

14:00- シンポジウム「大転換時代の和食文化ーローカルからの挑戦」

司会：落合 雪野（龍谷大学）

新型コロナウイルス感染症の発生により、現在、食の現場では、生産、流通、販売、消費のすべての局面において、今までとは異なる「地殻変動」が起きています。そこにはいかなる実態があるのでしょうか。また、新たな反応として、どのようなことが始められているのでしょうか。

災害と食文化

佐藤 洋一郎（京都府立大学、和食文化学会会長）

人類の食文化史は災害への対応策の歴史でもある。災害列島といわれる日本では、救荒食や災害食という、非常時の食材、調理・加工法、販売やサプライ・チェーンなどに関わる知の集積があった。災害には今回の新型コロナウイルス感染症や鳥インフルのようなパンデミック（あるいはエピソード）も含まれる。過去の災害時の食文化の変化を俯瞰することで、食文化のこれからについて考えたことを述べてみたい。

コロナ禍における錦市場の取組み

清水 彰（京都錦市場商店街振興組合）

インバウンドやコロナなど外部からの影響に晒されて右往左往する状況の中、錦市場の内外より改めて本来の錦市場の姿を取り戻す必要性が指摘されています。そのために「やれることはすべてやり尽くす」という姿勢で取り組んでいる内容をお伝えするとともに、ウイズコロナ・アフターコロナに向けて錦市場として取り組んでいかなければならないことを皆さんからもご教示いただければと切に願う次第です。

生産国と消費国を繋ぐチョコビジネスと With コロナ

足立 ころろ（Dari K 現地法人 KIC）

カカオの一大生産国でありながら、世界的にも無名だったインドネシアのカカオ。その理由は、良質なカカオを生産するために必要な「発酵」の過程を行われていなかったことにありました。さらに品質に応じた買取がなされず、農家にとっては品質を向上させる努力をするインセンティブがない状態にあります。その環境を変化させ、より美味しいチョコ作りをカカオ農

家と行うことで、努力が報われる世界の実現に向けて取り組みを続けています。2020年コロナの影響を受け、最新の状況を交えつつ、Dari Kの活動についてご紹介いたします。

料理人が考える食の未来

高橋 拓児（京料理木乃婦）

コロナ禍の中、飲食店にお越しになるお客様は激減しています。私達料理人は、常にお客様の健康と安心安全を第一に食をご提供してきました。これはどのような状況になろうとも全く揺るぎのない強い意志です。今までの歴史の中で戦争や伝染病など、多くの障害がありました。その結果、飲食店が無くなったかと言うとそうではなく、その時代に合わせて新しい形で飲食店が生まれてきます。料理人は常に食の未来を見て料理を作り続けているのです。今回は、その一端をご紹介できればと考えています。

9:00- 12:30 口頭発表

9:00-9:25 しつらえに引きつけられる注意が飲料の苦味やおいしさに及ぼす影響

松原 斎樹・池田 維・森下 正修 (京都府立大学)

9:25-9:50 山梨県のイルカの食文化と流通とに関する一考察

岡田 夕佳・花森 久仁子 (東海大学海洋学部)

9:50-10:15 大学における茶道教育がもたらす影響と効果～コロナ禍における食文化継承のための手法としての遠隔授業への一考察

山本 芳華 (平安女学院大学国際観光学部)

10:15-10:40 文化庁 文化交流使として和食料理人の視点で見た海外の和食の現状

田村 圭吾 (萬重)

休憩 (10分)

10:50-11:15 ブルガリアにおける外食文化の変容—日本食の受容を事例として—

マリア・ヨトヴァ (立命館大学)

11:15-11:40 イタリアの若者にとっての「日本食」—現地化(localization)と真正性(authenticity)—

田林 葉 (立命館大学政策科学部)

11:40-12:05 創造性教育を目指したオンライン SDGs ワークショップ Tomato Adventure と Lemon Adventure の開発

野中 朋美 (立命館大学食マネジメント学部)・福田 卿也 (立命館大学・株式会社博報堂)・石田 雅芳 (立命館大学食マネジメント学部)・小祝 誉士夫 (株式会社 TNC)・本田 智巳 (立命館大学食マネジメント学部)

しつらえに引きつけられる注意が飲料の苦味やおいしさに及ぼす影響

松原 齋樹 (京都府立大学)・池田 維 (京都府立大学)・森下 正修 (京都府立大学)

農林水産省 (2020) によると、日本料理の調理には五味・五感・五色・五法が大切とされている (https://washoku-worldchallenge.jp/2020/learning/articles_04.html)。その中でも本研究では五感に注目する。五感とは「視覚」・「聴覚」・「嗅覚」・「触覚」・「味覚」のことであり、料理においては味覚だけでなく、見た目、噛む音、香り、歯ごたえ、舌の触覚などさまざまな感覚刺激がおいしさに影響を及ぼす。こうした食べ物自体に含まれる感覚刺激の他に、食事を行う空間に含まれる感覚刺激、すなわち、照明やしつらえ、環境音、音楽のような感覚刺激によっても風味の知覚や食事の満足度は変化する。我々は、上記のような「五感」の相互作用 (e.g., Spence, 2015) によって、食べ物の風味の知覚やおいしさ、満足度、飲体験および食事空間の評価がどのように変化するかに関心を持って研究を行っている。

本研究では、苦味のある飲料に焦点を当て、視覚刺激によって苦味の知覚やおいしさが変化するかを調べた。飲料は、和風の飲料として緑茶を、洋風の飲料としてコーヒーを選んだ。苦味は、基本的に人間以外の生物には忌避される味である。しかし、好みの差はあっても、人間はゴーヤやビールといった苦味の強い飲食物をおいしく食べる習慣がある。もし、食べ物に含まれる感覚以外の、外在的な視覚刺激によって苦い飲食物の評価を変容させることができれば、人間がおいしさを感じるプロセスや苦味に対する嗜好形成への理解、およびより良い食環境の構築について有用な手がかりが得られる。

そこで、本研究では視覚刺激に対して注意が引きつけられることで飲料の苦味とおいしさの評価が変容するかどうかを調べた。本研究では視覚刺激に向けられる「注意」の程度に着目した。視覚刺激には、動画 (より強く注意を引き付ける) と静止画のスライドショー (動画より注意を引き付けない) を用いた。実験参加者は、スクリーンに投影された視覚刺激を見ながら緑茶またはコーヒーを飲み、飲料および環境の評価を行った。

実験の結果、動画群は静止画群より飲料の「おいしさ」や「満足感」、「続けて飲みたいと感じる程度」が有意に高かった。一方で、「苦味の強さ」や「苦味の好ましさ」といった苦味そのものに関する評価項目においては、動画群と静止画群の間に有意差は見られなかった。以上の結果から、視覚刺激に対して注意が引きつけられると、苦味自体の評価は変容しないが、飲料の総合的な評価や体験そのものの評価は向上することが示唆された。食事空間のしつらえに向けられる注意によって、料理のおいしさの感じ方が異なる可能性があると考えられる。

農林水産省 (2020) 4. 日本料理に大切な五法・五味・五色・五感. Washoku World Challenge, https://washoku-worldchallenge.jp/2020/learning/articles_04.html 2021年1月15日閲覧
Spence, C. (2015). Multisensory Flavor Perception. *Cell*. **161**(1), 24–35.

山梨県のイルカの食文化と流通とに関する一考察

岡田 夕佳・花森 久仁子（東海大学海洋学部）

郷土料理の多くは、地域に根付いた食材を利用し独自の料理法で作られる伝統料理である。山梨県は内陸部に立地するにもかかわらず、イルカの味噌煮が郷土料理として広く分布している。これは、静岡県から一大消費地である甲府市への海産物の流通があり、その物流が山梨県の食文化に大きな影響を与えたためと考えられる。

鉄道開通以前の静岡県からの山梨県へのイルカの流通については、明治二七年（1894年）に刊行された『静岡県水産誌』に詳しく記載されている。『静岡県水産誌』によると、冬が厳しい地域ではイルカ料理は体を温める効果とヒル除けの効果があるとされ好まれており、地元の消費以外では、清水を主として沼津にも出荷し、沼津から甲州、信州、御殿場に流通していると記されている。

田中（1957）によると、鉄道開通以前の物流では、鮮魚を海岸から内陸へと輸送する場合、鮮度を保つために最短の輸送ルートを選択するとされている。

静岡県から山梨県の甲府市に至る主要な輸送ルートは、①中道往還（沼津から東海道を西進し吉原へ至り、吉原から北上して大宮・朝霧高原経由で甲府盆地へと至るルート）、②鎌倉往還（沼津を出発、北進して“足柄道”を御殿場へ向かい、御殿場から北西方向の内陸へ進路を変えて“鎌倉往還”へ入り、籠坂峠を越えて富士吉田へと至るルート）、③富士川水運（清水港から蒲原まで海上輸送し、蒲原から岩淵へ陸路を馬で運び、岩淵から富士川を利用し甲州盆地の入り口である鰍沢まで水運で輸送するルート）の3つのルートがある。

これまで、陸路で浜から17時間で甲府に到着する「中道往還」が、主要な鮮魚の物流ルートとされており、鮮魚の流通についてもこのルートで輸送されたと考えられてきた。

しかし、①富士川水運の山梨県側の要衝地（ターミナル）である鰍沢河岸の跡（江戸時代から明治・大正時代にかけての遺跡）から、多数のイルカの骨が出土しており、富士川水運でも鮮魚やイルカの輸送が行われていたと推測される。そのため、本研究では、文献調査や鮮魚店への現地およびヒアリング調査等により、富士川水運を用いたイルカの流通の可能性について考察する。

大学における茶道教育がもたらす影響と効果 ～コロナ禍における食文化継承のための手法としての遠隔授業への一考察

山本 芳華（平安女学院大学国際観光学部）

平安女学院大学・平安女学院大学短期大学部では、「伝統文化論（茶道）」の受講が卒業要件の一部となっている。4年制の大学授業においては、2013年より入学後の1年間で取得すべき必須授業として「伝統文化論（茶道）Ⅰ」「伝統文化論（茶道）Ⅱ」を規定している。これらの2つの授業は、前期、後期を通じて通年で行われ、卒業必須単位となっている。これらを修得した学生が引き続いて茶道を学びたいと希望する場合には、2年次以降に「伝統文化論（茶道）Ⅲ」以降の授業を選択することもでき、最終的には「伝統文化論（茶道）Ⅷ」まで、4年間継続して茶道を学び極めることができるカリキュラムとなっている。

この研究では、アンケート調査分析から、和食文化のなかでの茶文化に着目し、大学における茶道教育が若年層にどのような影響と効果をもたらすのかについて検証することを目的とする。さらに、コロナ禍における遠隔授業形式での茶道教育にたいする感想についてテキスト分析を行うことによって、インターネットを通じた食文化継承手法のありかたとその意義についても考察を行いたいと考えている。

「伝統文化論（茶道）」受講生全員に対し、2020年1月（2019年度秋学期末）「学生の生活と茶道教育についてのアンケート」を実施した。また、さらに、2021年7月（2020年度春学期末）にも同内容のアンケートを実施した。（1年生から4年生の「伝統文化論（茶道）」を受講する平安女学院大学国際観光学部の全学生を対象）アンケート内容には、大学入学までのお茶を習っていた経験の有無、どのようにならっていたのか、授業を受ける前と後とでお抹茶を点てる機会が増えたかどうか、お茶の授業を受けてきたことで、自分の何が一番変わったと思うのか、お茶をならっていてよかったと思ったエピソード、2年生以上の学生に対して、お茶の授業を続けている理由、普段よく飲む飲み物、お茶の飲み方、家に急須があるかどうかといった質問が含まれる。新型コロナウイルスの影響で「伝統文化論（茶道）」の授業が遠隔授業だった2020年度春学期のアンケートには、「遠隔授業の感想をお聞かせください」という項目が追加されている。

これらのアンケート結果を比較すると、共通質問項目については、両者ともに学生の回答に大きな違いは見られなかった。「遠隔授業の感想」については、遠隔授業における戸惑いや、実際にお菓子やお茶が楽しめないという体験ができない残念さの記述はあったものの、手元がアップになることによって、理解が進んだ、録画で繰り返し内容を復習できる、自宅でお点前をやるみるきっかけになったという遠隔授業ならではのよさも記されていた。（発表当日においては、アンケート項目についての詳細とテキスト分析を報告予定）

文化庁 文化交流使として和食料理人の視点で見た海外の和食の現状

田村 圭吾（萬重）

文化庁から派遣され、あまり日本人が訪れない地域（ニュージーランド、エルサルバドル、北マケドニア、ハンガリー、レバノン、アラブ首長国連邦（ドバイ））訪問した。

現在の日本人の世界観は北米、西ヨーロッパ、東アジア、東南アジアが主で、その他の地域への関心度が低いように思う。世界で日本食ブームと言われる中、日本人になじみが薄い地域の現状を知っていただきたく今回応募した。

料理は世界どの国の人にとっても最も身近で生活に欠かせないものである。その為「文化」としてとらえられていない側面があり、地域文化を知る上で最も解かりやすいツールである。訪問国の市民に各国の在外公館と連携して、6 か国 780 名の方に食文化を通して日本文化を理解していただいた。

6 か国ともにユネスコ無形文化遺産登録された和食は健康的な食ということが認知されていたが、寿司・日本式ラーメンに関心が高いのも事実であった。

今回 日本食の技法や食材を単に伝えるのではなく、「和食文化セミナー」の実施を通じて、山海川など自然の恵みに、精霊や自然神が宿り、その恩恵に感謝して文化を形成する我國民の精神性。食前に命をいただくという意味での「いただきます」。その神を粗末にしないという考え方から「もったいない」という言葉が生まれたこと。慶事の松竹梅に込められた「堪え忍んで強く生きること」の意味。ユネスコ無形文化遺産の登録の意味、日本食が世界でも珍しい「うま味」を中心に食が形成されていてヘルシーで健康的なこと。「和をもって尊し」という言葉を大切に、それぞれが個々を大切にしながらも互いを尊重し、融和を図る国民性であることを伝え、理解して戴いた。

「食」は世界に通じる共通ツールで、特に文化性が高い我が国の食は習慣、哲学、思考など世界の人々に日本国を理解していただくには大変明快で、親しみやすい有効な手段であると感じた。その中で各国の人々がどのように和食をとらえたか、体験する以前の以後ではどのような感想の変化があったかなど、訪問国の地域性なども加味しながら、実体験として普段現場で和食に従事する料理人の視点から報告させていただく。

訪問国の中にはかつて日本と深い交流・結びつきがあり、日本に大変良いイメージを持たれている国民が多いのにも関わらず、現在は交流機会が限定的な地域が数多くみられた。今回 聴衆者へコロナ終息後の和食文化の在り方、世界発信の参考になればと考える。

ブルガリアにおける外食文化の変容 —日本食の受容を事例として—

マリア・ヨトヴァ（立命館大学）

本発表の目的は、日本食の受容を事例として、社会主義とその崩壊、欧州連合（EU）加盟という時代の荒波を経験したブルガリアにおいて、外食をめぐる人びとの意識と価値観の変容を明らかにすることである。またグローバル化の象徴となった日本食の現地化過程に注目することによって、ブルガリアの人びとがグローバル社会における自国の社会文化的立ち位置をどのように評価し、日本食の消費を通じて自国の生活水準を押し量っているのかを示したい。

ブルガリアの社会主義期において飲食店が少なく、外食は労働者向けの栄養価の高い食事の提供と、国内外観光客向けの代表的なブルガリア料理の提供というふたつの側面を持ち合わせていた。社会主義の崩壊以降、グローバル化を背景に経営管理の合理化および接客サービスの向上によって外食産業は劇的に変化した。現在はファーストフードのチェーン店から洗練された高級レストランまで、外食産業が目覚ましい発展を見せている。それがグローバル化時代におけるブルガリアの人びとのニーズやライフスタイルの多様化を反映していると同時に、食をめぐる意識と価値観の変化をもたらし、新たな外食文化の形成につながっている。

本発表では、社会主義期からポスト社会主義期にかけて、ブルガリアの外食産業の発展をたどりながら、それに関わった国家政策やグローバル企業の役割を示す。次に、2007年以降、ブルガリアが欧州連合（EU）の加盟国となって以降、外食をめぐる消費者の意識と行動の変化を明らかにし、日本食がどのように受け入れられ、ブルガリアの消費社会においてどのような意味を持つようになったのかについて考察する。最後に、外食風景のグローバル化のなかで日本食が「スシ・チョコレート」としてブルガリア独自の展開を見せている事象に注目し、欧米諸国で広く受容されたプロセスと、ブルガリアの事情によって変容していったプロセスを比較する。

イタリアの若者にとっての「日本食」 — 現地化(localization)と真正性(authenticity) —

田林 葉 (立命館大学政策科学部)

二年前の和食文化学会で、『日本食』の移動と変容—イタリアの事例を中心として—というタイトルで報告させていただいた。当日いただいたコメント等も反映して、食の移動と現地化(localization)、そしてその参照点としての真正性(authenticity)について主として理論的研究を行ってきた。他の文化的構築物同様、食文化も移動とともに変容し、現地化がなされる。そして現地化した食文化の消費が顕著になると、真正性の問題が浮上することを明らかにした。一方で、この真正性は、特定の場所(locality)と分かち難く結びつきつつ、同時に locality を超えて訴求力を持つ場合があることをユネスコの無形文化遺産である「和食」を例として論じた¹。今回の報告は、イタリア人を主たる対象として2020年11月に行なったアンケート調査を基にした事例研究である。有効回答のうち、若者が大半を占めたので、彼/彼女らを対象に、彼らの考える日本食(Japanese food)の特徴を明らかにしたい。

詳細な調査内容および分析は実際の報告時に行うが、イタリアの若者は日本の伝統的料理とされる刺身、寿司、そして近年人気を博するラーメン以外に、「日本食」として実に多彩な料理及び素材を自由に記述している(ご飯、蕎麦、うどん、豆腐、納豆、天ぷら、味噌汁、おでん、すき焼き、卵焼き、餅、おにぎり、照り焼き、焼き鳥、枝豆、たこ焼き、お好み焼き、カレーライス、オムライス、焼肉、とんかつ、しゃぶしゃぶ、親子丼、牛丼、弁当、ゆで卵、餃子等)²。

アンケートでは、「日本食」の「ホンモノ」、「ニセモノ」と思われる例についても問うた。若い世代で経験が少ないことから、具体的な回答は多くはなかったが、前者としては「古いレシピで作られる料理」や発酵食品および箸を使った食べ方、後者としては「食べ放題レストランの食事」や、寿司・裏巻き(フィラデルフィアロール等)、春巻き(中国発祥)等が複数回見受けられた。一方、イタリア料理としての「ホンモノ」「ニセモノ」の設問では、多くの詳細な回答が寄せられている。加えて本調査では、自炊の頻度、自身のcomfort food(ほっとする食べ物)と食文化に対する誇りの感覚、海外体験なども質問している。これらの回答から、自身の食文化とそうでない食文化に対する態度や、「ホンモノ」にまつわるストーリー(食の「ホンモノ感」はどこからくるのか)等、イタリアという現場における「日本食」の現地化と真正性を中心に検討できればと考えている。

¹ “Transmission and Localization of Cultures: Focusing Japanese Food in Italy” (2019), *Journal of Policy Science* 13, 69-90 および “Quest for Authenticity in Cultural Artifacts: Domestication and Locality” (2020), *Policy Science*, 27(4), 287-302.いずれも報告者による単著学術論文。この当座の結論は、当然ながらヒップホップ音楽など他の文化的構築物の事例にも当てはまることも論及している。

² 料理の他にも、素材や飲み物、お菓子も多数挙げられている。中でも、どら焼きは人気があり、料理とみなされる場合もあった。

創造性教育を目指したオンライン SDGs ワークショップ Tomato Adventure と Lemon Adventure の開発

野中 朋美 (立命館大学食マネジメント学部)・福田 卿也 (立命館大学・株式会社博報堂)・石田 雅芳 (立命館大学食マネジメント学部)・小祝 誉士夫 (株式会社 TNC)・本田 智巳 (立命館大学食マネジメント学部)

2020 年はコロナの影響を受け多くの対面授業やイベントが実施困難となり、オンラインを用いて試行錯誤的にさまざまな取り組みや工夫が行われた。これまでも ICT 技術を用いたオンライン型の教育やツーリズム、会議などは行われてきたが、人々が移動できないというかつてない強い制約のもと、多様な試行が世界各国で生まれたといえるだろう。本研究では、社会課題に対して身近な食材と知恵で対峙し、創造性を育むオンラインワークショップを開発する。食の生産者の現場を中継し、本物に触れながら生産者と生活者を教育を媒介につなぐプラットフォーム開発の一試行とすること目的とする。

本発表では、2020 年度に実施した 2 つの事例を紹介する。ひとつは、2020 年 8 月に小学生高学年を対象に行った Tomato Adventure である。本ワークショップでは、グローバルフードである身近なトマトを題材に食品ロスを学ぶ。イタリアの真のナポリピッツァ協会らの協力を受け、ナポリのトマト畑とピザ協회를ライブ中継し、小学生は本物の職人にピザづくりを学びながら、異文化理解や社会課題解決を学んだ。ワークショップ最後に行った創造料理提案では、小学生はイタリアに SDGs 解決のためのトマト料理を提案した。採用された料理のいくつかはナポリの歴史ある協会のレストランで提供され、その収益はコンポスト購入費用に充てられた。これは、自分たちの提案が、実社会の食品ロス解決に直結するプログラム構成を実現している。もうひとつのワークショップは、2021 年 1 月に中学生を対象に実施した Lemon Adventure である。レモンを題材に、柑橘類の多様性から生物多様性と持続可能性を学ぶことを目的に、ルネサンス時代に豊かさの象徴として珍重された柑橘の歴史やアート、サイエンスから味覚の多様性を学ぶ。フィレンツェと繋ぐヴァーチャル美術館ツアーや、400 種類もの貴重な果樹を栽培するバレンシア果樹園 (Todoli Citrus Foundation) のライブ中継を実施し、多様な味覚の素晴らしさを体験することを通じて、複雑性に対峙することの大切さや生物多様性への理解を深めるきっかけとなることを目指した。持続可能社会の実現に向けては、社会課題に対して多視点から問題の本質を捉えることが肝要であり、初等教育や中等教育において、それら課題が自分たちの手によって解決可能であるということを経験することは貴重な学びとなると考えられる。オンライン技術の発達によって圧倒的な没入感やリアリティを感じる体験は今後ますます可能になるだろう。このときオンラインを介した交流は、空間や時間的制約を超えるのみならず、これまで直接繋がるのが難しかった生産者や生活者らによる新たな共創を生み出すプラットフォームとなる可能性が期待される。

13:00-14:00 昼休み（スライドショーセッション）

1. 「疫病と食」—野菜を用いた供養・祈願から—

前田 節子（静岡県立農林環境専門職大学）

2. 歯科の立場で想う「美味しい」和食のいただき方 —人生 100 年時代を「美味しく」、「安全に」過ごすために—

岸本 和弘（京都府歯科医師会）・河野 亘（京都府歯科医師会・大阪歯科大学有歯補綴咬合学講座）・和田 智仁（京都府歯科医師会）

3. 食の地域差の原点を考える —調味料の視点から

鎌谷 かおる（立命館大学食マネジメント学部）上田 朋佳（立命館大学）・八木 沙絵・三浦 加帆・立石 綾（立命館大学食マネジメント学部）・吉井 あすか・渡邊 淳司（NTTコミュニケーション科学基礎研究所）・和田 有史（立命館大学食マネジメント学部）

4. COVID19 による韓国の「食」への影響—飲食に関する衛生環境の改善と食産業への影響を中心に

入江礼新（立命館大学経済学研究科）

5. 京料理屋のサービス提供にかんする経験的研究

平本 毅・松原 斎樹・宗田 好史・池田 維・杉本 直子・大関 綾（京都府立大学）

「疫病と食」—野菜を用いた供養・祈願から—

前田 節子（静岡県立農林環境専門職大学）

【背景】

令和2年の初めから急速に広まった新型コロナウイルス(COVID-19)感染症の流行という「予期せぬ災厄」に直面している。現代は、医学や公衆衛生学が進歩し、不治の病とされた数々の疾病や感染症が治癒あるいは寛解されるようになったが、COVID-19は未だ収束には至っていない。治療薬、消毒薬、医療機器が十分に整わない時代に、病や災厄から命を守る手段として人々に広く認知され、現在まで継承されている芸能や伝統行事が日本の各地に継承されている。本研究では、コロナ禍とも呼ばれる災厄が一年以上続く中、「野菜を用いた供養・祈願」に注目し、和食文化の視点から疫病平癒と食の関係について考察することを目的とした。

【調査方法】

2013～2020年の間に京都府内と静岡県内の寺社で継承されている「きゅうり封じ」、「かぼちゃ供養」、「大根焚」、「へちま加持」などの伝統行事に一般参列者として参加し、法要や振る舞いなどを観察した。現地で配布される資料、文献および寺社のホームページを参考にした。現地では聞き取りを行い、必要に応じて電話等で寺社に確認することを基本に行った。また、写真は許可されている場所のみで撮影した。

【結果および考察】

きゅうりやへちまなどのウリ科園芸作物において、身体の悪いところに触れる所作は、災厄を野菜の内部に封じ込めるために行っていることがわかった。次に、野菜は土中で容易に腐敗することから、人が被っている災厄を身代わりとなって、分解消滅させる役目を期待されていると考えた。また夏至、冬至、仲秋の名月など太陽や月との関係性が強く、年末に行われる大根焚などでは、火との結びつきが深いことも示唆された。どの伝統行事も常に「祈り」とセットで行われていることが特徴的であった。人々の「災厄」を自然界に還すための仲介役として、古来より重要な役目を果たしてきたことが示唆された。人間は、食品に各種栄養素の供給源としての機能や美味しさ、さらに機能性成分から健康維持と疾病予防を図ろうとする。しかしながら、本報で示した通り、和食文化の醸成を担ってきた基層食材ともいえるだいこん、きゅうり、かぼちゃなどを材料として、それらの野菜が関与する伝統行事を分析してみると、食品の持つ機能や役割は、疫病平癒にみられるように、栄養学的な視点だけでない多様性を合わせ持つことが示唆された。

歯科の立場で想う「美味しい」和食のいただき方 —人生 100 年時代を「美味しく」、「安全に」過ごすために—

岸本 和弘（京都府歯科医師会）・河野 亘（京都府歯科医師会・大阪歯科大学有歯補綴咬合学講座）・和田 智仁（京都府歯科医師会）

食感を表す日本語オノマトペは非常に豊富であり、その感覚を共有するためには歯を含む口腔内を健全に保つことが大切との思いから、自発的な歯科医院への通院を促すなどの様々な施策を京都から啓発、発信できればと提言してきた。

日本人にとって特別の日（節目）あるいは非日常を表す概念である「ハレ」の日には、その日だけの特別な行事があり、その行事に伴う特別な食事が提供される。超高齢化社会となった現代日本においても、還暦以降の節目節目での「ハレ」の日を慶事として祝い、家族で特別な食事会が開かれることが一般的である。「人生 100 年時代を美味しく過ごす」ためには、家族と一緒に、家族と同じ美味しい食べ物、食材を、楽しく食べることであると考える。つまりそこに集う家族全員が、食材の一番美味しい食感や料理（家庭やおふくろの味も含めて）の味付けを共有する必要がある。形態的だけでなく機能的にも健康な歯と口の状態であれば、より一層幸せな「健康長寿」を導くことができる。

ところが近年、「フレイル」やその前段階のプレフレイルの一つである「オーラルフレイル」が話題になっている。歯の欠損や歯周病、さらには口腔周囲筋や舌骨筋群の虚弱が原因による「食べこぼし」や「誤嚥」はオーラルフレイルとして問題視され、「誤嚥性肺炎」や正月の「餅のど詰まらせ」による窒息死の原因とも考えられている。

そもそも、ほとんどの哺乳類は鼻で呼吸をする。鼻は呼吸のため、口は食べるためにあるのだが、人間は進化の過程で言葉を使うようになり、食道と気道が交わるようになり、呼吸の際には鼻だけでなく口も空気の入口として使うことが可能になったと考えられている。

2020年当初以降のコロナ禍によって、マスク着用は第一線のマナーと化しているが、マスク着用により多くの人の呼吸方法が鼻呼吸から口呼吸へと変化していると察する。口呼吸は口腔内環境を悪化させる要因の一つであり味覚にも影響を及ぼす。

今回、人生 100 年時代に和食を「美味しく」、さらに「オーラルフレイル」を予防して、「安全に」食べ、より豊かな QOL を目指すことについて、歯科医療従事者の立場から提言する。

食の地域差の原点を考える－調味料の視点から

鎌谷 かおる（立命館大学食マネジメント学部） 上田 朋佳（立命館大学）・八木 沙絵・三浦 加帆・立石 綾（立命館大学食マネジメント学部）・吉井 あすか・渡邊 淳司（NTT コミュニケーション科学基礎研究所）・和田 有史（立命館大学食マネジメント学部）

本発表の目的は、大正・昭和の郷土食の食材と調味料の組み合わせや、その特徴を整理し比較をすることで見えてくる「食の地域差」を抽出し、食材の選択や味付けの好みの原点を解明しようとするものである。

筆者らは、郷土食の地域差が生まれる背景がいかなるものであったのかを解明するために、1993年に農山漁村文化協会から刊行された『日本の食生活全集』全50巻を中心に、全国の都道府県史の民俗編・文化編・産業編なども同時に活用しつつ、分析をおこなってきた。その方法は、『日本の食生活全集』に収録されている、「基本食の加工と料理」「季節素材の利用法」「伝承される味覚」のテーマ内で確認できる料理項目約12,000点を全てピックアップし、それらの料理における食材・調味料・調理法・食感・味風味・季節・派生料理等をエクセルデータ化するというものである。今回は、これらのデータを用いて、郷土食に用いられる食材と調味料の組み合わせの地域比較をおこない、それらの地域差がいかにして生まれたのかを検討する。具体的には、『日本の食生活全集』に記される料理の調理工程の中で使用される各調味料・調理法を、①下ごしらえ時、②調理時、③盛り付け時・飲食時の3つに分類して整理し、全国的動向・地理的環境の違い・地域間比較をすることで、「食の地域差」を紐解くことを目指す。

COVID19 による韓国の「食」への影響—飲食に関する衛生環境の改善と食産業への影響を中心に

入江 礼新（立命館大学経済学研究科）

2020 年、世界は COVID19 が引き起こしたパンデミックに陥り、多岐にわたる産業と人々の生活様相にまで多大なる影響を与えた。その影響は各国において一般的なものもあれば、それぞれの文化や産業構造などのより特徴的で独自の影響がもたらされていることもある。本発表は COVID19 による韓国の「食」への影響について、感染拡大防止のための政府と韓国国内の飲食店の取り組み、消費者の食に対する購入習慣の変化と食産業への影響について調査し、まとめたものである。調査方法としては主に COVID19 に関する韓国メディアの報道内容と韓国外国産業研究院および国際貿易通商研究院など研究機関の報告書をもとに調査を行った。

韓国の食文化の一つである「同じ器で食べる」ことが感染症拡大の原因という判断のもと、韓国政府は「食事文化改善推進方案」を発表し、分け皿を使った食事習慣を定着させることに尽力した。飲食店を対象に感染拡大予防のための営業ガイドラインを提供し、一定基準を満たした飲食業者は「安心食堂」に登録できる制度を設けるなど、飲食に関する衛生環境の改善に取り組んでいる。また、飲食店独自での取り組みとして、カトラリーの個別包装や水・合わせ調味料などを注文後に提供する接客サービスの変化もみられる。飲食業界の大手ブランドでは既存の 2 人前で提供していた料理を 1 人でも楽しめるメニューの開発が進むなど、飲食業界の新しい潮流が出来つつある。

消費者の購入習慣の変化に関して、COVID19 の感染と景気鈍化を憂慮した消費者が自宅での食事回数を増やしたことにより、食料品等の需要が増加した。購入回数と対面の飲食サービスの消費が減少したものの、オンライン小売業の市場規模は拡大している。また、食料品等の需要増加は、食産業全般において外食産業の鈍化を相殺する効果をもたらした。健康への関心が高まったことで高麗人参を中心に農食品輸出額は歴代最高値を記録し、韓国国内では健康機能食品の消費において中長期的な変化が期待されている。感染初期、輸出制限や物流の断絶などにより農水産物の輸入調達が厳しかったことを踏まえ食料の持続可能性が問われている。

京料理屋のサービス提供にかんする経験的研究

平本 毅・松原 斎樹・宗田 好史・池田 維・杉本 直子・大関 綾（京都府立大学）

飲食店としての和食料理店の特徴の一つに、その高付加価値性があげられる。客は料理の味のみに対価を支払っているのではなく、空間、環境、室礼、接客、パフォーマンスなどに込められた歴史・文化・社会的諸要素にも価値をみとめていることが明らかである。とりわけ、京都の歴史・文化と分かち難く結びついて発展してきた京料理屋においては、この度合いが高いことが想定される。

サービス産業化が進展し、サービス生産性向上の必要性が叫ばれる現代の日本社会において、その高付加価値性の源泉を探ることには大きな意義があるだろう。しかし、京料理屋の高付加価値性について、サービス提供という観点から理論的・経験的にアプローチした例はほぼみられない。

昨今の経営学においては、サービスの価値創出にかかわる諸要素—商品、空間、環境、室礼、接客、パフォーマンスなど—のはたらきを総体的に捉えるサービスドミナントロジック（Vargo & Lusch, 2004）が発展している。サービスドミナントロジックでは、顧客の経験の立場から種々のサービスの要素がどう統合的にはたらくかを重視する。このため、顧客が何をどんな順番で経験するかを、なるべく実際の消費経験に近づけて調べる必要がある。

本研究では、2019年から実施している京料理屋のフィールドワークの試みを紹介する。これはまとまった研究成果ではなく、調査方法と得られる成果についての予備的な報告である。料理屋、仕出し料理屋、カウンター割烹などの諸タイプの和食料理店において、どんなサービスが提供されているかを調べる（5軒の調査を実施済み）。具体的には、顧客役の調査員が接客を受ける様子を、料理屋の入口からビデオカメラで撮影していき、その途中で随時インタビューを行う。これは、普段通りの仕事の様子を、なるべく現場の文脈に近づけながら明らかにしていく文脈的質問法（contextual inquiry）の一種である。これにより、顧客が何をどんな順番で経験しているか、その過程でサービスの価値創出に関わる諸要素がどう連鎖的に、あるいは統合的に提供されているかを調べる。

暫定的な研究結果としては、京料理屋のサービス提供とその価値創出にあたって、店側と客側の価値共創（Vargo & Lusch, 2004）が重要な役割を担うことが指摘される。

Vargo, S. L., & Lusch, R. F. (2004). Evolving to a new dominant logic for marketing. *Journal of marketing*, 68(1), 1-17.

14:00- 食の広場「コロナ禍と食」

学会員を対象に、食に係る幅広い知見を様々な立場の方から発表してもらい、今後の研究テーマや学会活動に活かし、広く発信する。

コロナ禍における緑茶消費の変化から気付くこと

森下 康弘（公益社団法人京都府茶業会議所副会頭、共栄製茶(株)代表取締役）

昨年の新茶取引額は全国的に激減。内食、外食、進物、輸出等の需要動向の変化を販売形態や流通先別に見ると、コロナ禍での様々な消費傾向が浮かび上がる。京都の茶業界や自社の取組を発表。

コロナ禍でも繁盛しているお店はどんな店？

西村 康浩（(株)どこいこ代表取締役 『京都美食倶楽部』企画・運営等）

「売り方を工夫しながらチャレンジしているお店」、「仕入先を大切にしているお店」、「時代に合った PR 手段を行っているお店」など、『京都美食倶楽部』等を運営する中で培った幅広い知見を発表。

コロナ禍は内食にどのような影響を与えたか？

伊尾木 将之（クックパッド株式会社）

コロナ禍の内食への影響をレシピ検索データを使って分析。レシピ検索においても大きな影響が存在。コロナ禍のレシピ検索はいくつかの時期に分割でき、それぞれの異なる特徴を発表。

「孤食・個食」は、「現在の箱膳」

山下 満智子（元大阪ガス研究所職員、現在京都大学農学研究科非常勤講師）

「黙食」が呼びかけられている。石毛直道等は、箱膳、ちゃぶ台、ダイニングテーブルへの変化は、衛生意識が働いたと指摘。コロナ禍、除菌という衛生意識によって、孤食・個食は、「現代の箱膳」と認知されると発表。

宇治茶の郷から急須でお茶を

公益社団法人京都府茶業会議所
京都府茶生産協議会
京都府茶協同組合

お茶の美味しい淹れ方を日本茶インストラクターが丁寧に説明させていただきます。

宇治茶道場 匠の館

宇治茶カフェ認定店

〒611-0021 宇治市宇治又振17番地1
TEL・FAX 0774-23-0888
<https://www.ujicha.or.jp>
(運営：公益社団法人京都府茶業会議所)



京阪宇治駅から徒歩約3分
JR宇治駅から徒歩約15分