさせている。最後には、増え続ける人口を支える食の未来について、二つの異なるシナリオが示され、読者をさらなる研究へ進むよううながしている。

本書は、158 ページとコンパクトにまとめられながらも、ジェンダーやセクシュアリティから健康・栄養の問題、フードテックについてまで幅広く取り上げられ充実した内容を持つ。かつ、深刻な話題でありながらも、著者の教養に裏付けられた筆致によって、学生は身近な話題からはじまって深いところまで現代の食の理解を進めることができる。FS の泰斗による目配りの効いた、そして魅力的な入門書といえる。



Jeff Miller, Jonathan Deutsch. (2009). *Food Studies: An Introduction to Research Methods*. Oxford/New York: Bloomsbury.

本書は、FSの研究を始める人のガイドブックとなることを目指して書かれている。分野ごとに主要な研究・調査の方法を紹介してくれる。FSの入門コースで研究を学び始めた学生や他分野からFSに関心を持ちFS研究を始めようとしている研究者が、読者として想定されている。研究方法の詳細について教授するだけでなく、それぞれの分野における学術雑誌や研究計画の作り方、関連する規程なども網羅的に紹介されており、食に関心を持って一から学習や研究を始めようとする人のためのガイドブックとして用いることができる。

本書の著者はジェフ・ミラーとジョナサン・ドイチュである。ジェフ・ミラーは、米国コロラド州立大学食品栄養科学部の准教授にして、レストラン・ホスピタリティマネジメントプログラムのコーディネーターである。長年プロのシェフを務めたのちに大学での教育研究に携わるようになった経歴をもつ人物のようだ。ジョナサン・ドイチュは執筆時、キングズボローコミュニティカレッジのツーリズム・ホスピタリティ学部の助教にしてカリナリーマネジメントセンターのディレクターであった。（本人のHPを確認したところ、現在は米国ドレクセル大学フード＆ホスピタリティマネジメント学部の教授であるとともに、カリナリーアーツプログラムのディレクターとなっているようだ（<https://drexel.edu/cnph/faculty/profiles/DeutschJonathan/> <最終検索日 2022年1月31日>）。

本書は二部構成となっている。第一部は、FSの概要と研究のものの進め方・手順について紹介するものだ。第1章では、FSがどのようなものかについての大きなアウトラインが示される。第2章では、研究そのものの定義や、単なるデータ収集ではなく集められたデータの分析や解釈を行うことが重要であるとして研究活動の意義が示される。第3章では、研究を実施するにあたって、人間を対象とした研究を実施するために必要な指針や配慮、そして倫理委員会についての注意事項や手続きなどが紹介される。第4章は、既存文献を収集・整理し批判的に検討する先行研究レビューの方法が示されている。食に関する多種多様な文献をどのように探索し何を記録しいかに検討するか、一步一步ステップをたどって理解できるよう具体的な手順が紹介されている。

第二部は、FSの研究方法について分野ごとの方法や注意点が示される。FSでよく用いられている主要な方法が4種類取り上げられ、それぞれの分野における方法の特徴と具体的な手順が紹介されている。個々の章では分野ごとの方法が紹介されたあとに、その方法を主とした研究を行っている研究者のインタビューが掲載されている。第5章は歴史研究の方法と歴史学者 Ken Albala へのインタビュー、第6章は定量的方法と社会学者 Jeffery Sobal へのインタビュー、第7章は民族誌的手法と文化人類学者 Carol Counihan へのインタビュー、第8章は物質文化およびメディア研究の方法とアメリカ研究者 Psyche Williams-Forsion へのインタビューが掲載されている。第9章では、研究・調査を実施するためのツールとして統計解析のソフトウェアや資料の紹介がされている。

本書は、大学で学び始めた学生が、食のことや食べ物をテーマにレポートや研究発表を行うときに読んでおくべき一冊となるだろう。学術研究がいかなるものであるのかという初歩の案内から、その具体的な手順、そして調査や実験を行う上での諸手続き、先行研究レビューの仕方まで、読者は独学でこうした研究における一連のプロセスを学ぶことができる。

そして本書の特徴は、第二部にある。研究一般についての取り組み方について紹介している第一部を受けて、そこで醸成された研究関心をいかにして食という対象の調査・分析へと具現化するのかが示するのが第二部であるといえる。第5章～第8章では、食を研究するオーソドックスな方法について概要を把握したところで、読者はその方法を用いている研究者とのインタビューを読むことができる。読者は、ジョナサン・ドイチュと各分野の第一人者との会話を通じて、研究者たちが食という興味深くもとらえがたい領域をどのようにして研究対象となしえてきたのかを知ることができる。かれかのじよらの語る研究の遍歴は、実に多様で、このような多分野の研究者が同じ対象について研究を展開していることには新鮮な驚きを抱かされるが、こうした多分野が一堂に会する交錯性こそがまさに学際研究FSならではの魅力といえよう。その点で、本書は食を対象とした新しい研究潮流がいかにして多分野の合流によって生じてきたのかという領域形成の歴史をうかがい知ることもできる興味深い一冊ともなっている。

**Lord John Krebs. (2013). *Food: A Very Short Introduction*. Oxford: Oxford University Press.**

本書はオックスフォード大学出版局による Very Short Introduction シリーズの一冊である。本シリーズは、科学、政治、経済、文化などさまざまなテーマを取り上げて、そのテーマを平易に紹介するもので、2021年11月現在までに685タイトルが刊行されている。シリーズ名の示すとおり簡便にまとまっているのが特徴で、ほとんどが200ページ以内に収まる、薄くポケットに入るサイズのものとなっている。著者は英国の動物学者でオックスフォード大学の名誉教授で、2000年から2005年まで英国食品基準庁の初代長官を務めていたこともあり、BSE、口蹄疫問題に取り組んだ人物である。

本書は、全5章で自然科学、生物学の観点から現代の食を解説してくれている。300万年前から現代までの人類の食糧をめぐる歴史を簡潔に紹介したあと、食の嗜好に与える遺伝的影響および学習と文化の役割を論じる。食生活と栄養や健康の関係に関する考察するとともに、食の安全についての誤解を正す。最後に2050年に90億人に達しようとしている世界の人口を、自然環境を破壊することなく養うことがいかにして可能かを問いかけている。

なお Very Short Introduction シリーズは日本語訳されることもあり、2021年10月時点で124タイトルの邦訳が出ている (<https://www.oupjapan.co.jp/ja/academic/vsi/index.shtml> <最終検索日2022年1月31日>)。本書についても『食 90億人が食べていくために (サイエンス・パレット)』(伊藤佑子・伊藤俊洋訳、2015年、丸善出版)が出版されている。

**Willa Zhen. (2019). *Food Studies: A Hands-On Guide*. London/New York/Dublin: Bloomsbury.**

本書は、数あるFSのテキストブックのなかでも、教本として使うことを第一に考えて作られたテキストである。先述の *Food: The Key Concepts* など、先行する教化書類を参照しているが、これまでの教科書は理論や概念に重きが置かれていたとして、それらに対して本書は教室や課外活動で用いられることを目的とした、より教育実践向けのテキストを目指して書かれている。

本書の何よりの特徴は、アクティブラーニングや経験的学習に対応した教科書として作られていることだ。タイトルにある hands-on とは教育用語で、手で触れたり感じたり体を使って学ぶ体験学習を意味する言葉で、この言葉どおり、本書は、テキストベースでの学習に限定することなく、実践的な活動を介して食を学ぶ体験学習のための教科書となっている。

本書はイントロダクションとエピローグを除き、全6章からなっている。各章は、いくつかのサブセクションに分かれ、章の末尾には、Summary、Discussion questions が配置されている。こうした構成は、教科書として一般的なものだが、実践重視の本書の特徴としては、学生が個人またはグループで取り組むための課題が多数設けられていることがあげられる。各章にはたくさんの Activity ボックスが設けられており、講師はテキストに基づいて講義をおこなったあと、好きなボックスを選んで学生たちに理解を深めるための活動をおこなわせることができる。Activity の種類や方法は多様で、各種の料理本を集めてそれぞれの料理本の目的やそこに描かれている物語や情報を分析して、時代ごと地域ごとにコミュニティのアイデンティティ、価値観や倫理を明らかにしようとするものもあれば、家の近所やキャンパスの近隣地域で食べられる植物や木の実を入手してみる、果物のジャムを作成してみるといったものもある。Activity ボックスには、Instructor's note という授業を担当する講師向けのガイドも付けられており、Activity の意図や課題を進める上で気をつけるべき点が書かれている。Activity と並んで、Food for thought というボックスも各所に配置されており、こちらでは、テキスト本文に関係するトピックが紹介されている。Activity、Food for thought のボックスごとに、Instructor's note、Discussion questions、Further resources が設けられており、講師はボックス単位で、学生たちにさらなる学習をうながすことも可能となっている。Further resources では参考書だけでなく、ドキュメンタリーや映像作品も多数紹介されている。ただし本書で紹介されている米国のテレビドラマは日本でも知られているとはいえないものも含まれ、日本での教育でそのまま用いることは難しいと考えられる。とはいえ、映像資料を用いること自体は学生たちの関心に訴える点で有効であり、活用を検討する価値があるだろう。なおボックスのなかには、資料の入手先や資料アーカイブのURLなどが記載されているものもあり、講師は教室や学外での課題をスムーズに実施させることができるうえ、こうした課題をレポート論題として用いることもできる。



著者のウィラ・ツェンは食の人類学者で、米国のプロフェッショナル・スクールであるカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ（アメリカ料理研究所）<sup>1)</sup>にて、リベラルアーツとFSを担当している。本書が専門職を養成する教育機関において、具体的な実践を盛り込んだカリキュラムの一環としてFSを教授する最適なテキストとなっているのは、こうした実習を主とした機関における著者自身の教育経験が反映されてのことと思われる。本稿では、主に大学の講義や演習で使われることを念頭においてテキスト類を紹介しているが、FSを学ぶ場は必ずしも大学に限定されていない。調理技術やホスピタリティを教えるような教育施設においても食を理解するために、食を取り巻く社会や文化について広く学ぶ必要があり、そのような学習のためのテキストとして本書を推薦することができる。同様に、日本の調理学校でもこのようなテキストに対する需要はあるのではないだろうか。

## 小括

食に関する教育研究用テキストといっても、教室で英書講読させるため、ワークブック的に実践課題を出題するためなど、さまざまな読み方がある。本稿では研究・教育の現場での用途別に使い分けられることを念頭に、教科書を選んで紹介した。教員や学習者はそれぞれの用途に沿ったものを選び、読みこなして欲しい。

## 第二章 論文集

Carole Counihan, Penny Van Esterik, Alice Julier. (eds.). (2019). *Food and Culture: A Reader 4th edition*. New York/Oxford: Routledge.

本書は食文化に関する著名な論文や論考、エッセイを収録した論集である。FSを学ぶ人々のなかでもおもに人文系・社会学系の分野で多く参照されてきた定評ある食文化の基本論集である。1997年の初版以来、版を重ね、2019年の第4版まで刊行されている。欧米の食文化研究の代表的な論文・エッセイを収録している。収録論文のなかには、今では入手困難な雑誌に掲載されているものや、大部の学術書のエッセンスが手際よくまとめられているものもあり、食の文化研究を学ぶのにおさえておくべき論集となっている。文化研究、カルチュラルスタディーズ分野における食研究の重要性を紹介してきた点において、本書はFSそのものを広めるのにも貢献してきたといえる。

第1版から編者を務めているキャロル・クーニハンとペニー・ヴァン・エステリクはともに人類学者である。クーニハンは食とジェンダー、そしてイタリアと米国の文化を研究しており、エステリクは栄養の人類学やフェミニスト理論を教えるとともに、タイやラオスでフィールドワークを実施してきた。第4版から新しく社会学者のアリス・ジュリアーが編者に加わっている。ジュリアーの研究では食と社会運動、ジェンダー、労働、消費、フードシステムの不平等との関係などに焦点が当てられている。

本書は第1版（1997年）が28本の論文（全432ページ）、第2版（2008年）が36本（全624ページ）、第3版（2012年）が40本（全648ページ）と版を重ねるごとに論文数・ページ数を増してきたが、2021年現在では最新版の第4版（2019年）では、35本の論文（全564ページ）が収められるようになっている。本書の各版における収録論文の変遷や編者たちが記している編集方針を追っていくと、食と文化の研究について、時代によって共通する部分と変化する部分の双方を観察することができ興味深い。

これまで収録されてきた論考を第1版から順に追っていくと、食文化に関する研究が、人類学を中心に展開されてきたところに、他分野からの研究者たちが参入していくことで、拡大されてきたようにみえる。FSは従来食を扱ってこなかった学問分野や方法の研究者が参入することでその領域を広げてきた。本書においても、これまで食文化を専門としてこなかった多彩な専門家による食や文化に関する論文が収められるようになっている。

ただしこうした傾向はこれまでの食文化研究からはなれて、別個にFSが形成されているということを意味しているわけではない。たとえば食文化に関する古典的な論文としては、ロラン・バルトによる「現代の食消費の精神分析学に向けて」、レヴィ＝ストロースの「料理の三角形」、メアリー・ダグラスの「食事を解釈すること」が収められている。これらの論考は食文化を学ぶものとして当然踏まえておくべき基本的な議論だろう。同時に移り代わっていくものもある。人類学では食物禁忌（タブー）をめぐって「考えるのに適している学派」メアリー・ダグラスと対とな

る考えになる「食べるのに適している学派」として収録されていたマーヴィン・ハリスは第4版には収録されておらず、アメリカの食の問題を概括するマーガレット・ミードのエッセイも含まれていない（ただしこれはミードが指摘していた、肥満をはじめとしたアメリカの食生活・食習慣の問題が、今ではすでにあらためて指摘する必要のない当たり前の現実と化しているからかもしれない）。

編者たちが「食およびFSの重要性は変わらないが、そのメニューは変化した」（p.1）と記しているように、食文化の研究動向も現代世界の動向を受けて変化してきている。かつては経済学や農学系の研究とみなされ、文化の研究者たちにあまり取り組まれてこなかったフードシステム、フード・ポリシーの問題が取り扱われるようになっていく。

本節で取り上げている第4版は、第4版の前書き、謝辞、M.F.K. Fisherによる序文、編者たちによるイントロダクションと35本の論文から構成される本章からなる。本章はMeaning and Practice（8論文）、Representation and Identity（9論文）、Global and Local Problem（9論文）、Food Politics（9論文）の四部に分けられる。なお目次に、20～50wordsほどの各論文の内容要約が付けられており、読者は目次から各論文の概要を把握することができる。

第一部Meaning and Practiceは、読者に食文化研究の包括的な理解とそこでの議論への見通しを与えてくれる、人類学者や社会学者の論文・エッセイが収められている。ここでは、ロラン・バルト、クロード・レヴィ・ストロース、メアリー・ダグラスなどの、今では古典となっている研究が紹介されるとともに、アン・アリソン、ウマ・ナーラーヤン、デイヴィッド・サットンなど、英語圏の食文化研究においてよく参照される論考が収められ、人びとの実践活動の言説分析などから食の生産や消費の活動がいかなる意味をもつようになるのかの探求が行われている。

第二部Representation and Identityでは、食の実践やイデオロギーとインターセクショナルなアイデンティティの構築の関係が扱われる。ここでは社会学者ピエール・ブルデューの社会階層に関する論文を筆頭に、人種とエスニシティや階級、ジェンダーといった要素がいかに食を通じた自己形成にかかわるのかを論じる論文が収められている。本セクションの論文からは食を通じて形成・維持・変化されるアイデンティティ表象が実に複雑で多面的なのがよくわかる。たとえば編者キャロル・クーニハンの論文によると、彼女が聞き取りを行ったメキシコ系アメリカ人女性は食事関係の家事を自身が行うことは拒否するものの、いっぽうで他の女性の家事に対しては尊敬の念を持つなど、同じような家庭の食事作りについても異なる意識でとらえられているという。総じて本セクションの論文は、どのように人びとが食と社会集団を結びつけのぞましいアイデンティティが表象されるのか、もしくは元の意味を無化しようとしているのかを紹介するものとなっている。

第三部Global and Local Problemは、資本主義と植民地主義に基づく世界システムとして形成されてきた現代のグローバルな食の生産システムをめぐる諸問題を扱うセクションである。章の始まりに位置する人類学者ジャック・グッディの論文が指摘するように、食品が工業的に生産されるようになったことで、食は質・量ともに充実していったが、西洋諸国における肥満の増大のようにさまざまな問題を引き起こしている。このような食のグローバリゼーションと産業化は経済的な問題にとどまらず文化やアイデンティティの問題でもある。本セクションでは、世界的な食の生産の問題を食文化の観点からとらえる諸論考が収められている。

現代の食の生産消費を考える上で欠かせない要素である政治の領域を扱うのが最後の第四部Food Politicsである。健康で公正な食と農が実現される社会・環境は人間にとっての最低限の権利であるとするフードジャスティスが学術的にも社会運動的にも注目されるようになっていく。本セクションはこのような「食のポリティクス」について、*Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*（1986, Penguin Books）（邦訳『甘さと権力—砂糖が語る近代史』（川北稔・和田光弘訳、1988年、平凡社））のシドニー・ミンツや*Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*（2002, University of California Press）（邦訳『フード・ポリティクス—肥満社会と食品産業』（三宅真季子・鈴木真理子訳、2005年、新曜社））のマリオン・ネスレらの論文から巨大フードビジネスによる食料の支配構造を示している。同時に、先住民の食文化や伝統的な農法の破壊とそれらに対する文化実践を取り上げているように、さまざまな抵抗実践についても紹介している。

本論文集で紹介されている論考は理論的にも方法論的にも多岐にわたる分野を網羅しており、食と文化の関係に興味を寄せる人びとの多様な関心にきっと応えてくれるだろう。学際的な観点から食と文化について学ぶ学生や食文化

について調べようとする研究者にとって有用な教材・資料となる。

**Ken Albala. (ed). (2013). *Routledge Handbook of Food Studies*. Oxford/New York: Routledge.**

本書は、イギリスの大手出版社ラウトレッジによる International Handbook シリーズのなかの一冊である。ラウトレッジは、人文学・社会科学分野の学術書や雑誌を多数刊行しており、電子書籍や電子ジャーナルの刊行元でもある。編者は米国のパシフィック大学教授ケン・アルバーラである。歴史学者のアルバーラはルネッサンス期の食や薬物の歴史研究で知られ、食の歴史に関する書籍を多数刊行している。また *Food, Culture & Society* の共同編集者でもある。34章ある本書では、世界中の食研究者がそれぞれの学問分野における食に関する研究を紹介している。人類学、社会学、心理学、栄養の人類学、考古学、文化史、文学、哲学、言語学、神学といった学問分野における食研究が取り上げられている。食が学術研究と並び、一般的な関心も高い対象であることを反映して、本書には食とコミュニケーション、食と芸術、映画のなかの食、食とテレビ、学校給食、食と感覚、食と倫理といったさまざまな食にまつわるトピックを扱う章も収められている。各章は、それぞれの学問領域における食研究の歴史の概説、研究方法、その分野における思想・理論的な観点とそれらをめぐる議論、今後の研究課題、そして該当分野における食研究を学べる米国各地の大学プログラムの紹介、基本文献の紹介といった項目から構成されている。

多様な分野を網羅する本書によって、読者は米国において FS を学びたい学生・大学院生が分野別の動向を知ることができる。それだけでも充実の内容だが、本書ならではの特徴をあげると、それは食研究を行うためのデータアーカイブや研究助成プログラム、フェロースhipなどがしっかりと紹介されていることだろう。経済的負担の大きい米国の大学において FS を学びたい人びとにとって、実際に進路を計画し、学習や研究を進める手引きとして直接的に使用できるハンドブックといえる。ただし本書の出版は 2013 年であり、現在からはやや時が過ぎてしまっている。研究トレンドには変動があるであろうし、助成プログラムにも新設や改廃があるため、これから進学や留学を考えている人は参照した情報について自身でも最新の更新された情報を確認することが求められる。

**Anne Murcott, Warren Belasco, Peter Jackson. (eds.). (2013). *The Handbook of Food Research*. London/New York: Bloomsbury.**

本書は食を研究するための研究方法について紹介するハンドブックである。FS とタイトルに冠した書籍が学生や大学院生を主な読者としているのに対して、本書はそうした読者層への入門的な内容にとどまらずに実際に研究活動に従事する学術関係・研究者に向けたものとなっている点が類書と比較しての本書の特色といえよう。栄養、食品加工技術、食品偽装、マーケティング、食料廃棄など伝統的なトピックと並び、飢餓、肥満、農業、テロワール、摂食障害、食メディア、フード・ポリシーといった多様なトピックを扱っている。特に食に関する歴史研究および社会科学分野の食研究の方法に関するエッセイを数多く収めている。総ページ数 680 頁におよぶ大著であり、歴史、地理、社会、経済、心理と幅広い分野を網羅し、それぞれの分野でこれまでに行われてきた研究と現在行われている最先端の研究を紹介している。食の諸相に迫る学術研究を進めるためのリサーチマップとしてすぐに活用できる一冊である。

本書の編者はアン・マーコット、ウォーレン・ベラスコ、ピーター・ジャクソンの三人である。アン・マーコットは社会学者でロンドン大学の東洋アフリカ研究学院 (School of Oriental and African Studies; SOAS) の FS センターの教授研究員であり、ノッティンガム大学名誉教授で、*Food, Culture & Society* の編集者でもあった。ウォーレン・ベラスコはアメリカ研究者で米国メリーランド大学の名誉教授である。前述した、*Food: The Key Concepts* (2008) の著者であり、*Food, Culture & Society* の編集長だったこともある。ピーター・ジャクソンは人文地理学者で英国シェフィールド大学の教授であり、同大学のサステナブルフード研究所の共同代表でもある。

本書は、シドニー・ミンツによる緒言とアン・マーコットによるイントロダクション、そして 28 章からなる本章で構成されている。本章は Historical Essentials、Frameworks of Provision: Production and Distribution、Buying and Eating、Contemporary Issues、Problems and Policy の四部に分けられる。各部では初めに編者によるイントロダクションが付けられており、読者はそこから各セクションの構成概要と各章の内容要約を展望することができる。

本書は食品の生産、流通、消費について包括的に網羅しており、読者はフードシステムの一連の過程にかかわる食の諸問題について全体像を把握することができるとともに、それぞれのトピックについて国際的にどのように研究されているのかという研究の概要を知ることができる。特に各トピックの研究レビューが充実しており、それぞれのトピックについてこれまでどのような研究が行われてきたのか、そして現在どのような研究が行われているのかという研究蓄積と現在の動向をスムーズに知ることができる。FSについて関心を持つだけでなく、自ら積極的に研究に取り組もうとする人、取り組む必要のある人にとって必携の、すぐに使える参考書といえるだろう。

### 小括

本章では、FSに関連する論文集とハンドブックを紹介している。前章の教科書類が一人か二人の著書による著作であるのにたいして、これらはFSという広大な領域を収めようと多分野からの論考を集めた重厚な編著となっている。それぞれの章は独立して書かれているので、講義や演習で用いる場合には、受講者や教員の研究関心に沿って該当する部分を適宜取り上げて読むのがいいだろう。相互に参照しあっている部分もあるので、まずは興味のある章に取り組んで、そこから視野を広げていく読み方もできる。

## 第三章 日本食

### 「和食」と日本における食文化を検討する

2013年、ユネスコ無形文化遺産に「和食:日本人の伝統的な食文化」が登録された。食に関する無形文化遺産は、「フランスの美食術」「地中海料理」「メキシコの伝統料理」(すべて2010年登録)と「ケシケキの伝統」(2011年登録)に次いで5番目である(農林水産省, n/d, 「ユネスコ無形文化遺産とは」, 2021年12月16日取得: [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/unesco\\_mukei.pdf](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/unesco_mukei.pdf))。

農林水産省によれば、「和食」には(1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、(2)健康的な食生活を支える栄養バランス、(3)自然の美しさや季節の移ろいの表現、(4)正月などの年中行事との密接な関わり、といった4つの特徴があり、これらが「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」として2013年12月にユネスコに登録申請された。

では、果たしてこの「和食」の特徴は、あるいは「和食」という概念は、日本で歴史的に食べられてきた食品や、親しまれてきた慣習を表したものでしょうか。その後、欧米圏の日本史・日本文化研究者の間で、この「和食」に関連して日本の食文化を歴史的に検討する書籍が相次いで出版された。ここでは、この無形文化遺産に「和食」が登録されたことを受けて、和食とは何か、日本の食文化とはいかなるものかを検討した書籍3冊について簡単に紹介する。

Nancy K. Stalker. (ed.) (2018). *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*. Oxford: Oxford University Press.

本書は二部に大別され、第一部「日本の料理ブランドとアイデンティティ Japan's culinary brands and identities」は「料理アイデンティティ Culinary identity」「料理ナショナリズムとブランド化 Culinary nationalism and branding」「地域的・国際的バリエーション Regional and international varieties」といった話題で、第二部「日本の職に関連する価値観 Japan's food-related values」には「食と個人のアイデンティティ food and individual identity」「食の不安 food anxieties」といった話題で、それぞれ関連する論考が収められている。18人の著者たちによる17本の論考を通じて、日本における食の歴史を、具体的な食材や映画・文学作品での描かれ方、個人・地域・国家的アイデンティティにおける食の役割といったさまざまな角度から論じたものだと言える。

本書は多様な関心・専門分野/時代を持つ著者たちの論考をまとめたものではあるが、「日本人の実際の食習慣や日常的に消費されている食品を十分に考慮しないような、日本料理の理想化や理想化された料理の価値に批判的な目を向ける」(p.6-7)ことを目的に、「社会問題を検討するための批判的なレンズとして食を用いる」(p.19)方法を採用することで、全体としての統一性を出そうと試みている。本書の論考の主たる問題意識を挙げるとすれば、「和食」と





いう語に込められた価値観とは何か、日本の料理のどの要素が歴史的に日本の国内外で注目されてきたのか、その理由とは何か、食生活の側面がいつ、いかなる理由と経緯によって「日本独自」のアイデンティティと結びつけられ、公式・非公式のイデオロギーが吹き込まれていったのかといった事柄だと言えるだろう。当然ながら、そのようなアイデンティティ形成やブランド化の過程を追うことから、ジェンダー・階級・人種／民族に関する「知識」や想定（あるいは偏見）や、メディアにおけるそれらの表現、そしてそのような「知識」・想定・表現が日本の内外でどのように理解されてきたかが明らかにされる。

本書は平安時代から江戸時代、戦後から 2010 年代半ばまでの時期について複数の章で取り上げる反面、明治・大正・昭和初期の食に関して議論する章は少ない。これは、カタジーナ・チフィエルトカの *Modern Japanese Cuisine* (2007, Reaktion Books) や、エリック・ラスの *Japanese Foodways, Past and Present* (2010, University of Illinois Press) で取り上げられている内容と重複しないようにするという編者ストーリーの配慮によるものであろう。

また、本書は「和食」概念の中身としてしばしば挙げられる、日本において歴史的に食べられてきた食品や食の役割、「和食」概念とブランド化・アイデンティティ形成を論じる反面、後述するチフィエルトカ・安原の著作と異なり、「和食」のイデオロギー的性質をことさらに指摘したり探求したりしているわけではない。「和食」概念がもたらす問題に言及する論考もあるが、本書の主眼は「和食」概念の批判というよりも、「和食」の中身のある程度まで想定し、その中身を占める要素について個々の研究者が論述することにあると言える。

最終章で、ラスはまず、「和食」という言葉は、1800 年代後半に中国料理や西洋料理と日本料理を区別するために使われたもので、不変の日本料理を意味するものではなかったことを指摘している。次に、都市における食生活は 18 世紀から 20 世紀まで変化してきた一方で、地方においては 1930 年代ごろまで大きな変化が見られなかったことを指摘している (p.323)。最後にラスは、ドングリや栗などの採集食品が日本の多くの地域で「重要な主食」だったことを指摘し、読者に「日本食ではなく、日本の食品に注目してほしい」と呼びかけて本書を締めくくる (p.324)。ラスの日本食・和食概念に関する論考は、次の節で取り上げよう。

#### Eric C. Rath. (2016). *Japan's Cuisines: Food, Place and Identity*. London: Reaktion Books.

著者エリック・ラスはカンザス大学で日本文化史を教えており、前近代の日本の食文化を主たる研究対象としている。先述の通り、ラスには *Japanese Foodways, Past and Present* (2010, University of Illinois Press) があり、より近年の著作には *Oishii: The History of Sushi* (2021, Reaktion Books) がある。

ラスは本書で「日本食」「日本料理」「和食」と呼ばれるものの中身が、いつ、どのようにして成立していったのかを検討している。ラスは、2013 年に定義された「和食」が、歴史的に日本で食べられてきたものとは異なる点から議論を始める。とはいうものの、ラスは「和食」が単に「創られた伝統」<sup>2)</sup> であると論じるわけではない。むしろ、本書を通じて、ラスの関心は前近代に存在した様々な食品や料理法のうち何が失われ、何が残され、その残されたものがいかに変化してきたかを明らかにする点にある。

まずラスが取り上げるのは茶懐石である(第 2 章)。茶懐石はしばしば、日本の料理や文化の例として取り上げられ、そこでは千利休の功績が述べられる。それまでの茶会で出される料理は伝統的な本膳料理に基づく豪華なものだったが、千利休はこれを簡素化したという。しかし、ラスは日本料理の歴史的発展の基礎となった茶事における料理を利休が完成させたというこの通説に疑問を呈する。なぜなら、利休の時代にはまだ茶事で供される料理に定まった名称が存在せず、出版文化が未熟であったことから、料理を作る側も食べる側も、その前提となる知識を共有していなかったからだ。17 世紀以後、出版文化の成熟に伴って懐石を含む料理に関する知識が広まるにつれて、初めて利休は茶懐石の創始者あるいは完成者として表彰されるようになる (p.61-62)。

第 4 章は弁当の歴史を扱っている。ラス曰く、弁当の発展は日本における昼食の歴史の一部をなしている (p.97)。日中の労働の合間に食べること自体は、日本でも前近代から存在した慣習だったが、昼食を家以外の場所で食べる状態が広がるには、人々が就労・修学のため長時間家から離れる 20 世紀前半を待たなければならなかった。家の構成員が、異なった場所でそれぞれの時間帯に食べるために家から持っていく昼食としての弁当は、したがって、近代化に伴う家庭と職場の分離および性役割分業と切り離せない。

今日、国民食というとカレーやラーメンといった、比較的安価で人気のある料理を指す。しかし、第5章は戦時中の「国民食」を取り上げ、現在の「国民食」概念、さらには「和食」概念との類似性を指摘する。現在の「国民食」は、外国にその起源を持ちつつ日本に同化していった料理を指し示す。しかし、安価で誰もが食べられるという意味で、戦中と現在の「国民食」はゴールを共有している。そして、「国民食を提唱した人々も、国民食を支持した民族学者も、日本が大きく変化していく中で、安定を図るために、食文化を再定義した」(p.144-145)。戦後における「国民食」の変化は、食文化の再定義の一バージョンだと言えるのかもしれない。

第6・7章では郷土食と国民食・和食との概念的類似・差異が歴史的に検討されている。地方においては多様な食文化が存在したのは言うまでもないことだが、20世紀に「郷土食」として発展したものは「まったくローカルではなかった」(p.147)。戦時中の食料不足は政府に地方の食材を宣伝する動機を与え、粗い穀物、素朴な食材、庶民的なレシピといった、都市住民が口にすることのないものを「郷土食」と定義した。戦後の高度経済成長期において戦時中の郷土食はもはや魅力を失っていったが、政府・研究者・料理本の著者たちは郷土食を地域の料理方法と特産品と結びつけ、ノスタルジアを喚起し、自然や持続可能な農法といった肯定的なニュアンスを伴うものへと仕立てていった。すなわち、郷土料理は、画一的・後進的で味気のない周辺的な料理から、その地方の食文化を表現する美味の数々へと変貌し、その結果、日本の「伝統的な食文化」に不可欠な一部となった。

ともに「和食」概念の近代性を強調するにも関わらず、本書と後述するチフィエルトカ・安原による著書とは、やや議論の重点が異なっている。すなわち、チフィエルトカ・安原の著書が「和食」の近代性を強調する一方、本書は前近代から存在していた食文化の中で、何がどのように変化していったのかが強調されている。これはおそらく、チフィエルトカが日本の近代史を専門とし、ラスが江戸後期を専門としていることも理由の一つだろう。近代を見れば、日本社会と食が辿ったその巨大な変化に圧倒される。前近代から見れば、その巨大な変化を経て生き残っているものと、それらが経なければならなかった変化が見える。

あらゆる郷土食が生き残るわけではなく、歴史的に消費されてきた食品が残されるわけでもない。しかし、過去に実際に作られ、食べられてきた食や食習慣との連続性を失った「和食」が、無形文化遺産に登録されるというのはいかにも皮肉である。

Katarzyna J. Cwiertka, Yasuhara Miho. (2020). *Branding Japanese Food: from Meitbutsu to Washoku*. Honolulu: University of Hawai'i Press.

著者カタジーナ・チフィエルトカはオランダのライデン大学で Modern Japanese Study (近代日本学) を担当する教授であり、安原美帆は「大学・専門学校の非常勤講師を務める傍ら、近代日本の食文化に関する研究等に取り組」んでいる (<https://www.shinsensha.com/books/209/>, 2021年12月10日取得)。両名はこれまで『秘められた和食史』(2016年、新泉社) を出版している。

本書の中心的な仮説は、和食なる概念(その誕生・拡大・文化遺産としての地位の向上)は数世紀に及ぶ日本の食文化の歴史というよりも、20世紀の日本の変容をあきらかにする近代的な構築物だというものだ (p.9)。その際、本書で主な分析概念として採用されているのは、特定の食品を市場において保護するだけでなく、日本食の人気を通じて世界の土俵で日本の利益を促進しようとするガストロディプロマシー(食を通じた外交)の試み (p.120) である。

そして、本書は21世紀における「和食」概念を、ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたことを画期、あるいはピークとする「オルタナティブ・ファクト」とみなす。なぜなら、まず和食は現代日本における「典型的な食生活」を代表していない。そして、「和食」という概念で表される食品や食習慣は、それが無形文化遺産に指定されている事実とは裏腹に、歴史的に日本で食べられてきたものではなかった。著者たちは「和食」という言葉が使われるようになった語源的背景や歴史的背景を検証し、和食という言葉は一般的に非常に広い意味で使われており、日本の家庭料理を指す言葉としては一般的でなかったと結論づけている。

第2章では、「一汁三菜」が取り上げられる。著者たちは、一汁三菜の起源は中世の宴会料理(あるいは本膳料理)にさかのぼるが、実際に日本列島に住む人々が一汁三菜を日常的に食べることができるようになったのは早くとも1960年代以後であると指摘し、白米を1日3回食べるようになったのも戦後からであると述べる。さらに、「和食」



という概念が日本国内に広まったのも 21 世紀から（朝日新聞で「和食」という言葉が登場したのは 2014 年に年間 66 回だが、2004 年には 9 回、1994 年には 2 回だった）である点に読者の注意を向ける。

では、「和食」を構成するさまざまな要素、中でも前近代からブランド化されてきた、各地の食品や食文化もまた「オルタナティブ・ファクト」なのだろうか。著者たちは「和食」の神話は、18 世紀（江戸時代）から続いてきた、日本各地のお土産と名物の配置と再配置の、最も新しい形であると指摘する（p.9-10）。そのため、第 3 章・第 4 章で著者たちは江戸時代と明治時代における「名物」「お土産」の歴史を検討する。名物とは宿場や街道筋で提供されてきた地域の食品あるいは名産品のことで、交通網の整備とともに発展してきた。お土産は名所を含む、旅行先を前面に出すことによって特定の食品に象徴的な意味を付与した。20 世紀を通じて、お土産のパッケージはお土産の食品よりも、当該の旅行地／観光地を象徴するものとなった。

鳩サブレも東京ばな奈も、鎌倉や東京の特産品を使っているわけではない。名物もお土産も、ともに歴史や伝統に言及することでそのブランド化された場所との関係があるかのように主張するが、その歴史を確認することはしばしば極めて難しいし、仮にその歴史が虚構であったとしても、それらをいちいち問題視するのは「野暮」とみなされるかもしれない。このような、ある種の「神話」によって地域とその食文化・食品をブランド化する仕組みは、現在の「和食」を通じた日本のブランド化と同型であると著者たちは指摘する。「名物」・「お土産」から「和食」に至る食品ブランド化の歴史は、食を通じた外交 *gastrodiplomacy* を地域間のものから国家間のものへと拡大していった過程ともみなすことが可能なかもしれない。

日本の食文化・食品の歴史を扱った学術研究の豊富さに鑑みて、現在の「和食」神話について日本の研究者たちがある種の沈黙を保っていることを、著者たちは苛立ちとともに指摘し（p.124-125）本書を閉じる。

## 小括

21 世紀も五分之一を過ぎた現在、「日本食／和食とはしらかじかのものである」と日本の食文化を本質主義的に説明しようと試みたり、「日本では伝統的に」と地域間・階級間の差異を無視して「日本の伝統」なるものを学術的に描写しようとしたりとする研究者はほとんどいないだろう。では、そのような時代に日本の食文化について語ろうとするなら、どのような問いやアプローチがありうるだろうか。本章で取り上げた 3 冊は、その方向性を示しているのではないだろうか。すなわち、時代や地域、階級や対象を限定して行う現象の記述と説明・分析をおこなうのが一つ。そして、食を通じて「日本」なるものが形成されていく過程を明らかにする調査研究をおこなうものがもう一つである。

何かが日本的なるものとして述べられる時、その対象となるものは食品であれ、食に関する慣習であれ、独自の歴史を持っている。そしてその歴史と密接に関わりながら、あるいは切り離せない形で、その食品や慣習が「日本的なるもの」とされていく経緯がある。食品や食文化を「日本らしいもの」として研究する時、その両者を共に探求する必要があることを、ここに挙げた 3 冊は示していると言えるだろう。

## 利益相反

本論文発表内容に関連して申告すべき利益相反状態はない。

## 注

- 1) プロフェッショナル・スクールとは、北米やカナダにおける高度職業専門職業人を養成するための高等教育機関である。カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカは、アメリカ合衆国のプロフェッショナル・スクールの一つで非営利の料理専門学校で、"Culinary Arts" の短期大学士、学士、修士の学位を付与している。
- 2) 創られた伝統とは、古来から続いてきたように思われている文化や思想が実は近代になってから新しく「発明された」「創られた」ものとしてとらえる見方を指す言葉である。歴史学者エリック・ホブズボウムとテレンス・レンジャーの編著『創られた伝統』（前川啓治・梶原景昭訳、1992 年、紀伊国屋書店）による。



**参照文献**

濱田信吾 (2015) 「<書評>フード・スタディーズへの招待 (Candice Lowe and Rickard Wilk. Teaching Food and Culture. Left Coast Press, 2015)」『地球研ニュース』(57):11。

———— (2016) 「フード・スタディーズの射程と領域」『大阪樟蔭女子大学研究紀要』6:33-44。

(やすい だいすけ 立命館大学食マネジメント学部・准教授)

(ぱく さら ヘルシンキ大学文学部文化学科・講師)