

研究の動向

食文化研究のあゆみと研究方法

江原 絢子

1. はじめに

現在、「食文化」は、2005年に定められた食育基本法などの公的な用語としても使用されるほど一般的になっている。しかし、そのことばが使われるようになるのはそれほど古いことではない。したがって、食文化研究も他分野の研究に比較すれば新しい。そのため研究方法も確立しているとは言えない。

日本家政学会でも食文化関連の論文は投稿されるが、今も多くはない。学会誌の「日本家政学会70周年記念特集号」(2018)で、2008年から2017年の10年間に学会誌に掲載された食物分野の報文、ノート、資料を分析した記事によれば、206件の論文中、食文化に関するものは、15件、7%に過ぎず、10年前でも同じ7%であった。

いっぽう、本学会の食文化研究部会の会員は、200人以上で、年8回実施する例会にも30名前後の会員が参加し、熱心な討議も行われており、関心の高さがうかがえる。食文化の研究方法をテーマとした例会もあり、若手の参加も多く、活発な議論が行われている。しかし、論文としてまとめるとなると、簡単ではなく、各自のテーマに沿った研究方法が不明確なのか、関心はあってもなかなか進め難いということであろう。

本稿では、食文化研究のあゆみを概観し、食文化の研究手法について述べることにしたい。なお、歴史的資料は、史料と表記することも多いが、本稿では、さまざまな資料があるため、すべて資料と表記する。

2. 食文化研究のはじまり

食文化ということばは、前述のように比較的新しい。1947年に定められた「家政学部設置基準」の食物学科の

選択科目に「食生活文化史」が見られ、家政学部等の新制大学の科目は、食生活文化史のほか、食生活文化、食物史などで開講されている¹⁾。食に「文化」をつけた早い例といえるだろう。

いっぽう、食物を歴史的に研究しようとする動きは、明治期にも見られる。小鹿島果纂著『日本食志一名日本食品滋養及沿革説』(1885)は、古代の文献から近代の統計資料もあげながら、食材・加工品の歴史を解説している。しかし、文化論を展開する視点は見られない。その後、宇都宮黒龍『食物史』(1923)が刊行され、太古から現代までの食物、副食物、飲料、料理法などの解説があるが出典はほとんど見られない。

しかし、櫻井秀・足立勇『日本食物史』(1934)、笹川臨風・足立勇『近世日本食物史』(1935)では、原始時代から明治初期までの歴史を扱い、豊富な資料の引用があり、現在でも参考とすべきものが多いが、文化論的な記述は少ない。同書は1973年に、『日本食物史』上・下として再版された。また、小澤滋『日本の食物文化』(1940)は、「文化」を冠しているが、随筆などを集めたものである。

1950年代になると、森末義彰・菊池勇次郎『食物史』(1953)、瀬川清子『食生活の歴史』(1956)、青木英夫・大塚力『食物文化史』(1957)などが刊行され、1960年代には、樋口清之『日本食物史—食生活の歴史—』(1960)、渡辺実『日本人の食生活史』(1964)、前述の森末らの『改稿食物史—日本人の食生活の発展—』(1965)など、「食生活」を書名に加えた本が次々と刊行された。食物そのものの歴史を綴る形から、人の食生活の歴史に視点をおく内容に変化しているといえよう。

渡辺実の前述書は、筆者が学生の頃愛読し、2007年の復刊本では、その解説を担当する恩恵にあずかった。改めて読んでみても今も学ぶことは多い。また、下田吉人『日本人の食生活史』(1965)も「食生活」を冠しているが、それまでの歴史学や民俗学研究者ではなく、栄養学者によるものである。このように、1960年代は、「食生活史」を中心に、著者にも広がりが見られる。

Ayako EHARA

東京家政学院大学 名誉教授・客員教授
 [著者紹介] (略歴) お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業、博士(教育学、名古屋大学)
 [専門分野] 食文化史・食教育史・調理学
 [著書など] 「家庭料理の近代」(古川弘文館)、「日本の食文化」編著(アイ・ケイコーポレーション)、「おいしい江戸ごはん」共著(コモンズ)、「和食とは何か」共著(思文閣出版)ほか

公益財団法人味の素の文化センターが、1979年にセンター設立の準備室を設置し、翌年、食文化研究のために、石毛直道氏を中心に食の文化シンポジウムを開始した。1982年から、社会・人文・自然科学の各領域の研究者やジャーナリストなどが集まり、食文化の多様なテーマについて、学際的な議論を行う食の文化フォーラムがはじまり、現在に至っている（同センターホームページ）。

また、現在の日本家政学会食文化研究部会の前身は、1983年に設立された「食文化研究会」である。このように80年代初めから、各地、各団体などで食文化研究が本格的に始まったといえよう。筆者が、自然科学的手法を用いた調理学研究からこの分野の研究を始めたのは、1970年代前半のことなので、家政学系の大学ではまだ認知されていなかったようで、「そんなことやって学問になるのか」といわれたことを記憶している。

3. 食文化の定義

ところで、食文化研究というからには、食文化とは何をさすのか、その定義が必要である。まず食文化のことが使われる以前からある「文化」に対する定義を文化人類学分野からみてみると、その表現は、研究者によりいろいろである。祖父江孝男『文化人類学入門 増補改訂版』（2011）から見ると、生活の中で文化人など高級、知識水準の高いものをさす場合と生活様式（way of life）を総称して指す場合とがあり、文化人類学での文化は後者をさす。文化とは、「後天的・歴史的に形成された、外面的および内面的な生活様式の体系であり、集団の全員または特定のメンバーにより共有されるもの」としたアメリカの人類学者クラックホーンと心理学者ケリーによる定義がある。

日本でも石毛氏は、文化とは「生物としてのヒトに遺伝的に組み込まれた行動ではなく、人間の集団のなかで後天的に習得しなければならない行動である」²⁾とし、また、川喜田二郎氏は、「文化とは、ほとんど人類の生活様式と同義語に近い」とし、「人々の共有財産となり、先輩から後輩へと伝承されない限り文化とはならない。共有、伝播、伝承されてはじめて文化となる。」と、さらに具体的に述べている³⁾。このことは、クラックホーンらの「特定のメンバーにより共有される」と同様、文化の形成は、民族や地域などかなり広範囲の集団の人々に共有されることが必要であることを示している。

このような文化の定義を踏まえ、吉田集而氏は石毛氏の食文化についての記述から、石毛氏の食文化の定義を、「食文化は、食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている」とまとめている⁴⁾。

すなわち、人間が自然環境に適応しながら工夫を重ねてきた結果、形づくられた食に関する生活様式を「食文化」としていると解釈される。

川喜田氏の文化の解釈に石毛氏の解釈を組み合わせ、筆者としては「食文化」の定義を次のように考えることとする。すなわち、食文化とは、「民族・集団・地域・時代などにおいて共有されて習慣化され、次世代に継承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす」と説明することにした。

4. 食文化研究の対象

食文化研究の対象は、人間が後天的に習得したものをすべてをその対象とする。したがって、食料の生産、流通、調理・加工、配膳、摂取などの流れを含む人びとの生活様式に関するすべてが研究対象となる。そこに、技術的なことも含まれるが、食行動による価値、評価など、いわゆるソフト部分が重要となる。

例えば、現在の調理学は、自然科学的な視点や調理技術に関するものに重きが置かれているが、日本の調理の特徴はどこにあるのか、その背景にはどのような要因があるのか、それはどのような食の価値観を生み出したのかなどや便利な調理機器の発展により、簡単に調理が可能となったが、その料理の価値はどう評価されるのか、その結果、人びとの満足度は上がったのか、また個人の調理技能はどう変化したのかなどについて取り上げられることは少ない。また、地域の食材と料理への人びとの特別な思いなどに関することも研究課題となることも少ないのではないのか。

食文化研究は、データや目で見て判断できることだけではない、食に関する価値観や思想などの課題を含めて人間の食生活全般に及ぶ研究でもあり、それぞれの興味関心により課題は際限なく広がるともいえる。

5. 食文化の研究方法の特徴

食物を自然科学的視点から研究してきた方々にいわれることが多いのは、食文化研究は、数値に示すことが難しく、再現性がなく、エビデンスを確認し難いということである。また、事例の紹介は偶然性が高く、一般化したり、普遍化したりできないのではないかと疑問である。

そのすべてに筆者は十分に答えられないかとは思いますが、自然科学的な研究の経験もあるので、その違いをある程度理解できるように思う。

川喜田氏は、前述の著書の中で、分析的方法のみを科学的とし、総合的方法を締め出すことや定量的データを扱い、法則追及的アプローチのみを科学的とすることを批判している。そして、総合的、個性的の把握アプローチももう一つのれっきとした科学的アプローチだとしてい

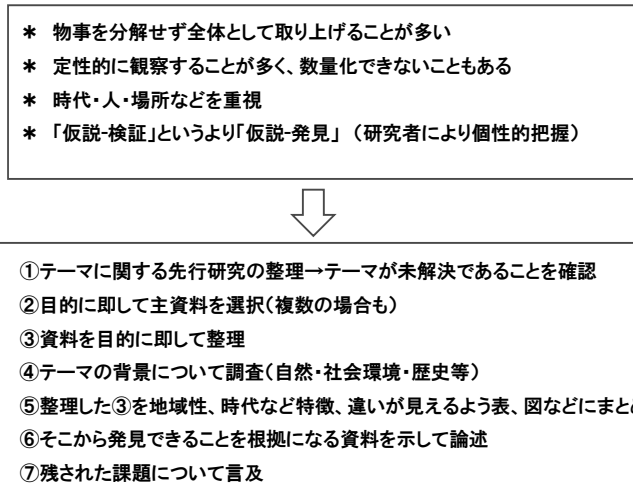


図1 食文化の研究方法の特徴と研究の流れ

る³⁾。同様のことは、吉田氏の前述の著作でも述べられており、筆者もそれを支持したい。

食文化研究でも同様、物事を分解せず全体として取り上げることが多く、定量的というより定性的に物事を観察することが特徴でもあり、数量化できないことも多い。特に食の価値や評価、思想などについての数量化は難しい。実験では、仮説を立て、それを検証するための計画を立てて実験を実施し、仮説が正しいことを実証することでエビデンスを得るが、食文化研究も類似の事は必要である。

立証するためにどのような資料が必要かを考え、準備することと得られた結果をどう解釈するかが、研究者によって異なることがあり、実験のように誰がやっても同じではない。この点も食文化研究に客観性がないといわれる所以かもしれない。しかし、立証するための資料などをふくめて多くの人が納得できる論旨と「発見」を与えることができれば、それは立証されたとみなされる。そのためには、目的に沿った資料を選択して事例を集め、そこから得られる新たな「発見」を見出すこと、そして根拠を示して論理的な説明を行う必要がある。

このような食文化研究の特徴を吉田氏、川喜田氏の論述を参考にしながら図式化すると、図1のようになる。

6. 研究に用いる資料とその留意点

(1) 目的に即した資料を選択する

資料の選択も目的に即して選択しなければ意味を持たない。例えば江戸時代や近代以降の料理書、雑誌などはしばしば用いられる。しかし、それは当時の食生活をそのまま反映したものではないから、当時の食生活の実態を知る資料としては適当ではない。当時紹介した料理の内容やそれを参考にした人びとの工夫や思いなどを見ることはできる。また、当然のことだが、料理書によって性格が異なるので、対象や料理内容の特徴などを調査し

たうえで扱う必要がある。目的が異なる料理書であっても、時代ごとの調理法、調味料などの変化を追う資料としては利用できる。

また、江戸時代の料理書などは、原本以外に翻刻して全集として所収されるものを使用してもよいが、料理書名や出版年が重要なので、出典には料理書名を出す必要がある。所収書名を引用文献などに示す。とくに料理書など歴史的研究資料は、それぞれの著者の顔を思い浮かべながら調査すると、著者たちは、その資料を読む人に語りかけてくれる。彼らと仲良くなることで、多くのことを教えられ、それを後世に伝えようとするエネルギーを得られるのである。資料は、調査したい時代に著述されたものか、刊行されたもの、または、その復刻版や翻刻されたものを使用する。

(2) アンケート調査の留意点

アンケート調査はいろいろな場合よく実施され、適当な分析ソフトを使うとそれなりの結果が得られるが、論文には、アンケートの主旨や具体的設問等が示されないことも多い。しかし、それこそがアンケート調査の重要な出発点であり、資料を注意深く選択することが重要であると同様である。予備調査もなく安易に行われたアンケートは、信頼性に疑問が残る。

また、アンケートの多くは、課題の全体像をつかむには適当な方法だが、具体的で詳細なことはわかり難い。したがってアンケートのみでの研究の完結は難しい。アンケート結果から得られる特徴ある部分を取り上げて、その要因や背景などについて、別の根拠を示して明らかにする必要がある。ヒアリングや関係の資料を組み合わせることなども求められる。また、人びとの生活に寄り添い、聞き書きなどを行う参与観察による研究は、社会学、文化人類学、民俗学等で用いられる方法である。こ

これらの研究は、単独で完結する場合もあるが、論述の過程で他の先行研究や資料が必要となることも多い。

(3) その他

考古学による発掘された道具や絵図に示されたものを素材として研究する場合もある。これらも他の資料を補うことで事実が明確になる点では同じことである。

方法の手順は理解できても具体的にどのようにしたらよいか迷うこともある。すでに食文化研究を進めている方には当たり前のことと思うが、食文化研究の初心者の方々のために具体的事例で簡単に説明したい。

7. 先行研究が比較的多い研究テーマ例：江戸の食べ物屋に関する研究

料理書の研究は、家政系の研究では比較的多いので、ここでは食べもの屋に例をとり説明したい。前述の研究の流れに沿って順に考えてみよう。

①先行研究

このような研究は、先行研究が多い。原田信男『江戸の食生活』(2003)、大久保洋子『江戸の食空間—屋台から日本料理へ』(2012)、飯野亮一『居酒屋の誕生』(2014)、飯野亮一『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』(2016)などの単行本のほか、吉田伸之「食類商人について」(『和菓子』17号 2010)、中村尚美「江戸の菓子屋—地理的分布を中心として—」(『和菓子』8号 2001)などの論文、さらに食の歴史を扱った単行本の中にも見られるから、それらでまだ解決されていないことを明確にすることは、簡単ではない。

先行研究について検討することは、これまでに明らかにされたことを整理するだけでなく、研究方法や使用している未知の資料を知る機会ともなる。同じ資料を使っても異なる独自の視点の研究なら、オリジナリティのある研究となる。先行研究の内容に疑問がある場合や残された課題を見出し、それを指摘する必要がある。

②資料の選択

江戸の食べ物屋か、全国のものか、東海道中にある食べもの屋なのかなどにより資料は異なるが、江戸について見ると、先行研究では、食べもの屋に関する資料、食べもの屋商人に関する資料などのほか、随筆類、料理書、絵図などや江戸の町触の資料などが広く使われている。これらの多くは、食べもの屋のはじまりや実態、場所などに視点があてられていることが多い。しかし、人びとが実際どの程度、どんな時にどのような食べもの屋を利用しているのかなどについてはそれほど研究が進められていないことが先行研究からわかった場合、その視点から研究してみようとするには意味がある。

個人のくらしがわかる資料が必要だが、どんな資料が

あるだろうか。中心となる資料は、当時の文字が読めるなら範囲は広がるが、ここでは当時の資料を翻刻して出版されたものを資料として考えてみよう。ある程度長い期間継続して食を含めてくらしの見える資料という条件に合うものといえば、日記類が考えられる。

すでに刊行されている、青木直己『幕末単身赴任下級武士の食日記』増補版(2016)から、下級武士酒井伴四郎の「酒井伴四郎の日記」があることはすぐにわかるであろう。翻刻をさがすと、『紀州藩士酒井伴四郎関係文書』(2014)など複数にある。しかし、それほど長い日記ではないので、青木氏の著書に示された以外のことをどう見つけられるかが難しいが、他の資料との比較資料としては利用できるであろう。

ほかにもいくつかあるが、『江戸名所図会』、『東都歳時記』などを著した江戸の町名主斎藤月岑の『斎藤月岑日記』⁵⁾は、1830年(文政13)～1875年(明治8)までの長期間にわたり記され、外食の記録も多い。この資料は本学の卒業研究で調査が行われたことがある。

③資料の調査・整理

調査しようと思った内容に先行研究がないことを確認し、この資料を用いて研究することを想定してみよう。まず日記を丁寧に調査し年ごとに、いつどこで、どのような場面で何を食べたかをExcelなどでまとめる。

④テーマの背景などの調査

どんな料理屋がどこにあったのかについては別の資料や先行研究が必要である。それらの資料についてはここでは省略するが、月岑がどのような目的でどの程度の範囲の食べ物屋を利用していたのか、それは時代やその他の要因で変化したのかどうかなどを見ることで、江戸の食べ物屋の果たした役割が見えてくるかもしれない。

もちろん、月岑に関する情報についても調査が必要なことはいうまでもない。幸い著名人であるため研究が行われているので、そうした資料を利用するのが良い。

⑤調査内容の特徴が見えるよう分類して分析

調査した内容を眺め、求めたい結果や発見をどうしたら可能になるかを検討する。まず、毎月、外食をどの程度行っているかを見る。例えば、天保6年は山吹という店に一月に3回程度行っている時もあり、武蔵屋、平清、青柳など高級料理屋の名前も見えるいっぽう、蕎麦屋にも行っている。これらとどのような目的で行ったかをわかる範囲で分類してみる。

月岑の自宅からみてどこまで出かけていたのか、江戸の地図に場所をプロットすることはできないか検討する。日記の中には、料理屋の二階は汚く美味しくないとの記述もある。番付帳の評判なども参考になるであろう。

⑥目的としたことに関し、新たな発見をまとめる

もちろん、感想としてではなく根拠を示しながら論述

する。そのためにはさらなる資料を必要とする場合や先行研究の引用も必要となる。基本になる事は誰か別の研究者が同じようにもう一度「追試」しようとしたときにそれが可能になるようにきちんと引用文献など研究経緯を明確に示しておくことが必要である。「発見」の内容は人により異なる場合もあるので追試した人が別の発見をする可能性もあるし反論する場合もある。そこで議論が行われることで学問は進歩することになるともいえよう。

その場合、自分で導き出した「発見」と先行研究の内容を明確に区別しながら論述する必要があることは、いうまでもない。たとえそのままの引用ではなく要約しても、他の論文の独自のアイデアであれば、剽窃ととられることもあり、何より研究者としての良心に恥じることだが、現実にはそのような文章が見られることも少なくない。要は、先行した研究に敬意を払うことを忘れないことであろう。

8. 使用頻度の多い資料を用いた研究事例一かしわもち・ちまき類の地域性

近代以降の食の地域性に関する研究テーマは数多くあるが、よく使われる資料の一つに1930年頃の食生活を聞き書きした『日本の食生活全集』全50巻（農文協）がある（以下、「食生活全集」とする）。その詳細な聞き書きは、暮らし全体がわかり、いろいろな視点のテーマの資料とすることが可能である。

例えば、肉食の普及と利用、調味料の地域性、すしの地域性、各地域の行事、おやつ地域性、朝食の地域性、鯖料理の地域性、大晦日のそばと地域、正月料理の地域性などいくらかでもテーマを見つけることが可能であろう。ただ、県ごとに分けた各地域では、ごく限られた町の少数への聞き書きであるため、地域全体ではないことと、記述されないからないとは言えない場合もあるので、それらの点は考慮する必要があるものの、10年かけて行われた聞き書きの資料は、具体的で詳細な記述が多く、全国的資料としては、貴重である。しかし、テーマの内容によっては、各地の市史、町史などで、補完する必要があるであろう。

ここでは、かしわもちやちまきを包む植物の地域性に関する実際の研究を取り上げてみよう。それは、服部保・南山典子・澤田佳宏・黒田有寿茂「かしわもちとちまきを包む植物に関する植生学研究」（『人と自然』17, 2007）である。Cinii などからダウンロードできる。

同論文で使用された主な資料に「食生活全集」の各県の資料を用いている。5月の端午の節供の行事に供えられる植物の葉で包んだかしわ餅とちまきについて調査している。同論文は先行研究、研究目的、資料調査、結論等についてその流れが理解しやすいと思われるので参考になるであろう。

①②先行研究と研究資料

先行研究で明らかにされなかった点を記述したうえで、この論文の研究目的を示している。すなわち、端午の節供に用意されるササ、カシワ、サルトリイバラ、マコモなどで包む餅類を取り上げ、その地域分布と植物の分布などにより、利用される植物の地域特性を明らかにすることを目的にしている。その目的に即して選択した主な資料が「食生活全集」である。

③研究資料の整理

46府県のかしわ餅とちまきを包む植物についてExcelで分類表を作成している。また、市史などでも補っているが、資料名はあるものの、どこの何を加えたかを明確にしていないが本来は明らかにすべきだろう。

④⑤資料の背景や調査の分類・分析

③の表をもとにして日本地図の上にかしわ餅型、ちまき型に分け、前者は、カシワを使う地域、サルトリイバラの地域に分けて図示し、後者は、ササ類、ススキ、マコモなどに分けて図示している。これにより明確な地域性が見えてくる。かしわ餅型ではカシワの葉が関東周辺に多く分布し、西日本にサルトリイバラの地域が広がり、ちまき型では、ササのちまきが東北から山口までの日本海側に分布していることが確認できる。

このような整理をすることで1930年頃に継承されていた端午の節供のかしわ餅型とちまき型の分布を大枠でとらえることが可能となり、そこからどのようなことが発見できるかとらえやすくなる。

さらに各植物の分布と常在度について調査している。これに加え、歴史的なことについての先行研究を調査し、「発見」したことへの証拠立てを示そうとしている。サルトリイバラは、全国的に常在度が高いのに対し、カシワの常在度はきわめて低く、分布範囲も狭い。同論文の「発見」の一つとして、歴史的にはカシワは常在度の高いコナラと混同されており、明確にその違いが認識されてきたのは江戸中期以降であること、歴史的に見ると、カシワは、炊ぐ器を意味していたこと、里山にあって身近な存在はサルトリイバラであることなどから、サルトリイバラがかしわ餅の原型であるとしている。

以上、詳細については論文を見ていただきたいが、目的に即して資料を使用し必要に応じて複数の資料や関係の他の研究成果を引用しながら論述を進めているといった研究方法には学ぶべきことがある。しかし、これを1つの先行研究としてヒントを得て、別の視点からみた新たな食文化研究へと発展させることも可能である。

先の研究ではかしわ餅やちまきの聞き書き資料を5月の端午の節供に限って調査している。そのため北海道や新潟のように、7月初めにかしわ餅やちまきを食べる地域は調査に入っていない。7月初めの半夏生に食べる地

域は他にもあり、奈良や大阪では、かしわもちやちまきではないが、小麦を加えた餅をつくるところもある。これらのことから、かしわ餅やちまきが作られる行事を調査し、そこで使われる葉の特徴とともに、7月にも行われたかしわ餅やちまきをつくる習慣が5月の節供に集約された経緯を明らかにするといった課題にも挑戦することができるかもしれない。そのためには、各地域の事例調査をさらに増やす必要があると思われるので、各地域の市町村史の調査を必要とするかもしれない。

ちなみに、歴史的資料を見ると、奈良時代中国から伝来した『荊楚歳時記』(605~617成立)⁶⁾には、「夏至節のちまき、櫻を食う」とあり、半夏生でのちまきは中国からの習慣として伝わっていることがうかがえる。さらに同書の櫻とその由来の個所では、5月5日及び夏至に食べているようで、筒糰子、マコモの葉で餅を包む角黍などがあったようだ。同書よりやや早い時期に成立したと思われる『齊民要術』(386~556成立)⁷⁾の櫻のところには、『風土記』注に、「真菰の葉を用い、黍を包み濃厚な灰汁で爛熟し、5月5日と夏至にこれを喰う」とある。1930年頃の日本の各地で、日本に伝来した中国の行事と類似の内容を引き継ぎ、定着させているところがあるともいえる。日本において、それらがどのような経緯で伝えられ、継承されたのか、現代ではどうかなど調査してみるなら、行事がどのような意味を持つのか、なぜ葉に包むのか、それを伝えてきた人びとのコミュニティなどいろいろな視点から「発見」ができるかもしれない。むしろ、先行研究で上記の研究の有無を確認することが必要である。

9. おわりにかえて 食文化研究の魅力

農学者佐藤洋一郎氏は、「学問の楽しみは、あらゆる手段を使って未知なるものを既知にするところにある。〇〇学という学問の垣根にはそんなにこだわる必要はない。」と研究の姿勢を述べている。さらに、「どう分析するかでなく何を何のために分析するかが問われるようになってきた。思想が問われるようになってきたといっていだらう。」とも述べている⁸⁾。食文化研究に求められる姿勢であるともいえよう。

食文化研究は、ここで紹介したとおり、時代もジャンルもいろいろである。したがってその研究方法も研究目的に合わせて最も適切だと思うものを中心に選択すればいいが、調査して分類しただけでは研究とはならないことはすでに述べた通りである。そのためには、1つで完成する資料などはないと思った方がよい。必要に応じて、統計資料も、歴史的資料も組みあわせる必要がある。何を組み合わせるべきかは、研究テーマで異なるが、何を

探せば知りたいことが明確にできるかを自分なりに考えることであろう。食文化研究は、真実を追求する姿勢があれば、これまでの研究方法にとらわれることなく自由に実施してよいと思う。だから魅力もある。

もう一つ重要なことは、先行研究は一つの成果であるが、それがいつも正しいとはいえないということだ。とくに著名人の研究成果は、盲目的に受け止められることがあるが、一度は疑ってみる必要がある。つまり、その結論や論述の過程を自分なりに検証する姿勢やこれは何だかわからないけれど変ではないかなど、どれほど未熟な学生などでも自分の勘やそれまでの考え方を大事にして違和感があれば調べてみる姿勢が必要だろう。

学問は、ある説を公表し、その後新しい説により、それまでの定説が覆されることはよくあるが、現時点で最大限の努力をしてそれを公表する姿勢も大事である。食文化研究は、誰もが関わる食を通して、人間とは何かを考える研究ともいえる。

さらに、どのような食文化研究も、どこかに人びとの姿が見えるはずである。研究している各時代の人たちを知ると研究は生き生きとしてくる。ものをテーマとしていても、それを動かしている人にぜひ目をとめてほしい。当時の人に代わってわれわれが次の世代にわかる限りの事実を伝えることも使命かもしれない。

参 考 文 献

- 1) 江原絢子。大学における「調理科学」の史的起点に関する一考察。日本調理科学会誌。1998, Vol. 31, No. 3, 183-184.
- 2) 石毛直道。食文化研究の視野。石毛直道自選著作集第2巻。ドメス出版, 2011, 9.
- 3) 川喜田二郎。素朴と文明。講談社, 1989, 22-39.
- 4) 吉田集而。人類の食文化について。講座食の文化第1巻 人類の食文化。味の素食の文化センター。1998, 11-17.
- 5) 東京大学史料編纂所編纂。大日本古記録。斎藤月岑日記1-10。岩波書店, 1997-2016.
- 6) 宗懐著・守屋美都雄注。荊楚歳時記。平凡社, 1978, 162-166.
- 7) 西山武一・能代幸雄訳。校訂訳註齊民要術。アジア経済出版会, 1969, 197-198.
- 8) 佐藤洋一郎。DNAが語る稲作文明。日本放送協会, 1996, 41, 80.

この論文は、2018年9月7日に開催された第3回家政学夏季セミナーエクスカージョンの講演者に執筆依頼したものである。