

和食文化の保護・継承につながる食文化研究を目指して

～日本らしい食材と外国からの伝来料理に着目～



健康栄養学部 食品学科 准教授 **福留 奈美**

東京聖栄大学

「何が同じで何が違うのか？」修士論文で取り組んだアンケート調査では、日本人とフランス人のおいしさの基準の相違・類似に着目した。25年後、日本の醤油と韓国のカンジャンの違いや、日韓の柚子利用法の比較研究で現地を訪ねるようになった。日本ならではの食材と利用法の特徴は何か、諸外国の料理を日本人はどのように受容・変容・定着させてきたのか。この2つの問いに答えることが現在取り組む食文化研究の柱となっている。

食文化論、食文化研究はあっても食文化学という用語はあまり聞かない。〇〇学という学問領域になっていないのは、独自の метод論がないため、食文化はあくまで研究対象と考えられる。食の5W1H「誰が、いつ、どこで、なぜ、何を、どのように食べてきたのか」を対象に、人文科学・自然科学・社会科学のあらゆる研究手法で誰もが食文化研究に取り組めるのではないかと。私の場合は専門の調理学をベースに、食材の組合せと配合、調理法、味付け、盛り付け、食べ方という一連の調理の工程、とくに料理レシピに表れる諸相に着目している。

大学の食文化研究室では、3・4年次に配属されるゼミ生が自分の興味ある食材や料理を選び、その利用法やレ

シピを調べる。これまで、日本で定着している諸外国由来の料理・食材として、麻婆豆腐のレシピと市販の麻婆豆腐の素を収集して日本風と中国風の違いを調味料使用の観点から分類した卒論や、イタリア料理への興味からパスタの種類とパスタソースの分類を根気よく調べた卒論等がある。焼肉、ラーメンをテーマにする学生もいて若者の食事情が見えて面白い。レシピ分析の手法は、データサイエンスの専門家との共同により発展の途にある。

また、日本らしい食材・料理の記録として、喪失の危機にある木桶仕込みの発酵食品に着目し、醤油醸造用木桶の全国調査を2020年に行った。2023年には清酒醸造用木桶の調査を計画しており、発酵食仲間が味噌用木桶の調査をするので醤油・味噌・酒業界のデータが揃う。他分野連携、学際的な研究ネットワークが広がり、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の保護・継承につながる研究が増えることを願う。



2020年木桶サミット in 小豆島で
木桶数全国調査の結果を報告。



朝倉山椒の産地、
兵庫県養父市の山中にて
野生種のサンプリング

柚子同様に日本が誇る香り食材である山椒については、ゲノム解析、香気成分分析、官能評価の専門家と研究プロジェクトを立ち上げ、野生種も含めて全国に8つの系統があることを明らかにした。私は全国の栽培地や山に分け入り山椒のサンプリングをすること、地元での利用法、調理法の調査を分担した。研究室にこもって料理レシピとPCに向き合うことも、フィールドに赴き現地ならではの情報を入手することも、どちらも自分に向いている。要は何でも見たい、食べたい、知りたい、やりたがりの性格なのである。

食文化研究では、古文書を紐解いて人生をかけて取り組む研究もあれば、移り行く食の断片を記録する小さな研究の積み重ねがあってもいいと思う。過去から現在へ、そして未来へ。食のバトンをつなぐ食文化研究に浪漫を感じる。この面白さを若い学生たちにもっと伝えていきたい。



教育学術新聞
東京都千代田区九段北
4-2-25 私学会館内
編集兼発行人小出秀文
TEL 03(3261)7048
FAX 03(3261)0769
毎週水曜発行(第5水曜休刊)
購読料 年4800円(税込)
©教育学術新聞 2023
www.shidaikyo.or.jp