

Scopes and Spheres of Food Studies

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2016-01-31 キーワード (Ja): キーワード (En): Food Studies, Interdisciplinary research, Higher education, Gastronomy, Anthropology of food 作成者: HAMADA, Shingo メールアドレス: 所属:
URL	https://osaka-shoin.repo.nii.ac.jp/records/4024

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



フード・スタディーズの射程と領域

学芸学部 ライフプランニング学科 濱田 信吾

要旨：欧米諸国では、最近30年ほどで食の学際的な領域としたフード・スタディーズ (Food Studies) の発展が著しい。しかし、その新たな研究領域とそれに連携した教学プログラムの開発と確立には、学术界における細分主義、大学の構造的な問題、実務的問題への取り組みと、初期の成功を礎としたさらなる分野横断型のプログラムの模索が必要となる。本稿では、欧米高等教育機関で発展するフード・スタディーズの特徴と現状について検証し、大阪におけるフード・スタディーズの可能性について考える。欧米のフード・スタディーズは、食と身体・食と文化・食と環境などの視点から学際的・超学際的な研究領域として成立しつつある。フード・スタディーズの教育では、座学以上に実習などを通じた経験教育を重視するプログラムが多い。大阪におけるフード・スタディーズの展開には、学内における学際性の高い学科横断型カリキュラムや地域連携を通じた超学際的なネットワーク型の教学体制の構築が重要である。

キーワード：フード・スタディーズ、学際的研究、大学教育、食科学、食の人類学

序論

「食」を中枢とした研究は、従来の食品・栄養科学などの直接的関連性を持つ分野のみならず、食を中心にとらえるとは限らない研究諸領域においても展開されている。しかし、認知科学など基礎研究に大きな価値があるとされる大学や研究機関において衣食住という日常生活に当たり前となっているものが学問の主対象として制度的に確立されたのはここ近年の出来事であり、フード・スタディーズ¹もここ30年ほどで学

術領域として発展してきた²。アメリカを拠点とする食と社会の研究学会 (Association for the Study of Food and Society、以下 ASFS) によると、Food Studies 専科を開設する欧米諸国の高等教育機関は40校近く存在する。食文化や歴史、政治を教学するコース領域や学士課程、単位認定のカリキュラムの新設は増加傾向にあり、現在はその数は実際70校を超えるといわれる (Holtz 2015)。

この発展の背景には、学术界そして一般社会における環境破壊や土壌・水質汚染などに関する道徳的関心、そして食の安全や食料保障といった物質的に直接関係しうる問題に対しての関心の増加が挙げられる。食資源へのアクセス、環境変動による食料生産不安、そして遺伝子組換え食品の流通拡大に対する懸念など、欧米諸国で食に関する関心と理解向上の重要性は、今までに高く高い。

がしかし、独立した教育領域としての「フード・スタディーズ学科」の設立は、欧米においても稀である。これは、カルチャル・スタディーズやジェンダー・スタディーズなどの学際的な「〇〇研究」学科が数多く確立されたのと対照的だ。はたしてこれは、学术界に

1 Food Studies は、独立した学問分野ではなく、社会科学、人文学、自然科学という学术界における認識論的、哲学的領域のいずれにもとどまらない学際的プログラムである。一つの学術的領域に落とし込むことは困難であるため、英語表記では Study と単数ではなく Food Studies と複数形になっている。欧米で ~studies となる学際的領域は、「研究」や「学」と邦訳されている。例を挙げるなら、文部科学省の専門分野一覧表には、Global Studies は「グローバル・スタディーズ」と複数形をそのまま表現され、Gender Studies は「ジェンダー学際研究」と、スタディーズとせず学際性を明確にしている。一方、文部科学省の専門分野一覧表には、フードシステムはあるが、Food Studies は存在しない。それゆえ、Food Studies は「食学際研究」と称されるべきか、フード・スタディーズか、またはフードスタディか、どのように表現するかの同意どころか議論すらないというのが実情である。

2 アメリカにおけるフード・スタディーズの発展と社会的背景については Belasco (2006) を参照されたい。

おけるフード・スタディーズの存在意義が確立されていないことを指すのだろうか。一方、学問が詳細に細分化される高等教育機関において、学際的領域としてのフード・スタディーズの役割とは何であろうか。健康科学、栄養科学、食物学、農学、経済学、社会学などの既存の確立された学科や学部と学際的関係を持ちながら、どのように独自性と親和性を両立させるべきなのか。フード・スタディーズは、既存学科や分野に比べどのように異なる教育的経験を学生に提供すべきなのか。

本稿の目的は、欧米高等教育機関³におけるフード・スタディーズの位置付けを整理し検証することである。欧米のフード・スタディーズの展開については、文献資料と筆者の米国留学中の経験、特に筆者が企画運営に参加したインディアナ大学ブルーミントン校（以下IUB⁴）におけるフード・スタディーズの連続セミナーと研究会における議論を中心におこなう。各大学のプログラムの特徴は、必修科目の数や専門性と学際性をもとに判断し、選択科目は多種多様であるため、副次的要素としてとらえる。欧米のフード・スタディーズの特徴、フード・スタディーズ専攻生の進路と展望について論じた後、大阪におけるフード・スタディーズの必要性とその展開に関する私論を述べたい。

フード・スタディーズの特徴と教育上の利点は、日常生活に本質的に存在し誰もが行う食事という生活文化から、今日の人間社会や環境、そして未来を考察することである。学生が食事という身近なものから社会における諸問題を内在化し、問題の当事者、利害関係者であるという認識を持ち、行動できるようになることを目標とする。それゆえ、教育機関で展開するフード・スタディーズ・プログラムは、各大学が位置する地域が持つ地域特性に適応したカリキュラムの提供を目指す必要がある。また、座学にとどまらない、調理実習や学外学習の充実による総合教育を目指すものであるべきである。そして、特定の研究分野ではないフード・スタディーズは、学際的な教学を可能とする大学間、学部・学科間を超えた教職員の連携、さらには産学連携の発展が重要である。

3 本論では大学におけるフード・スタディーズについて考える。高校や専門学校、職業学校で行われているフード・スタディーズコースは考察対象外としたが、調理学校でも超学際的な性格を持つ食学が展開されていることを脚注にて付記しておく。

4 Indiana University Bloomington の略称。

2. スタディカスタディーズか：Food Studies の射程と領域

Food Studies は、食そのものの研究ではなく、食と人間の食事経験の関係を、生産から消費までの幅広い食システムの中においてさまざまな視座から考察と定義される（Miller and Deutsch 2009）。例えば、「健康」という概念とその社会的構築そして動態の理解には、栄養学など身体と栄養摂取に関するものから、社会科学や人文学からの消費文化や細身型を美とする文化的脈絡の考察、そして過食を可能とする食料生産がおこなわれる環境と環境負荷に関する環境学的視点など、諸分野からの資料と分析が可能である。つまり Food Studies は、食事に関するあらゆる考察と理解の追求を指すものといえる。

Food Studies という名称は用いておらずとも、多くの研究者はすでに自らの分野から Food Studies の一環を担い展開していたといっても過言ではない。しかし、ラトゥールが「純化」作業と呼ぶ近代の科学的知識の構築過程の中で、食研究は多数の研究分野へと分類・整理された。その結果、文理融合の学際的な食事研究は未だ少ないといえる。Wilk（2012）はその状態を topical butchery（研究課題の屠殺的解体）と表現している。

「食」とは、あらゆる要素が複雑に関与したネットワーク的集合体の動態が具現化されたものであり、物質そして記号として社会で用いられるものである。筆者は、フード・スタディーズの領域と概念は図1のように表されると考える。肉体・文化・環境の三要素が点線による円枠で表現されるのは、それらが物質的にも概念的にも考察されるものであり、それゆえその境界は明確ではないことを示す。また、それはフード・スタディーズというものが個人（肉体）という一つの

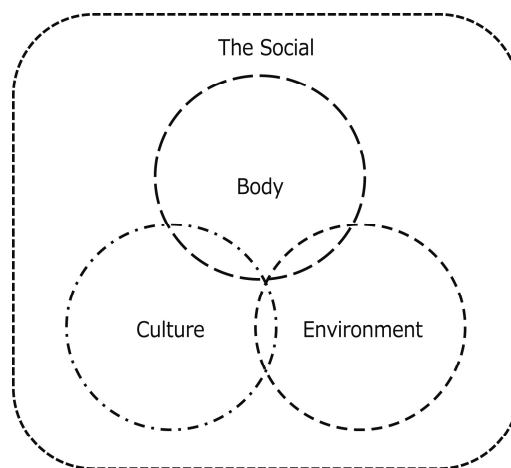


図1 Food Studies の射程と領域

分析単位でのみならず、世帯や地域、民族などさまざまな単位を用いて実践される点も暗示している。そしてこれら三要素は、社会 (society) という静態の名詞ではなく、「社会的なるもの」(the social) と動態を表す形容詞で認識されるべき、人間社会と自然社会という二元的認識と存在論を超えた集合体に内在するものであるととらえる (the social に関する論理は Latour 2006 を参照)。

3. 欧米におけるフード・スタディーズの特徴

欧米の大学におけるフード・スタディーズを考察すると、各大学が持つ構造的な特徴、教学方針、歴史的・社会的背景とともにその差異性が明らかとなる。欧米の大学では、それぞれの大学が異なる過程を経てフード・スタディーズ・プログラムを展開してきた。欧米の大学内で新たなプログラムやコース⁵、または学科を企画発案するにあたっては、政治性や教育に関する組織構成と経済が影響する。アメリカ合衆国では、1862・1890年制定のモリル法と1887年のハッチ法によってランドグラント大学⁶が各州に開校され、リベラルアーツ系一般教養と認識科学は、農学・工学など応用科学から大学組織構造において分離された。例えばインディアナ州では、一般教養や「純科学」と称されるものはインディアナ大学システムにおかれ、州経済に影響を持つ農業の研究は、ランドグラント大学であるパデュー大学におかれている。

大学機構構造における認識科学と実践科学のこの歴史的な二元化は、フード・スタディーズ・プログラムを企画において最初の課題となる。しかし、多くのフード・スタディーズ・プログラムは学科など単一の大学構造的な位置で両方を網羅できないでいるのが現状といえる。食文化研究と教育は人文学や学芸学に属し、食料生産と栄養科学は、ランドグラント大学に属し発展を遂げてきた。そして料理技術プログラムは、コミュニ

5 本稿では、プログラムは学術性や実務的なフレームワークやモデルなどの概念的なもの、コースは履修計画などより教育的なものをさす。

6 Land-grant university の邦訳は、土地付与大学や国有地交付大学など統一がおこなわれていない。翻訳過程における意味の抜け落ちを避けるため、本稿ではランドグラント大学と記す。

7 この分類に当てはまらない幾つかの大学もある。例えば、ニューヨーク大学スタインハート校やシラキューズ大学では、フードスタディと栄養学、そして公衆衛生学を一つの学科にまとめているが、いずれの大学もランドグラント大学ではない。

ニティ大学の職業訓練コースや調理学校内の料理・接客管理プログラムの一環とされる⁷。フード・スタディーズの中心的課題と概念である「食事」には、精神と肉体の両面からの考察が必要となる。例えば、健康という概念の研究、肥満という身体的・社会的現象の理解、有機栽培の政治性と慣行農業化 (Guthman 2004)、食嗜好や食選択の社会的再生産などを学際的アプローチで研究する場合、実学系大学、認識科学系大学や学部など、通例の大学構造の中に明確にあてはめることは難しい。栄養学や食物科学といった自然科学と、農学や政治学など社会科学、民俗学などの人文学を構造的・認識学的に分離させることは、食を生産と消費の両極をつなげながら食という生活文化を研究するフード・スタディーズの学際的展開の障害となっている (Belasco 2008 参照)。

3-1. 学際性

Interdisciplinarity (学際性) は、ある問題に対する解決を各専門領域から考察と意見交換を通じて目指すというものである。一方、multidisciplinarity (複分野性) は interdisciplinarity よりも各分野の独立性が高く、ある問題について複数の専門分野の視座から考察するものである。Interdisciplinary は、multidisciplinary に比べ専門分野の間での交流が行われると定義される (赤司 1997)。そして、専門家のみならず、「非専門家」とされるアクターも交えてある問題の解決に資する協働研究を超学際的研究 (trans-disciplinary research) とよぶ。フード・スタディーズは、複数分野の食の諸研究を学際的、そして超学際的なものにしたよりネットワーク性の高い食の研究領域である (Miller and Deutsch 2009)。

それを如実に表すのが、前述の ASFS の年例学会のテーマである。ASFS は、「食と社会の学際的研究の促進を目的」として1985年に創設され、1987年より北米にて年例学会を開催している⁸。ASFS は査読学術誌 *Food, Culture & Society* を年4回刊行し、学会の活動の規模と学際性は発展し続けている。ASFS の年例学会のテーマを見てみると、食習慣の変化、食と農業の可視化、味覚、災害、環境、栄養、協働、食の歴史と未来など、非常に包括的な食研究へのアプローチが見てとれる (図1)。

フード・スタディーズは、学際性の強調が大きな特

8 1992年より「農業、食と価値学会」(Agriculture, Food & Human Values Society) との共催となっている。

開催年	年例学会のテーマ	開催機関または開催地
1987	Understanding Global Food Problems: A New Beginning	ミシガン州 グランラピッド
1988	Food in Society	メリーランド州 チェバーチェイス
1989	Changing Food Habit	テキサス州 カレッジステーション
1990	Sociocultural Aspects of Food and Nutrition	ペンシルヴァニア州 フィラデルフィア
1991	テーマ不明またはテーマ未設定	アリゾナ州 ツーソン
1992	Diversity in Food, Agriculture, Nutrition and Environment	ミシガン州 立大学
1993	Environment, Culture, and Food Equity	ペンシルヴァニア州 立大学
1994	Cuisine, Agriculture, and Social Change	アリゾナ州 ツーソン
1995	テーマ不明またはテーマ未設定	タスケギー 大学
1996	テーマ不明またはテーマ未設定	ミズーリ州 セントルイス
1997	テーマ不明またはテーマ未設定	ウィスコンシン州 マディソン
1998	テーマ不明またはテーマ未設定	カリフォルニア州 サンフランシスコ
1999	Crossing Borders: Food and Agriculture in the Americas	ライアソン 大学
2000	Millennial Stews: Food & Food Systems in the Global City	ニューヨーク 大学
2001	Food Chains and Food Change: Food and Agricultural Issues at the Turn of the Century	ミネソタ 大学
2002	City in a Garden: Producing and Consuming Food in the New Millennium	デポー 大学
2003	Local Democracy: Sustaining Healthy Community through Ethical, Sustainable Food Systems	テキサス州 オースティン
2004	From Agriculture to Culture: The Social Transformation of Food	ニューヨーク州 ハイドパーク、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ

2005	Visualizing Food and Farm	オレゴン州 ポートランド
2006	Place, Taste, and Sustenance: The Social Space of Food and Agriculture	ボストン 大学
2007	Cultivating Appetites for Knowledge	ヴィクトリア ア大学
2008	Resilient Culinary Cultures: Disaster, Innovation, and Change in Foodscapes	ニューオーリンズ 大学
2009	Informing Possibilities for the Future of Food and Agriculture	ペンシルヴァニア州 立大学
2010	Food in Bloom	インディアナ 大学
2011	Under the Big Sky: People, Partnerships, Policies	モンタナ 大学ミズーラ校
2012	Global Gateways and Local Connections	ニューヨーク 大学
2013	Toward Sustainable Foodscapes and Landscapes	ミシガン州 立大学
2014	Collaboration and Innovation Across the Food System	ベルモント 大学
2015	Bridging the Past: Cultivating the Future	チャタム 大学

表1 アメリカ食と社会研究学会の年例学会のテーマおよび開催地・開催校。テーマ空欄部分は、テーマ設定が学会口頭・ポスター発表者募集の際に明らかではなかった。テーマそのものが設定されなかったことが予想される。

徴といえるが、各大学で展開するプログラムにおいてはその程度や性格は大学によって異なる。ニューヨーク大学スタインハルト校（以下NYU）のプログラムは、「栄養・フードスタディーズ・公衆衛生学科」⁹に属している。学科の主要方針は、応用および学術領域の食と栄養の専門家を目指す革新的な育成であるが、フード・スタディーズ・プログラムは、食システムと食文化にて具現化される栄養学的・公衆衛生的課題への取り組みを重視している。NYUのフード・スタディーズは、学生が栄養学、食科学など卒業後の就職などに直接つながりうる学位と知識習得が可能という点で用途が広い一方、修士課程や博士課程で学際性を維持しながらもより専門的な学術知識や研究手法を学べるように構成されている。NYUのKrishnendu Rayによると、これは教育学的利点のみならず、さまざまな背景を持ち、食に興味を持つ幅広い学生がプ

9 Department of Nutrition, Food Studies & Public Health

プログラムに魅力を感じ入学してくるという利点もある (Hamada *et al.* 2015:170)。

一方、都市圏に位置するリベラル系の大学は、それぞれが持つ独特の社会・経済的環境と地域社会との連携を模索している。ボストン大学とニュースクール公共政策大学 (以下ニュースクール) は、数多くの移民系住民が住むという都市環境において多種多様なニーズを持つ学生に対応するためのカリキュラムを組んでいる。ボストン大は食科学¹⁰の大学院資格と修士課程を設けており、学術分野や大学運営上の境界を横断する食関連の多様なテーマをあつかっている。履修科目は、食物史や食文化、コミュニケーション、食料政策、企業経営に関するものなど様々だ。

英ロンドン大学アジア・アフリカ研究学院 (以下SOAS¹¹) フードスタディーズ・センターの Harry West は、学際性を言語のようなものであるべきだと考える。言語能力の場合、第二言語の習得は、話者の第一言語の能力の低下や消失を意味するものではない。しかし学術界においては、ある分野を専門とするものが異なる分野を学ぶ場合、まるで改宗するかのごとく、先に学んだ分野から新たな分野への意図的な選択が要求されるような風潮がある。フード・スタディーズは、多言語話者のような、またはクリオール言語を生成するような場となりうる可能性を含蓄している (Hamada, *et al.* 2015:175)。学際性とは、あくまで既存の学術分野の分類による知識の区分と認識論の上に存在する概念である。そのような分類認識がある限り、本質的に学際的な研究と教育は困難であるといえる。しかし、それは決して不可能ではない (Ray 2008 を参照)。

3-2. フード・スタディーズの教科書

フード・スタディーズにおける教育には、人文学からの批評的思考と執筆能力、社会科学の核となる理論と質的調査法、そして栄養や食物摂取の理解に必要な方法論と科学的論考が必要である。このような複分野性のアプローチは、現代の食問題と理解のみならず幅広い人々と効果的に意思疎通をはかるために、学生が様々な視座と複雑な情報を統合できるようになるために不可欠なものだ。とはいえ、複数分野からのアプローチが可能なフード・スタディーズ教育において、全て

の学生が学ぶべきものを提供しうる教科書などの教材はどのようなものがあるのだろうか。

IUB で開催された学際的フード・スタディーズ研究会では、フード・スタディーズ・プログラムで活用しうる英文の教科書に関する議論が行われた (Hamada *et al.* 2015)。どのフード・スタディーズ・プログラムでも活用しうる教科書は、英語では数冊存在する。Counihan & Esterik 共編の『*Food and Culture*』(2012) は人文学と社会科学系の比較文化考察を中心とし、第3版が出版されている『*Taking Food Public*』(Williams-Forsen & Counihan 編著 2011) は、身近ゆえ学術的な研究対象となることが少なかった「食べる」について、さまざまな事例から考察させるもので、フード・スタディーズの入門書として有用である。食政治学の理解に重点をおいたものとしては、『*Cultivating Food Justice*』(Alkon & Agyeman 2011) や『*Food Politics*』(Nestle 2002) が挙げられる。『*Food Politics*』は、改訂と増頁を重ねて2013年に第10版が出版されている。政治経済学と歴史、文化人類学の観点からは欠かせない、植民地史とわたしたちの日常生活で使用する砂糖の世界への浸透について論じた Mintz の『*Sweetness and Power*』(1986)、テロワールの民族学的考察をおこなった Trubek (2008) の『*The Taste of Place*』などもフード・スタディーズ専攻学生の必読書として言及された。しかし、Belasco 著の『*Appetite for Change*』(1993) と『*Food: Key Concepts*』(2006) も含め、上述の著書では、栄養学や健康科学など理化学系専門知識の提供は少ない。欧米英語圏のフード・スタディーズにおいても、その特徴である学際性を一冊にまとめるような入門書はまだ少ないといえる (Nestle and McIntoch 2010 参照)¹²。

また興味深いのは、上述の IUB における研究会において、『*Everyone Eats: Understanding Food and Culture*』(Anderson 2014) や、『*The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*』(Watson and Caldwell 2004)、そして『*Good to Eat: Riddles of Food and Culture*』(Harris 1998) をフード・スタディーズ専攻生の必読書として選ぶ参加者が少ないことであった。これは、いかにフード・スタディーズが文化人類学や歴史学の独占的研究分野ではなく、学際的であるかを示唆するものであったといえる。

10 Gastronomy は、美食学、調理学とも邦訳されるが、ここでは食科学を訳した。

11 SOAS は School of Oriental and African Studies の略称。

12 ちなみに、左述の著書の中で、邦訳されているのは Mintz 書 (『甘さと権力』1988) Nestle 書 (『フード・ポリティクスー肥満社会と食品産業』2005) のみである。

3-3. 実学・経験教育の重視

学際性に加えて、フード・スタディーズは経験教育を重視した教学が特徴といえ、座学よりも実習に比重を置くプログラムも多い。ドレクセル大学の調理・食物科学プログラムは、ホスピタリティ&スポーツ・マネジメント・センターに所管され、修士課程と学士課程がある。4年制大学として座学の教養科目もあるが、プログラムの基幹は調理学校型の実習にあり、卒業必修科目の多くは調理実習室や食物実験室でおこなわれる。また、学内には the Academic Bistro というレストランがあり、そこで学生はプロフェッショナルな料理人と支配人の指導のもと、調理からサービス、スタッフ配置からレストラン運営まで飲食業全般を実践から学ぶ。学生は料理を一から調理し、食材は学生が管理する菜園からの野菜やハーブを含み、できる限り地元産の食材の利用を目指している。ボストン大学のプログラムもまた、味覚と嗜好の授業など、食を認識するための多感覚応用性の向上を重視する。ドレクセル大プログラム長の Jonathan Deutsch は、このような経験教育は、教育上にも存在する意思と肉体という二元論的分断を乗り越え、学生の思考力と実践力の両方が向上できるような教育アプローチとなると考えている (Hamada, *et. al.* 2015)。

一方、ニュースクールのフード・スタディーズは、実学による「結果重視」の大学再入学生向けへの履修可能な科目を集めたクラスターとして 2008 年に開設された。特定の学科にとらわれないフレキシブルなプログラム形式は、夜間授業や短期集中型の科目も含めることによって、学士課程生のみならずその他の聴講生にも学びの場を提供している。また、公園など都市圏内の公共空間にて実施する非形式的な学外市民講義を通じて、積極的な大学の地域社会への貢献に取り組んでいる。またニュースクールは公共政策大学として、政治経済学の研究と教育が歴史的に盛んである。フード・スタディーズ・プログラムも、食政策や政治、食の格差などの教育にも力を入れており、学生は政治経済学で学ぶ諸理論を自らが生活するニューヨークに存在する食の問題に当てはめることができる。学生からのフード・スタディーズ・コースの需要は高く、ニュースクールは、成人大学生や転入生らにも学士号の修得を可能にしている。

ボストン大のプログラムも実学重視で、それは食の配膳、食選択、そして「食べる」の娯楽性などを研究課題として発展した美食学の歴史を反映している (Santich 2004)。ボストン大のプログラムでは、人類

学、歴史、政策などに触れながらも食とワインに特化した選択科目などがある一方、解剖学や神経科学、生物化学など食材と食物摂取の科学的考察に必要な基礎知識と方法論を学ぶことも可能である。教育と研究の一環に、具体的体験に基づいた経験学習を目指す官能評価と分析を取り入れることによって、学生に体験に基づく知識や技術を習得するのみならず、理論的知識を調理実習に応用している。

キッチンを活用した食の教学プログラムの発展は、フード・スタディーズに取り組む大学の共通課題といえる。ベルモント大学では、2014 年 6 月にフード・スタディーズの発展を目標とした「ジョン・デューイ・キッチン講習会」を開催した。講習会のタイトルは、「フード・スタディーズにおける体験的なるものと理論的なるものの統合」とし、この背景には企画者の「食なきフード・スタディーズはフード・スタディーズに非ず」という座学主体の教授法に対する批判でもあった。講習会では、いかに食そのものをフード・スタディーズ教育のカリキュラムに取り入れるかという問いに対する解決を見出すことを目的に進められた。講習会は、学生のフード・スタディーズや食システム学における重要な諸概念の理解の向上に資する経験学習的活動に興味のある教職員や院生を対象におこなわれた。その活動には、伝統技術で作られた地元チーズの味覚テストや、ポテトチップスを利用した味覚記憶の練習、共同調理作業などを含んだ。参加者は、調理や試食、食事を通じた経験学習を取り入れたカリキュラムのための授業シラバスの作成と提出をした。企画者は、食は人と人をつなげるものであることを実証するかのように、試食や調理、そして食事を共に経験しながらの食の教授法についての議論は、非常に有意義であったと報告している (Belliveau 2015)。

経験学習を活用した食を注意深く見つめ向かい合うカリキュラムでは、身体と精神文化、そして環境の分離は起こり得ない。農場から食卓 (farm-to-table) という、食の生産から消費をつなげるシステムについて学ぶ場合は特にそうである。食が持つ本質的な物質性や機能性、そして菜園での食生産から、スーパーでの日々の購買における食選択、そして調理など実践力と姿勢の育成には、従来の座学の講義ではなく、実習が効果的であろう。

3-4. 超学際性

ボストン大学やニュースクールのプログラムは、科目履修から学生が得られる経験と専門知識・技術に焦

点を当てている。そのため、学術的な知識や料理人に必要な基礎知識に限らず、食関連の業界でのキャリアを目指す学生のための準備としての分野横断型で超学際性の高い科目を数多く開講している。

前節で紹介したベルモント大学におけるフード・スタディーズの発展は、ベルモント州の基幹産業である農業と食文化との密接な連携が特徴である。ベルモント大学では、スキル習得に重点を置いたプログラムを持ち、社会科学と自然科学という分野的境界を越えて質的・量的研究法の両面から食システムについて学ぶことができる。ランドグラントのベルモント大学の超学際的フード・スタディーズ・プログラムは、通例的・非通例的な学外活動を通じて地域社会を結びつことが特長である。

地域社会における、そして地域社会のための活動は、フード・スタディーズに限らず研究と教育ともの観点から過小評価されるべきではない。学士教育へ取り組まれたフード・スタディーズと課外学習は、Barlett and Stewart (2009) が示すように、学内外における持続可能な生活への取り組みや学生活動の活発化とともにフード・スタディーズをさらに発展させるものだ。ベルモント大学においては、大学キャンパス自体が学生が全感覚と能力を活用し、食システム内のつながりを学ぶ実体型フィールドであるにとらえる。学内の庭園で野菜を栽培し、それらを大学食堂で食材として利用、または炊き出しなどを行う支援団体への寄付といった食を通じた地域貢献は、フード・スタディーズならではの教育的活動だといえる。

ニュースクールやボストン大学においては、都市であるという社会的環境が公共の食関連のイベントを開催する機会を与え、そのようなイベントで扱われるテーマは食物史からサステナビリティ、食の正当性と幅広い。また、イタリアの食科学大学（以下 UNISG¹³）の Simone Cinotto によると、UNISG では、フード・スタディーズ・プログラムの卒業生が現役在学生のインターン受入れ先になるなどして、卒業後の就職先の斡旋に一役買っている（Hamada, *et. al.* 2015）。SOAS のプログラムには、学生がインターンとして活動したり、地域で読書会を開催したりするなど、コミュニティ、実践、そして学習を結びつける学外実習科目がある。このようなコミュニティ、NPO 団体、企業など民間団体、そして行政機関との協働の経験は、

13 UNISG は、Universita degli Studi di Scienze Gastro-nomiche の略称。

学生に超学際的な知識と技術を学ぶ機会となり、それは急速に変化する今日の食システムと飲食業界で職を得るのに有意義なものとなるのではないか。

いかにフード・スタディーズは、異なる分野や地域の研究者をつなぎ、研究者と一般市民、そして行政関係者や活動家をつなぎあわせることができるのか。利害関係者の連携のみでは、フード・スタディーズで取り組むべき、現代社会が直面する様々な深刻な食の問題の多くを語ることはできない。特に、安価で便利なコンビニエンスストアなどに食品が四六時中あることを当たり前にとらえる一般市民と、大規模で工業化された食生産に基づく現在の食システムを批判的にとらえる研究者をつなげることは容易ではない。

パブリック・アウトリーチは、まず学術専門家と一般市民の間におけるよりよい意思疎通を促進するための準備と意思が要求される。フード・スタディーズの専門家と学生たちは、なぜ自らの研究や仕事が重要であるのかを、大学内外においてうまく意思疎通できなければならない。学生らが食事を通じて学識を得られるように、幅広い一般市民もまた食事を通じてさまざまな知見と経験を得ることができることを理解してもらう必要がある。

地域社会との関わりとは、物質的、空間的に接触するという交流だけではない。ブログやコラム執筆や、写真を含めた一般向けの記事執筆は、より広い一般社会と関わるのみならず、一般社会においてフード・スタディーズを可視化させる重要なツールである。加えて、より多くの読者を得られるような執筆の練習のための、ブログは非常に安価な学びの場を提供する。ニュースクールは、フード・プログラムのウェブサイト¹⁴の運営を学生にさせるなどして、一般向け執筆能力の習得をプログラムに取り入れている。インディアナ大学のフード・スタディーズ大学院生らは、オンライン・ジャーナル¹⁵を運営し、そこで出版に関わる編集や経営管理など実学の経験を積む一方で、フード・スタディーズの授業で書いたレポートなどをさらに学術的または一般向けの原稿へと書き直して投稿するなどをしている。テキサス大学オースティン校においても、学部生が中心となって全学レベルで履修可能な食に関する科目のリストを作成するなどしたフード・

14 The Inquisitive Eater
<http://inquisitiveeater.com/>

15 Indiana Food Review
<http://www.indianafoodreview.com>

スタディーズを展開している¹⁶。さらに、学生たちはウェブサイトやブログを使ってインターンシップやボランティア活動についての報告を公開するなどして、自らの実績を可視化している。食について一般向けに情報発信することの必然性と重大性を学生に認識させることは、非常に重要だ。インターネット上だからこそ、教職員は学生が大学の授業で学んだ理論や概念に言及しながら、それらを自分の食体験に援用する考察力と表現能力を向上できるような指導をめざすべきであろう。

フード・スタディーズは、高等教育の価値をより可視化し身近なものにすることができる。博物館での展示や新聞のコラム、一般雑誌への記事投稿や、試食などを含む催し物の企画、地域食文化の伝承などを推奨する団体との共同作業、そして地域の食の観光開発など、地域との関わりや研究成果を新しくより広い一般社会に示す方法は数多くある。フード・スタディーズには、学術雑誌に論文を投稿することは引き続き中心的責務である一方、その他のメディア媒体を通じて意見や研究成果を発信することも要求される。ニュースクールでは、*The New York Times* や *Huffington Post* などのニュースメディアからテレビ番組までさまざまなメディア媒体と関わりを持つことによって、一般メディアにおいてフード・スタディーズを可視化するのみならず、学生らに食をメディア研究やコミュニケーション学の視座から学ぶ機会も与えることに成功している。

ファーマーズ・マーケットや食の安全や安心に関するセミナーなど、食に関するさまざまな地域活動も、学生にとって貴重な学外学習の場を提供するであろう。地域社会においても祭事や朝市にて食に関する情報ブースを設けたり、生産者と共同または生産者に代わり学生がプレゼンテーションを行うなど、カリキュラム開発を通じて大きな身を実らせる学びの種はいたるところに存在するのだ (Chrzan 2015 を参照)。

3-5. 学科横断型のプログラム

ニューヨーク市立大学 (以下 CUNY¹⁷) はアメリカ都市部で最大規模の大学で、複数の学科やプログラムに属する、食に関する研究を行う教職員が CUNY 大学院センターに集まることによるネットワーク型の

フード・スタディーズ・プログラムを可能にしている。特定学科を設立するような一点集中型のフード・スタディーズ・プログラムとは異なり、CUNY 大学院のフードスタディ学際的研究専攻は、個々の院生が自らの研究テーマに関連する研究をする教職員が担当する科目を大学院システム全てから選択し集めた個別カリキュラムというモデルとなっている。この“CUNY”型フード・スタディーズ・プログラムは、学科を問わず複数の学科に属する科目を履修し、院生の研究と関心に合わせた個別の分野横断の履修プランを作成するアラカルト型カリキュラムとよべよう。そして、CUNY のプログラムは、教職員と大学院生が出会う「場」を提供しており、分野、学部、プログラムやキャンパスを横断した学術的・社会的交流を促進するものとなっている。

一方、ベルギーのブリュッセル自由大学 (以下 VUB¹⁸) のプログラムも、食関連の科目が分野横断的に徐々に累積し発展したもので、プログラム開設当初からセンターや学科といった構造的基盤があったわけではなかった。VUB のプログラムは、食物史学者の Peter Scholliers のもと歴史学科ではじまった。そのため、VUB のプログラムは過去の食と食生活に重点を置き続ける点が特徴的である。歴史学という特定の学科に制度的基盤を持ちながら発展した VUB 型フード・スタディーズは、インディアナ大学 (IUB) のプログラムにもあてはまる。IUB のプログラムは、文化人類学者の Richard Wilk や栄養人類学者の Andrea Wiley が所属する人類学科からはじまった。現在でも人類学科が、大学運営上フード・スタディーズの所属先として機能している。しかし、数多くの他学科で食関連の研究または科目を開講する教職員らも参画している。人類学科の大学院生はフード・スタディーズを集中研究領域として選択することが可能だが、他学科に所属する院生も、学内の食に関連する科目を学科を問わず選択し履修することによってフード・スタディーズを副専攻とすることができる。

一方、SOAS は、食の人類学プログラムの修士課程を開設しているが、単一学科内に組み込まれているわけではない。食の人類学修士課程の院生は、人類学科の科目を履修するが、開発学、ジェンダー研究、宗教学や法学など他学科や学院が開講する科目も受講する。人類学専攻だが、院生が単位取得する科目は学際的でなければならないプログラムとなっている。

16 Food Studies Project

<http://studyfood.wordpress.com>

17 CUNY は City University of New York の略称。

18 VUB は Vrije Universiteit Brussel の略称。

異なる学科に所属する教職員間の強い連携と協力は、フード・スタディーズ学科の設立がなくとも、学際的で効果的な、食事を教学の中核とする学位プログラムや研究センターをつくることを欧米では可能としている。オレゴン大学のプログラムは国際関係学科に開設されたが、学生がフード・スタディーズで修士・博士号を修得するのではなく、既存の分野で修得する学位に付加価値をつけるものとして企画されている。オレゴン大の学際性を重視するプログラムは、環境学科を運営上の帰属部門としている。フード・スタディーズ学科が存在せずとも、数多くの学科で食に関する科目を開講する教職員が多数いる場合、フード・スタディーズに特化した学科や研究センターなどの設立は必要とは限らない。

食への興味も多岐に渡る学生が修得すべき知識と技能の多様さを考慮すると、大学組織上における公式のフード・スタディーズ学科やセンターは必要ではないのかもしれない。しかし、独自のセンターや部学科を持つことは、フード・スタディーズにも利点がある。IUBでは、フード・スタディーズ専攻・副専攻としての学位修得を希望の学生は人類学科に籍を置くが、2012年秋にネットワーク・ハブとしてのフードスタディ・センターが開設された。そこは食を研究する教職員と大学院生が集う空間となり、Sidney Mintzから寄付された食に関する書籍数百冊を所蔵するフード・スタディーズ図書館を兼ね備えている。センターは2015年秋より、大学より予算配分を受ける正式な研究所となった。教職員と学生の学術的関係がより密接な大学院教育や、共同研究を進めるための組織的基盤を持つことは、研究費申請や博士研究員・ポスドク研究員にキャリアアップに向けて重要な時間と空間を提供する。また、フード・スタディーズが学内における食生活の向上や、持続可能なキャンパスの構築と促進へ向けた活動をするにあたり、公式な拠点としてセンターがあることは、フード・スタディーズの存在と価値が可視化されるという利点がある。

3-6. 大学間・国際的連携の構築

また、キャンパス、大学間における共同企画も、フード・スタディーズの底上げと発展につながる可能性をもっているといえる。イタリアのUNISGを含むいくつかの大学は、すでに国際的連携を展開している。ベルギーのUVBは、歴史学からの食研究を基盤とした、フランス、イタリア、スペインの大学と連携した国際学位協定を締結するという共同教育戦略を進めている。

イリノイ大学アーバム・シャンペーン校は、ローマのグスタボ・インスティテュートと連携したフード・スタディーズ夏季集中講座を開講している。しかし、国際連携プログラムの発展は、複数の先進国が隣接するという欧州の地理経済的要因のために可能であるといえる。移動が長距離になる他地域における共同教育は、学生への経済的負担が大きいなどの課題が残る。大学間協定を含むフードスタディの発展には、その企画に多くの時間が費やされ、旅行保険、異文化コミュニケーションを中心とした実習前オリエンテーション、そして単位移行など、さまざまな課題を解決しなければ実現できないという難しさがある。

4. 職業的訓練と卒業後の進路

フード・スタディーズは、他の学際的領域と同じく、学士課程では複数分野にまたがる教育を提供するが、修士課程や博士課程と進むにつれて、専門性が高くなり、その学際性は減少していく。4年間の学位課程でフード・スタディーズを専攻した学生と、さらに大学院教育でフードスタディを専攻した学生では、卒業後のキャリア志向も異なるかもしれない。2014年頃からアメリカの高等教育機関において見られる変化は、フード・スタディーズで学位を取得した候補者を求める教員公募が数件見受けられるようになってきたことである。人類学から栄養学まで、食について学ぶ分野での博士課程修了は、公募条件のひとつとしてよくあげられるが、「フード・スタディーズ修士、博士課程の修了者を求める」と明確に書かれるようになったことは興味深い。これは、フード・スタディーズが大学院教育などで可視化されたのがまだ最近の現象であることも一因だが、フードスタディの認知度が向上していることを示唆しているといえる (Hamada, *et al.* 2015)。

しかしながら、大学を含む高等教育における求職採用事情は目紛しく移り変わる。フード・スタディーズへの関心と専攻希望学生の増加は喜ばれるべき傾向である。教職員は、大学院生のみならず学部生に対しても、フード・スタディーズという学位やコース修了資格で一体どのような進路が開かれるのか助言ができるように準備をしなければならない。食に関わる仕事は確かに多くあるが、管理栄養士など認知度が高い資格に比べて新規性の高いフード・スタディーズは、雇用者によっても理解が難しいものかもしれない。教員、就職を目指す学生ともに、フード・スタディーズを通じて習得する知識と技術とは何かを明確に説明できる

ようになる必要がある。

5. 大阪におけるフード・スタディーズの展開

最後に、筆者が所属する大阪樟蔭女子大学を含む大阪の大学における、フード・スタディーズの発展の展望について考えたい。日本における食への学術的関心は、他文化圏と比べても非常に高いといえる。日本食、和食全般に関するものから、特定の食材（シリーズ）、郷土料理に関するシリーズの書籍など、数多くの歴史学的研究と民俗学的記録がまとめられている。しかし、欧米における食に関する研究がそうであったように、既存研究の多くは、特定の食文化・料理の起源、歴史、レシピに関するが多い。

関西圏では、フード・スタディーズと名称は用いなくとも、学際的なプログラムがすでに存在する。龍谷大学農学部は、大津市と連携し大津野菜の生産と消費を含めた食システムを学ぶ食の循環実習を始めた。学科横断型の食の循環実習など、学際的・超学際的な教学の実践に加え、龍谷大学ではさらに、食の嗜好研究センターが京都市内に、開設され料理人との官民共同の研究が始まっているようだ。また、国立民族学博物館は、立命館大学国際食文化研究センターと共催で、食と博物館展示に関するシンポジウムを開催するなど、一般社会における食への興味のみならず食への学術的関心を学際的・超学際的な食の研究領域として体系化する兆しがある。

一方、大阪においては、大阪樟蔭女子大学が「フードスタディ」を称する全国で初めてのコースを、2015年度に学芸学部内に開設した。梅花女子大学には食文化学科が開設され、調理・製菓スペシャリストコースと食マネジメントコースがある。このような食に関する学科が主に女子大学で展開する食に関する学科は、生活文化としての食を女性の領域にあるとする社会的関連付けを示唆するものである（Belasco 2008）。

しかし、現在の大学が置かれている状況では、単一大学でフード・スタディーズを大きく展開するのは難しい。いくつかの大学にある栄養士や管理栄養士の資格修得などを重視する食物栄養学や健康栄養学系の学部・学科では、既存のカリキュラムにさらに食にまつわる環境や文化、政治に関する科目を追加するのは困難であろう。それならば、食に関する単位を一定数修得すればえられる証明書や副専攻コースの設立などは、現行の大学システムにおいてもおこなえる体系的なフード・スタディーズ・プログラムかもしれない。そのようなコースを、地域住民も市民講座への参加と聴講制

度として開く実習科目の履修によって、地域全体のフードリテラシーが向上するのではないだろうか。

大阪は都会的でありながら、生産地が近郊にある非常に興味深いフードスケープを形成している。今後の大阪におけるフード・スタディーズの発展には、教室外での学びと地域との連携が重要となってくる。地産地消などを学校食堂で推奨し全学レベルで取り組む食の問題や、大学という場所と周辺の食システムの連携を深めるなど、ローカルな運動から教職員、学生、地域住民が食について学ぶことができよう。地域団体がおこなう食のイベントに積極的に参加するのも、学生・教職員ともに有意義な経験教育となろう。さらには、複数大学から同じイベントに参加するのも、大学間の交流が生まれ、大阪における食の研究と教育の底上げにつながり、しいては社会へと活躍の場を移す大学生を、食文化の伝承の担い手として育てられることができるのではないだろうか。

6. 結語に変えて

本論の目的は、同じ諸問題に直面する大学において、フード・スタディーズを機会とした大学教育の活性化に向けての超学際的議論への指標を示すことである。フード・スタディーズの展望に関して独自の主張を述べるのではなく、日本における今後のフード・スタディーズの発展可能性の涵養を目指した、開いた議論のための一考察と捉えられていただきたい。

欧米のフード・スタディーズは、幅広いテーマを扱い発展を続けているが、まだ多くの課題と可能性をかかえている。フード・スタディーズは、学問と一般社会の架け橋となり、食というすべての人々の経験をより豊かなものにする可能性を秘めている。しかし、そのためには、社会科学と自然科学の両分野からのアプローチを利用した、学際的研究を可能する言語と質的・量的研究の実践が不可欠だ。しかし、欧米、日本問わず、フード・スタディーズ学科や学部などの設立には、まだ知識の分野別分類を再生産する高等教育機関の「伝統」をいかに乗り越えるかなど課題が多い。

それらの構造的障害の解決策としては、CUNYやオレゴン大学が展開するネットワーク型のプログラムや、学部組織とは離れた研究センターの設立などが有効であり、実現可能性が高いのではないだろうか。学部・学科の枠を越えて、学内外におけるフード・スタディーズの運営にかかる事務作業を担当する職員をセンター設立によって確保することは、学科・学部を横断して展開する学際的、学内外の連携を深めながら発

展する超学際的なフード・スタディーズを進めるにあたって非常に重要である。

伝統的に旬を重んじる日本文化において、食とは四季を知らせ、我々にそれを身体へと摂取することによって四季の変化を刻む自然環境と一体化することを可能とする。それゆえ、食べるという行為は、栄養摂取のみならず文化的な意義、日本人らしさや人間らしさの維持に関連するものである。熊倉（2014:39）が指摘するように、和食文化の理解と発展には、学問分野のみならず各省庁も地平線型に連携をとりながら超学際的な食の研究と教育、そして次世代の研究者の育成を行う必要がある。

その超学際的な食の教学プログラムこそが、芸能や文学に比べ長く文化として認識されなかった食がそうなったように、学術領域としてまだ認識とアイデンティティが確立しないフード・スタディーズそのものである。外来食材を取り入れ、自然化、融合させることによって発展してきた日本料理のように、欧米高等教育機関におけるフード・スタディーズからさまざまな知見という種を受容しながら、日本そして大阪圏という特有の土地ならではのフード・スタディーズの成長と開花を目指したい。

謝辞

本論は、“The Future of Food Studies” (Hamada, *et al.* 2015) を邦訳したものを基に、大幅加筆・修正をしたものである。基となった論文の共著者である Amanda Logan, Richard Wilk, Sara Minard、そして Amy Trubek に感謝したい。

参考文献

赤司秀明 (1997) 『学際研究入門』(一松信監修). コスモトゥーワン, 東京,
熊倉功夫 (2014) ユネスコ無形文化遺産となった「和食」 *Vesta* 94:38-39.
マリオン・ネスル (2013) 『フード・ポリティクスー肥満社会と食品産業』三宅真季子、鈴木真理子、翻訳. 新曜社
シドニー・W. ミンツ (1988) 『甘さと権力ー砂糖が語る近代史』川北稔、和田光弘、翻訳. 平凡社.
Alkon, Alison Hope and Agyeman, Julian (eds). 2011. *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability*. Cambridge, MA: MIT Press.
Anderson, Eugene N. (2014). *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*, 2nd Edition. New

York: New York University Press.

Barlett, Peggy and Stewart, Benjamin. 2009. Shifting the University: Faculty Engagement and Curriculum Change. *Anthropology and Climate Change: From Encounters to Actions*. Susan A. Crate and Mark Nuttall (eds). Walnut Creek, CA: Left Coast Press, pp. 356-69.
Belasco, Warren J. 1993. *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry, 1966 - 1988*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
Belasco, Warren J. 2008. *Food: The Key Concepts*. New York: Bloomsbury Publishing.
Counihan, Carole and Esterik, Penny Van (eds). 2012. *Food and Culture: A Reader* (3rd ed.). New York: Routledge.
Guthman, Julie. 2004. *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*. Berkeley, CA: University of California Press.
Hamada, Shingo., Wilk, Richard., Logan, Amanda., Minard, Sara., and Trubek, Amy. 2015. The Future of Food Studies. *Food, Culture, and Society*, 18(1): 167-186.
Harris, Marvin. (1998) *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Long Grove, IL: Waveland Press.
Holt, Steve. 2015. Majoring in Food: Colleges Offering More Courses, Degrees. (Last retrieved on September 27, 2015).
Latour, B. (2005). *Reassembling the Social: an Introduction to Actor-Network-Theory*. Oxford: Oxford University Press.
Long, Lucy M., ed. 2004. *Culinary Tourism*. Lexington, KY: University Press of Kentucky.
Miller, Jeff., and Jonathan Deutsch. 2009. *Food studies: An Introduction to Research Methods*. London: Bloomsbury
Mintz, Sidney. 1986. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.
Nestle, Marion. 2013. *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley, CA: University of California Press.
Nestle, Marion and McIntosh, W. Alex. 2010. Writing the Food Studies Movement. *Food, Culture,*

- and Society* 13(2): 159–68.
- Nichter, Mimi. 2002. *Fat Talk: What Girls and Their Parents Say about Dieting*. Cambridge, MA: Harvard University Press
- Santich, Barbara. 2004. The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management* 23(1): 15–24.
- Swift, Candice L., and Richard Wilk, eds. 2015. *Teaching Food and Culture*. Walnut Creek: Left Coast Press.
- Trubek, Amy B. 2008. *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley, CA: University of California Press.
- Watson, James L., and Melissa L. Caldwell 2004. *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*. Malden, MA: Wiley Blackwell.
- Wilk, Richard. 2012. The limits of discipline: Towards interdisciplinary food studies. *Physiology & Behavior* 107: 471–475.
- Williams – Forson, Psyche and Counihan, Carole (eds). 2011. *Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World*. New York: Routledge.

Scopes and Spheres of Food Studies

Faculty of Liberal Arts, Department of Life Planning
Shingo HAMADA

Abstract

Food Studies is a growing interdisciplinary program in American and European higher education in the last three decades. The development and establishment of newly emerging research field and its associated education curriculum requires to deal with the disciplinary divisionism, structural barriers and the exploration of a further inter–and transdisciplinary approach. This paper discusses the characteristics and present conditions of food studies programs in academic institutes in the U.S. and Europe, followed by a short proposal for developing food studies in Osaka area. Food Studies pedagogy often emphasizes experiential teaching and learning in contrary to lecturing methods. Transdisciplinary pedagogical program is crucial in the development of food studies that involves interdisciplinary approach on campus and community engagement in Osaka.

Keywords: Food Studies, Interdisciplinary research, Higher education, Gastronomy, Anthropology of food