

京都大学教育研究振興財団助成事業
成 果 報 告 書

平成 31年 4 月 29 日

公益財団法人京都大学教育研究振興財団

会 長 藤 洋 作 様

所属部局・研究科 農学研究科

職 名・学 年 博士後期課程3年

氏 名 上 田 遥

助 成 の 種 類	平成 30 年度 ・ 在外研究助成		
研 究 課 題 名	食育と食文化の融合にむけてー フランスにおける市民的ガストロノミーの再定義と食育推進体制分析		
受 入 機 関	トゥールーズ・ジャン＝ジャラス大学		
渡 航 期 間	平成31年1月4日 ～ 平成31年4月29日		
成 果 の 概 要	タイトルは「成果の概要／報告者名」として、A4版2000字程度・和文で作成し、添付して下さい。「成果の概要」以外に添付する資料 無		
会 計 報 告	交付を受けた助成金額	959,000 円	
	使用した助成金額	959,000 円	
	返納すべき助成金額	0 円	
	助成金の使途内訳	往復渡航費	140,000 円
		滞在費	797,000 円
		国内交通費(フィールド調査)	22,000 円
当財団の助成について	(今回の助成に対する感想、今後の助成に望むこと等お書き下さい。助成事業の参考にさせていただきます。) 貴財団の助成により、確実な研究成果を生むことができました。ご支援いただきましたこと、心より感謝申し上げます。		

在外研究報告 成果の概要

京都大学大学院 農学研究科
博士後期課程3年 上田 遥

「食育と食文化の融合にむけて— フランスにおける市民的ガストロノミーの再定義と食育推進体制分析」

【研究の背景】

「食べることを教える」とはいうが、一体何を教えればよいのか。

近年の食育研究では、従来の栄養主義的アプローチが見直されている。従来アプローチでは、栄養素や健康便益・リスク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、とりわけ食文化的に中心性を与えた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。

食材にあらわれる微妙な差異の「味わい」方を学ぶことで、食材の背景にある文化やフードシステムへの好奇心や理解を育むという近年注目される手法である。

しかし、そんな味覚教育にも、それが仏のガストロノミー文化の「落とし子」として生まれた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(図1)。ガストロノミーの概念化は、これまで主に料理書や美食文学などエリート言説がもとになって定義されてきた。しかし、現代のガストロノミーとは、UNESCO 無形文化遺産登録(2010)にあわられるように「フランス国民全体に共有される社会慣習」である。にもかかわらず、フランス市民の生活意識の中でそれがどのように認識・享受されているかは明らかではない。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ぐため、現代の仏市民にとってガストロノミーとは何かを社会調査によって明らかにし、その知見を味覚教育ないし食育へと応用することを目的とした。

【研究の成果】

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

本調査ではインタビュー調査と、その知見をいかしてWeb調査を行なった。

はじめに「あなたにとって、ガストロノミーとは何か」という質問項目を軸とする非構造化インタビュー調査を、食農セクターの従事者(パン職人、農業者、肉屋職人、菓子職人などn=10)、非食農セクターの一般市民(n=30)に対して行なった。

その結果、現代のガストロノミーについてはいくつかの種類があるとともに、家庭内のそれとレストランのそれ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、近年の食の社会学における理論で裏付けし、Web調査を設計し実施した(n=464、このWeb調査実施にかかわる資金は他民間財団より調達)。こうしたWeb調査、および、インタビュー調査データとの再考の結果、主に以下のような発見があった。

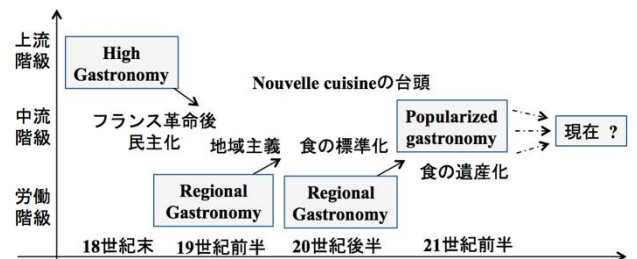


図1 現代ガストロノミー概念に至る変遷(筆者作)

- ・現代のガストロノミ概念には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）があること
- ・若年層および低収入層は、後者2つのエリート主義的意味要素を強く意識しており、そこに実践程度の不平等が示唆されること
- ・食べる行為にかかわる身体的側面（味わうこと、味覚の言語化、食事作法）が、伝統的なガストロノミー定義では重視されるにもかかわらず、現代ガストロノミー概念では欠落していること
- ・「社交の楽しみ plaisir socialisé」の中心性は絶対的であるが、レストランではより社会的差異化の側面が強くなること

こうした発見は全て、今後味覚教育プログラムを改善していくうえで重要なエビデンスとなる。

②フランス公教育における食育の位置付けの解明

仏での食育の位置付けを解明することを目的とした。まずは、政府関連資料（教育省、農業省）をもとに制度的側面での位置付けを整理した。その後、地方レベルの教育省と農業省の食育担当者にインタビュー調査を行い、その実態を把握した。ガイドライン作成などの動きはあるものの、実際の教育現場における食育の状況はほとんど把握できていないことが明らかになった。その後、同省の紹介で、小学校・中学校教師および栄養教諭へのインタビュー調査が可能になり、データの代表性の問題はあるが、現場では「食育」という概念は存在しないが、食育とみなせうる活動は多く行われていること、具体的にどのような食育関連活動が行われているのか等について明らかにした。統一教科書がないこと、セキュリティの問題から教育機関へのアポ取りが難しいことなどフランス特有の公教育制度への適応に困難があったが、今後定量的調査を行なって上での確かな定性的データを得ることができた。

そのほか、受け入れ研究者である社会学者 J.P. Poulain 教授や受け入れ機関 ISTHIA の研究チームとの活発な研究交流により、食の社会学の理論、食の社会科学における認識論的障壁などについて興味深い知見を得ることができた。こうした発見は、現在執筆中の博士論文の改善にいけるとともに、博士取得後の進路にも大きな好影響を与えてくれた。

このような機会を与えてくださった貴財団に、心より感謝申し上げたい。



（研究最終日に、ISTHIAにてPoulain教授と記念撮影）