

# 食を通じた異文化理解と多文化共生の 課題と可能性

安井大輔

(立命館大学食マネジメント学部准教授)

日本の異文化理解・多文化共生政策には、文化の多元性・重層性を踏まえておらず、また受入側社会の問題に向き合っていない等の批判がある。しかし、食と農を起点にその背後にあるヒトや社会について深く広く学ぶ異文化理解には、表層的ではなく文化を捉え、真に包摂的な多文化共生を実現する可能性がある。

キーワード…… ●異文化理解／●多文化共生／●地域における多文化共生推進プラン／●3F批判／●食文化／●地域社会／●外国人／●マジヨリテイ・マイノリティ／●対等な関係／●他文化／●文化消費／●食と農を通じた多文化共生

現代日本では、エスニック料理を食べる機会は少なくなっている。エキゾチックなレストランでランチやディナーを楽しむことは生活の一部としてすっかり定着している。だが異国の料理や食事作法を知ってはいても、その店で働いている人たちについて考えてみたことはあるだろうか。日本語のたどたどしい店員がどのような経緯で来日しているのか、彼女らは日本でどのような生活を送っているのか、彼彼女ら呼び寄せるつもりだろうか……。本稿は、こうした問題意識とともに、食を通じた異文化理解・

まず日本の政策における多文化共生をめぐる現状と課題を概観する。そして多文化共生における食文化の利用およびその批判を検討したうえで、あらためて食を通じた異文化理解のありかたを考える。

## 日本の政策における異文化理解と多文化共生

多文化共生の今後の可能性について検討する。以下では、

多文化共生の実現を目指す異文化理解の重要性が唱えられている。この背景には、外国人(外国籍者)および外国につながる人々(異なる文化ルーツを持つ日本国籍者などを指す)

が増えているという周知の現実がある。2021年末の在留外国人数は276万人で、総人口の2%を超えている。これらの「外国人」は、日本全国で様々な事情や目的で生活しており、地域差はあるものの保育所、学校、職場、病院、スーパーなどでみかけることは確実に増えている。異なる文化を持った人々とのコミュニケーション能力を育成すべきであるとして、異文化理解が一層必要とされている。

日本では、主に教育分野で異文化理解が、社会・行政の分野で多文化共生の言葉が用いられてきた。この使い分けの背後には、個々人が互いの文化を尊重しながら違いを認め合うことが異文化理解であり、自文化と異なる文化に対する理解が広まった結果として、異なる文化を持つ人々がともに生きる多文化共生の社会が作り出される（はず）という構図がある。

異文化理解が教えられ、多文化共生が唱えられてきた背景には、少子高齢化に伴う労働力不足のなかで国際競争力を強化できるグローバル人材を育成するという目的がある。地方自治体は1980年代後半から、地域の国際化を推進していたが、国家レベルで多文化共生を掲げたのは、2005年6月に総務省が「多文化共生の推進に関する研究会」を設置したことによる。これは2004

年「多文化共生」を志向する活動が公的に整備・支援されることとなった。同通知においては、多文化共生施策の推進に関する指針・計画に資するために策定された「地域における多文化共生推進プラン」が添付され、各自治体では、地域の実情と特性を踏まえつつ、このプランを参考に指針・計画が策定されることが図られている。これは、それまでの「国際交流」「国際協力」に代わって、地域で生活する住民として外国人をとらえる「地域における多文化共生」の視点をもち、外国人の受け入れにあたって、住民や企業、NPOなど、地域社会の構成員が主体となることを打ち出したという点で画期的なものだった。

## 日本の多文化共生の問題

しかしながら、日本の多文化共生をめぐるのは、文化人類学や社会学の研究者からは、当時から以下のような問題点が指摘されてきた（栗本2016、竹沢2009、2011、宮島2009）。

第一に、「多文化共生」における文化に対する見方は、文化の多元性、重層性が踏まえられておらず、狭小で固定的である。政策としての多文化共生の定義では、国籍や

年をピークに人口減少局面に入った日本の労働力不足をまかなう外国人受け入れを主張する日本経済団体連合会（日本経団連）の提言を受けてのことであった（竹沢2009、原2009）。国際競争力維持に不可欠な存在である外国人労働者が住みやすくなるようにという環境整備の面から、多文化共生のさまざまな施策が訴えられてきた。

## 日本の多文化共生の推進体制

2006年3月に「多文化共生の推進に関する研究会」は、「多文化共生の推進に関する研究会報告書——地域における多文化共生の推進に向けて」を発表した。ここで、多文化共生は「国籍や民族などの異なる人々が、互いの文化的ちがいを認め合い、対等な関係を築こうとしながら、地域社会の構成員として共に生きていくこと」と定義された。この報告書に基づき、国の関係省庁が横断的に多文化共生のための整備を進めることが決められた。そして、各都道府県及び市町村に対しては、多文化共生の推進に関する指針・計画を策定し、計画的に実施するよう要請する通知が送られている。政府からの要請が出されることによって、これまで各自治体で自主的に実施されてき

民族ごとに異なる文化があると前提されている。もちろん、国や所属集団ごとに特徴や傾向があることは確かだろう。ただし、集団ごとに特徴があるという文化観だけでは不十分だ。それはあくまでも傾向にすぎず、このような表現で定義することで「〇〇人は〇〇だ」といった認識を押し付けてしまう。そのステレオタイプがマジョリテイにとって否定的なものであれば、その表象は集団全体に対する負のラベルとして機能してしまうし、肯定的なものである場合も、かえって（本人たちにそのような性質が特になかったとしても）そのステレオタイプに合わせさせ負担を強いる。また集団内部においても、そうしたステレオタイプに合った特定の個人や内部集団には利益が生じる可能性が高まったとしても、そうでない個人や他集団には不利益となり、集団内部の格差が助長されてしまう。こうした集団ごとに固定的な文化が存在するという観点は、カテゴリーには変化しない性質があるという意味で本質主義と称される。本質主義は、さまざまな民族的・国家的背景をもった人々を特定の民族・国家的文化の体現者としてみなしてしまう。文化は変わりゆくものであるし、一人の個人の中にもさまざまな文化があるにもかかわらず、文化がもっている可変性や多様性が等閑視され、人間が縦割り化した集団

に固定されてしまう。

第二に、日本の多文化共生は、1990年代に増加した日系南米人などニューカマーと呼ばれる移住者を対象としたものであり、それ以前から日本社会に暮らしてきた植民地出身の人々は対象とされていない。大日本帝国が敗戦によりすべての植民地を喪失した後、日本在住の朝鮮半島や中国の出身者は日本国籍を失い、外国人とされた。彼・彼女らが在日の植民地出身者たち(ニューカマーと対比してオールドカマーやオールドタイマーと総称される)、先住民族であるアイヌの人々は「日本人」と「異なる文化を持つ」とされてきたにもかかわらず、行政における多文化共生事業の対象ではない。もともと「共生」は、在日コリアンやアイヌの人々と日本人・和人が互いに尊重し生きていくことを求める社会運動の現場で用いられてきた言葉である(花崎2002)。そこでは反差別、反同化、外国人やマイノリティのアイデンティティや固有文化を尊重するという思いが込められていたことを振り返れば、これまでの実践と別個に、多文化状況をさも近年の状況であるかのよう装うことは意図的な切断であり、歴史的な文脈の忘却である。

第三に、具体的な取り組みにおいて「言語偏重」がみられる。多文化共生の基本コンセプトとして異文化の尊重が唱えられているものの、尊重されるべき異文化のコアとなる言語は尊重されているとはいえない。

以上のように、日本の多文化共生はさまざまな限界を指摘されていた。このような限定的な施策にとどまってしまうのは、そもそもの前提として、「日本人」と「外国人」という構図が支配的だからである。多文化共生という言葉からは、複数の異なる文化が相互に並ぶ水平的な関係がイメージされる。このイメージに反して、本来多様な国・地域出身者が一様に「外国人」としてくくられマジョリティである「日本人」と二分され、両者の関係は対称ではない。多文化共生の施策では、日本社会・日本文化はホスト社会の主流文化として不変の存在とされるいっぽう、外国人は日本語を身に付け、日本の制度に適應するべきであり、異文化は日本社会の枠組みを外さない限りにおいてのみ、私的に存在を許されるにすぎない。日本の多文化共生は、その定義にある「対等な関係」を築こうとしておらず、多文化はあくまで自分たちとは異なるマイノリティの「他文化」についての問題であり、多文化を構成する要素であるはずの日本文化・日本人・日本語については問われない。このような不均衡を所与とするがゆえに、

れる。政府や地方自治体、NGO・NPOによる取り組みの多くが「日本語の不自由な外国人」に対する多言語情報提供と日本語学習の支援となっている。これは多文化共生が一般に広まる契機となったのが、阪神・淡路大震災における多言語情報提供の必要性だったことからすれば、強く意識されているのも当然のことではある。無料もしくは格安の日本語学習会が開催されること自体はのぞましい。日本語が圧倒的である日本社会の現況を鑑みれば、生活していく上で日本語を使える能力の必要性が高いことはいうまでもない。ただしこの方針には、日本語一辺倒であることの問題も指摘されている。文部科学省が外国につながる児童に対して強調するのは、第二言語としての日本語学習であり、その人々に対する母語教育の必要性や教授法が提案されることはない(宮島2009)。しかも、外国につながる子供たちが第二言語として日本語を使えるようになったとしても、見た目や習慣から非日本人であると思われるがちである。親世代は日本語が使えないことも多く、親子間コミュニケーションに難がある家庭が多い。結果として、その子供たちは家庭内だけでなく母文化とも切れてしまい、日本社会にも出身国・地域にもつながりをもてない。言語は文化の重要な要素である。

双方向的、相互的な文化の尊重とその保護については、限られた施策にとどまっているのである。

### 地域における多文化共生推進プランの改訂

以上のような批判は2000年代後半から2010年代にすでに指摘されていたものだが、行政としての多文化共生については、国が整えた財政的支援のもとに、地方自治体が各自の政策を展開していくという2006年以来的構図で施策が続けられており、2020年には地域における多文化共生推進プランの改訂にいたっている。

新プラン(総務省自治行政局国際室2020)への改訂は、外国人住民の増加・多国籍化、在留資格「特定技能」の創設、多様性・包摂性のある社会実現の動き、デジタル化の進展、気象災害の激甚化などに対応する必要があるものであると説明される。生活支援に、「感染症流行時における対応」が追加され、コミュニケーション支援にICTを活用した多言語化があげられるなど、今回の改訂はコロナ禍のなかでの社会変化を受けてのものとみられる。また新しく付け加えられた柱として「地域活性化の推進やグローバル化への対応」が掲げられ、外国人住民が、主体的に地

域社会に参画し、自治会活動、防災活動、ほかの外国人支援等の担い手となる取り組みを促進すること、留学生の地域における就職促進などが盛り込まれている。多様性と包摂を謳う新プランがSDGsを推進する政府方針に対応したものであることは間違いなく、その意味でこれらの施策が展開されることは必須である。では前述の批判に対してはどうであろうか。

役所の窓口でタブレットを用いた相談窓口が設けられるなどのICT活用の目的は、あくまでコロナ禍によるリモートワークの進展や在宅勤務に対応する形での「新しい日常」における情報の多言語化のためであり、日本語教育推進の姿勢はより鮮明である。地域における就職を促進する対象は、「高度な専門性や日本語能力を身につけ、日本社会を深く理解する」留学生であり、その趣旨は留学生の勉学や労働環境の改善ではなく、目的はあくまでも地域活性化でありグローバル化への貢献である。

多様性と包摂性のある社会の実現を謳ってはいるものの、その舞台としての地域や社会に対する具体的な方法が設けられていない施策に、共生につながる双方向的な関係をめざす指向性は読み取りにくい。概観する限りでは、プラン改訂は、抜本的な変更ではなく、あくまで従来の方

文化現象のうち商品化して切り取られたごく一部にすぎず、とらえるべき多文化を理解したことにはならないというものである(粟本2016、竹沢2009、2011)。

こうした文化アイテムは、多種多様な文化現象のうち、注目されるように演出された表面的なものではない。これら衣食住のアイテムに個々の集団の文化を代表させるのは、文化を固定的にとらえる本質主義的な文化観を反映したものにほかならず、かえってそのステレオタイプ化を助長する。結果、さまざまな民族的・国家的背景をもつ人々を、単一の民族・国家的な文化カテゴリーに押しこめてしまう。そして、こうしたイベントは、日頃から国際交流活動に取り組む人が熱心に活動する傾向があり、国際交流や異文化理解に関心の高い人が参加するといったことで、本来、参加してほしい無関心層の意識啓発にはあまり効果がない可能性がある。さらには、年度内に活動を完結させるように予算制約のある行政の都合上、事業は単年度の一過性のものに終わってしまうことも多い。

多文化共生事業がこうしたイベントの開催に終始して、参加者も文化の楽しさや祝祭性を体験するだけならば、異文化理解が深まることはない。それだけでなく、不就学児童の多さや低賃金労働に従事せざるをえない雇用

針に沿って、社会経済情勢の変化に対応するため行われた改訂といえる。

### 3F(ファッション、フェスティバル、フード)消費批判

ところで、多文化共生が論じられるなかで、食文化に言及されることが多い。異文化理解の授業や多文化共生に関する事業では、エスニックなFashion(衣)・Festival(祭・歌や踊り)、そしてFood(食)の三者がしばしば登場する。これらは英語の頭文字をとって3Fと呼ばれている。華やかな民族衣装を着た人々が、歌や踊りを披露するなか、異国の未知な料理に舌鼓を打つことは楽しい。また外国の料理を作ってみるワークショップや食べてみるツアーなどは各地で催されている。たしかに異国のファッションに親しみ、未知の料理に挑戦することは異文化に触れるきっかけではあり、前提知識を問わずに参加できるイベントがあることで、幅広い層の「日本人」が異なる文化にまなざしを向けることに一定の効果を上げている。

しかしながら、これら3Fは日本の多文化共生における「問題」として批判的に言及されることがもっぱらである。その批判の要点は、これらが表象しているのは、多面的な

実態など、より根源的な差別や偏見を覆い隠してしまうことになる。このように、共生を謳いつつも異文化を他者として消費するだけの日本の多文化共生政策は、オーストラリアの歴史学者テッサ・モーリススズキによって、コスメティック・マルチカルチュラリズム(表層的 multiculturalism)と呼ばれ、厳しく批判されている(モーリススズキ2002)。

### 食からの異文化理解・多文化共生の課題<sup>1)</sup>

表層的な文化観とそれに基づく名ばかりの共生推進が問題なのは間違いない。とはいえ、ここで取り上げられているのは食のきわめて限られた一面でしかなく、食の潜在力があまりにも低く見積もられている。3F批判は妥当だが、食文化について軽く扱ってしまうこともまた不適当である。ファッションやフェスティバル、そしてフード自体が表面的で取るに足らないわけではない。問題なのは、それらを楽しく消費して終わるものとみなすまなざしであり、それだけのものと扱ってしまう態度なのだ。

異文化を学ぶことは、合わせ鏡として自分たちの文化や社会を考えることであり、異文化理解は、究極的には他者・他文化とともに自己や自文化をより深く理解するこ

とが目指されている。自文化の鏡としての異文化理解という視点からすると、多文化について表面に触れているだけでは、自分たちの社会についても表層的にしかみていないこととなる。

日本の多文化共生に対する批判の重要なポイントは、自分たちの社会について問題化していないところにある。社会についての表層的な対応、受動的な姿勢は、多文化の食についても表面的にしか考えない、取り組まないという姿勢と通底していかないだろうか。日本で、欧米にみられる多民族共生、移民政策といった用語と異なる和製語として、多「文化」共生という表現が採用されたのは、外国「人」や「移民」という「人間」は受け入れないという日本政府の根本的な姿勢ゆえのことであるとの指摘もされている(栗本2016、宮島2009)。実際のところ、外国からの食も人もモノ(製品)と文化だけ置いていってもらい、作るヒトは帰ってほしいというのが、多くの「日本人」の本音であり、こうした政策(の欠如)を支える意識となっていないのだろうか。だとすると、いくら日本の多文化共生で食が称揚されたとしても、それは差異を商品として消費することにすぎず、結局、食についても文化についても、共生の主体たる人間と向き合わずに避けていることにし

### 食からの異文化理解・多文化共生を深めるには

しかし、エスニックレストランの隆盛にみるように異文化の食がこれだけ普及している現状は、多文化を考える入り口がいたるところにあるということでもある。3Fとして批判されているとしても、それは表層的な食文化の利用(もしくは篡奪)についてであって、食の文化は探究されるべき広さと深さを備えている。食の文化は、食べ物のみで完結しているのではなく、食べる/作る人、場所、語りといった食を取り巻く要素の連関のただなかにあって意味を持つものとなる。異国の料理を取り上げるだけでは文化を理解したことにならないだけでなく、食を理解したことにもしならない。テーブルの上は氷山の一角にすぎず、その下は深い世界とつながっており、食文化や食を取り巻く問題について、より広い視点からとらえることこそが異文化理解・多文化共生への道なのだ。

食は社会の深い部分ともつながっている。食べ物の背後にあるヒト・社会まで考えてこそ、食について深く理解することになる。日本における多文化の食の多くは3K(危険、汚い、きつい)労働で成り立っている。目に見える食べ物だけでなく、目に見えない感覚、認識の領域にまで触れて

かならないのではないか。

食は、産業として生産され市場で交換される商品としての側面とともに、教育や環境のように必ずしも市場取引に還元されない多面的な価値機能を有している。食と農を扱う経済学や政治学の研究では、食の持つ公的な側面が見落とされがちであることがよく指摘されてきた。これらの分野で扱われる食とは、主としてモノとしての財やサービスを構成する食料や食品が想定されてきたが、非具象的な食の文化に対しても、同様の指摘が当てはまる。日本の多文化共生の施策における食とその文化の扱われ方をみるかぎり、異なる「文化」の商品的価値が取り上げられるいっぽうで、それらが公共圏に位置づけられることはない。食は嗜好・趣味に基づく個人的経験として処理され、社会問題とはみなされない。日本では、食をめぐるさまざまな社会問題の解決が企業にゆだねられ、マーケティングやDXなどの技術革新によって対処しようとする傾向がある(清原2021)が、日本の多文化共生の諸政策やイベントにおけるビジネスとしての食文化利用にも同じ姿勢がみられる。異文化の食についての脱政治的な扱いは、そうした公共の観点を欠いた志向の上にある。

こそ、食を通じての異文化理解であり、感覚を共有しての共感・認識があつてこそ、共生社会は実現に近づく。口の中の味覚を他人と共有することは難しい。しかしその食物が作られた背景、料理を作っている人々がどのような経緯で日本で働いているのかに迫ることは可能である。多文化の食に舌鼓を打つだけでなく、その食が作られている現場に一步踏み出すことで広がる世界もある。

たとえば現在、日本でインドカレー店を営んでいる人々の国籍をみると、実はインド国籍だけでなくネパール国籍の人が多数含まれている。彼・彼女らは、過酷な労働環境や期限付きの不安定な状況で働いている(ピセイ田中2022)。店内の奥の厨房を観察したり、店で働く人たちと少し話をしてみるだけでもいろいろなることがわかる。多文化の食の世界は、テーブルの上もしくは教室やイベント会場で完結するのではなく、キッチン、流通、加工、生産の現場、そしてそこで働いている外国人労働者の背景を理解することにも開かれているのだ。

なお行政やNPOによる多文化共生イベント、実践の現場においても、近年は異文化理解入門にとどまることなく、さらに先につながるものが求められるようになってきており、その進んだ一步が食を深める方向になるこ

ともある。異文化を学ぶフードイベントにおいても、日本で暮らす外国人住民が料理レシピだけでなく、その料理が置かれた普段の生活、悩み、母国とのやり取りをわざわざ紹介したり、継続して料理教室を開催するなど、一過性でない、学びの機会が設けられるようになっていく。

食だけでなく農の取り組みもまた多文化共生の現場として重要である。都市農業は食糧問題だけではなく多文化のコミュニティを築く方法となる。多民族都市として有名なバンクーバーやトロントでは、移民や住民が同じ共同作業を通じて交流するためのコミュニティガーデンが行政の支援も受けつつ運営されており、異文化交流や職業訓練、教育の場となっている(コックラルキング2010)。日本の多文化共生NPOでも、貸出農園で外国につながる子どもたちが野菜作りを体験する農業事業が行われることもあり、畑作業や収穫という継続的な活動を通じてコミュニティ形成につながることもある(ダイバーシティとやま2021)。

姫路市のベトナム難民による菜園が地域住民としての外国人と日本人の結節点となることを活写した瀬戸徐(2017)の研究が示すように、日本に暮らす外国につながる人々による食や農の実践は、マイノリティと日本人

が地域での社会関係を形成するうえで重要な役割を果たす。この事例はプライベートな実践ではあるものの、異なる文化をもつ人々にとつてのフードアクセスやセキユリティの問題でもあり、その意味で持続可能で多文化な地域の共生社会につながるものである。

上記で取り上げた実践は、日本でも表れつつある、表層的な3Fを乗り越えた食による多文化共生の芽となる。このような取り組みが行われる場が共生のための空間となるよう、行政が継続的に支援する仕組みを整えていくこと——「食を通じた多文化共生」から「食と農を通じた多文化共生」へと地域政策を広げていくことも必要である。食の多面的な機能が指摘されるなか、食の公共的価値が強調されるようになっていく。いっぽうで、欧米の事例として人種や民族の分布とフードアクセスや栄養・健康格差の問題が紹介されることはあっても、日本の食料政策において文化的差異による食の格差が重要課題とされているとは言えない。しかしながら、これまで見てきたとおり、食の公共圏は、同じ地域に生きる「外国につながる日本人」「非日本人」にも開かれたものでなければならぬ。総合的食政策のあり方を検討するにあたっては、多文化な地域住民の包摂を可能とする今後の展開を期待したい。

### 注釈

▼1 3F批判の例を挙げると、文化人類学者の竹沢泰子は、以下のように述べている。

「多文化」の「文化」が、きわめて表面的な文化を指し、祝福されるべきもの、「楽しいもの」として提示される場合が多い。日本ではとくに、「外国人」の「衣(fashion)」「食(food)」「祭(festive)」の3Fにとどまる傾向がみられる。これらは、華やかさを演出し、幅広い層の日本人に対する多文化共生への入り口として、ある一定の役割を果たしてきた。しかしそれらが「光」として注目を集めれば集めるほど、構造的差別や偏見等という「影」、すなわちより根源的な問題を覆い隠してきたのである(竹沢2009, 91)。

また同じく人類学者の栗本英世も、以下のように述べている。多文化共生の事業でこうした文化が表象されるとき、しばしば登場するのは、民族衣装(ファッション)、歌と踊り(フェスティバル)、そして食べ物(フード)の三者である。これらは英語の頭文字をとって「三つのF」と呼ばれている。それらが表象しているのは、それぞれのエスニック集団の文化のごく限られた要素にすぎない。……なぜ、「三つのF」がいけないのか。……この問題に答えるためには、立場を逆に考えてみるのがよい。たとえば、外国に居住する日本人が、握り寿司の屋台を出し、着物を着て生け花や茶道を演じ、和太鼓を演奏することをつねに期待されているとしたらどうだろうか。着物を着たことのない人や、生け花と茶道もやったことがない人はどうしたらよいのか。寿司といえは、握りではなくちらし寿司や押し寿司である人はどうすべきなのか。そうした人は日本人ではないのか。こうした疑問はペンディングにして、マジョリティの期待にこたえて、受け入れられていることに喜びを感じるべきなのだろうか。「三つの

F」において、日本に住む移民の人たちが置かれているのは、まさにこの外国に居住する日本人について仮想された状況にほかならない。……どの国からの移民であっても、その人たちの文化は多様であり、単一の食べ物、歌と踊りや衣装で代表されるものではない。もし、単一のもので代表することを強制されているとしたら、それは暴力である。共生が強制になってしまったら、まさに本末転倒である(栗本2016, 78-79)。

▼2 本節以降の内容については、安井(2018)、安井(2020)も参照。

▼3 社会学者のゲオルク・ジンメルは「食事の社会学」(2004)において、食はきわめて個人的かつ排他的な営みであるが、ある人が食べているものを食べることはできないという排他性が共通するがゆえに、(咀嚼や吸収など身体内部の行為以外の食に関わる部分である)食事の様式や態度が共同化されるようになったと説き、食事が個人を超えた社会的な機能を持つことを示している。

### 参考文献

- 清原昭子(2021)「日本に「食料政策」は存在するのか」『農業と経済』2021年秋号(87巻6号)46-56頁。
- 栗本英世(2016)「日本の多文化共生の限界と可能性」『未来共生学』3号、69-88頁。
- コックラルキング、ジェニファー(2010)『シティ・ファーマー——世界の都市で始まる食料自給革命』白井和宏訳、白水社。
- ジンメル、ゲオルク(2004)『食事の社会学』社会学の根本問題

〔個人と社会〕居安正訳、世界思想社。

瀬戸徐映里奈(2017)「在日ベトナム人の菜園が創造する社会空間——結節点としての農地」『コンタクト・ゾーン』9号、198-223頁。

総務省自治行政局国際室(2020)「地域における多文化共生推進プラン」の改訂[[https://www.soumu.go.jp/menu\\_news/s-news/01gyosei/05\\_02000138.html](https://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01gyosei/05_02000138.html)] [2022年8月30日最終閲覧]。

ダイバーシティとやま(2021)「畑で育む多文化共生活動報告」[<https://diversity-toyama.org/%E6%B4%B%E5%8B%95%E5%A0%B1%E5%91%8A%E7%95%91%E3%81%A7%E8%82%B2%E3%82%80%E5%A4%9A%E8%9F%87%E3%8C%90%E5%85%B1%E7%94%9E%E8%B4%B%E5%8B%95%E5%A0%B1%E5%91%8A/>] [2022年8月20日最終閲覧]。

竹沢泰子(2009)「序——多文化共生の現状と課題」(特集)「多文化共生と文化人類学」『文化人類学』74(1)、86-95頁。

竹沢泰子(2011)「序論 移民研究から多文化共生を考える」日本移民学会編『移民研究と多文化共生——日本移民学会創設20周年記念論文集』1-17頁、お茶の水書房。

花崎皋平(2002)『共生への触発——脱植民地・多文化・倫理をめぐって』みすず書房。

原知章(2009)「多文化共生」を内破する実践——東京都新宿区・大久保地区の「共存懇」の事例より『文化人類学』74(1)、136-155頁。

ビゼイ・ゲワリ、田中雅子(2022)『厨房で見る夢——在日ネパール人コックと家族の悲哀と希望』ぎょうせい。

宮島喬(2009)「多文化共生」の問題と課題——日本と西欧を

視野に『学術の動向』14(12)、10-19頁。

モリスリスズキ、テッサ(2002)『批判的想像力のために——グローバル化時代の日本』平凡社。

安井大輔(2018)「食嗜好と移民のアイデンティティ——エスニシティ・グローバルリティ・ローカリティの交錯」『嗜好品文化研究』3、57-69頁。

安井大輔(2020)「食とエスニシティ」(特集)「多文化」化する日本(の)外食[*Vesta*] 118、44-49頁。

やすい・だいすけ……大阪府生まれ。三重県育ち。京都大学経済学部卒業、京都大学大学院文学研究科博士後期課程研究指導認定退学。博士(文学)。専門は社会学・文化人類学・Food Studies。日本学術振興会特別研究員PD、明治学院大学社会学部専任講師、准教授を経て2020年より現職。主な著書に『農と食の新しい倫理』(分担執筆、2018年、昭和堂)、『フードスタディーズ・ガイドブック』(編著、2019年、ナカニシヤ出版)などがある。