

松下幸之助記念財団 研究助成

研究報告

(MS Word)

【氏名】上田 遥

【所属】(助成決定時)

京都大学

【研究題目】

良き飲食とは何か—フランス市民視点のガストロノミー再定義と食育への応用

【研究の目的】(400字程度)

近年の食育研究では、これまでの栄養主義的アプローチがもたらす負の効果が問題視されている。つまり、従来アプローチでは、栄養素のみ、ないしは、健康/不健康(例えば、脂肪=不健康)といった矮小な世界に「食」の価値を還元してしまう食判断傾向を強め、食のより社会文化的価値(食文化、食の楽しみなど)が希薄化される。このような背景から、とりわけ食文化要素を取り込んだ食育の開発が求められるが、そうした融合研究は現状十分ではない。そこで申請者は、栄養教育の反省として立ち上がった仏の味覚教育に着目して研究をすすめてきた。

しかし、打開策と期待される味覚教育にも、それが仏のガストロノミー文化から生まれた教育であることに由来する潜在的リスクがある。ガストロノミーは、17世紀宮廷社会で成立し、フランス革命をはじめとする様々な社会政策変化を経て、庶民にトリクルダウンされてきた。ここでのガストロノミーの概念化、つまり何をもって「良き飲食」とするかは、これまで主に料理書や美食文学などエリート言説がもたされて定義されてきた。しかし、今では「フランス国民全体に共有される社会慣習」であり、ガストロノミーは市民も広く享受できるものとされている。にもかかわらず、市民の生活意識の中でそれがどのように認識・享受されているか、依然として明らかではない。ガストロノミーのようなエリート主義的性質を内包する食育は、ある特定の「良き飲食」の押し付けにより、階層や人種やジェンダー間における不平等の再生産と強化につながる懸念されている。

本研究では、こうした結末を未然に防ぎ、本当の意味で個人個人が「良き飲食」を追求できるための食育を構想するため、仏市民にとってガストロノミーとは何かを明らかにし、その知見を食育へと応用することを目的とした。

【研究の内容・方法】(800字程度)

本研究では、以下2つの研究課題を設定した。

①市民のガストロノミー解明調査

本調査では、社会心理学者 Moscovici の「Social Theory 理論」、食の社会学における「Eating Model」研究、Boltanski と Thévenot による正当化の理論(ないし経済学におけるコンヴァンション理論)の3つの理論的枠組みを用いた。これらを基礎に、フランス市民へのインタビュー調査によって、ガストロノミーの内実を明らかにし、その結果をもとに Web 調査での定量的なデータをもって検証するという流れをとった。

インタビュー調査については、主に3つのレベルの社会集団を対象にした。第一に、UNESCO 無形文化遺産登録(2010)以後に展開される保護継承策「Cité de la Gastronomie」計画の関係者であり、これらをガストロノミー分野における「専門家」と位置付けた。第二に、食農セクター(パン屋、農業者、肉屋、菓子屋など)であり、これらは「専門家—市民」として位置付けた。第三に、食農セクターに従事しない一般

市民であり、これを「(一般)市民」として位置付けた。

インタビュー調査から得られた知見をもとに、大規模 Web 調査を設計した。フランス国民の人口比率を反映する代表性ある人口集団 (n=464) に対し Web 調査を実施し、「現代におけるガストロノミとは一体何か」「どこまでがガストロノミで、どこからがガストロノミではないのか」という社会的表象、およびそこでの相違点にどのような社会的要因があるのかの解明をこころみた。

②公教育における食育の位置付けの解明、現代ガストロノミ概念の食育への応用

第一に、仏の公教育における食育の位置付けについて解明を試みた。主に仏文献調査 (政府資料など)、教育関係者へのインタビュー調査を行った。第二に、こうした公教育での食育の位置付け、および①で得られた現代ガストロノミ概念の知見から、今後食育ないし味覚教育の改善にむけて何がいえるかについて考察した。ここでは食の社会学 (とりわけ「食べ手の社会学」) の理論的議論を統合することも試みた。

【結論・考察】(400字程度)

①ガストロノミ<In-Out>の区別の必要性、現代的ガストロノミー考察に資するエビデンスの構築

インタビュー調査の結果、フランス市民の表象の中には、いくつかの種類のガストロノミーが存在することが明らかになった。とりわけ、それは家庭内 (In) のガストロノミーなのか、レストランでのガストロノミー (Out) なのかで大きく内容が異なることが明らかになった。

そうした知見をもとに、Web 調査を設計した (n=464)。Social Theory 理論に基づく言語分析の結果、現代のガストロノミは5つの意味要素 (楽しく食べる、料理の技芸、料理の伝統、高価な食事、星付きシェフ) から構成され、低所得階層および若年層は後者2つのエリート主義的要素をより強く意識していることが明らかになった。また、「Eating Model」研究の成果に基づき、どのような状況で (event)、何を (food/dishes)、どのように (body techniques) 食べればガストロノミーないしガストロノミーではないのか、という具体的な境界線も明らかにすることができた。ガストロノミの現代的意義を定量的に検証した研究はこれがはじめてであり、ガストロノミ研究における様々な社会理論の再考に資するものである。

②食育をめぐる制度と現場のずれ、味覚教育の可能性

教育関係者へのインタビュー調査の結果、近年食育政策の制度的側面は充実されたものに、現場においては「食育」とする明示的な意識が存在しないことが示唆された。フランスにおける「教授法の自由 (la liberté pédagogique)」の原則から、日本のように統一的な教科書分析は難しく、そうした発見の代表性の確保については今後の課題である。

また「食べ手の社会学」の枠組みで、①で解明された現代ガストロノミー概念の意義を考察したとき、「Incorporation ないし Techniques of Body」といった食べる行為にかかわる身体的側面がほとんどガストロノミー概念に取り込まれていないことが明らかになった。ここに、「味わうこと」に中心性を与える味覚教育の困難が提出された。しかし逆説的ではあるが、味覚教育によってむしろこの困難を克服することで、子どもたちの「良き飲食」の実現にかかわる障壁を取り除くことが可能でもあろう。

日仏交流 160 周年 (2018 年度) という節目の年に、フランスで長期滞在研究を実現させていただいた貴財団に、心より感謝の意を述べさせていただきたいと思っております。また、2018 年は新しい教育政策に対する全国的ストライキ、2019 年は通称 Gilet Jaune という全国的ストライキというフランスらしい「革命的」精神を手肌で学べたことは、今後のフランス研究に資する大切な教訓となりました (帰国前には「ノートルダム寺院火災」という歴史的瞬間を目の当たりにしてしまったことが何よりも残念でした)。