

平成 29年 12月 04日

## 若手研究者海外挑戦プログラム報告書

独立行政法人 日本学術振興会 理事長 殿

受付番号 201780116  
氏名 上田 遥

(氏名は必ず自署すること)

若手研究者海外挑戦プログラムによる派遣を終了しましたので、下記のとおり報告いたします。  
なお、下記記載の内容については相違ありません。

### 記

1. 派遣先: 都市名 トゥールーズ (国名 フランス)
2. 研究課題名 (和文) : 食育の学術的課題の解決にむけて—市民的ガストロノミー再定義と食育推進体制分析から—
3. 派遣期間: 平成 28年 12月 18日 ~ 平成 29年 11月 28日 (346日間)
4. 受入機関名・部局名: トゥールーズ第二大学 ISTHIA (観光・ホスピタリティ・食高等研究所)
5. 派遣先で従事した研究内容と研究状況 (1/2 ページ程度を目安に記入すること)

派遣先では、主に以下2つの研究を行った。

一つ目は、フランスにおける食育推進の実態解明調査である。日本の食育は、2005年の制度化以降10年以上にわたって推進されてきたが、いかに効果的・継続的に推進するかが課題であった。日本の食育推進への示唆を得るため、フランスの食育制度および70年代から長く推進されてきた食育モデル「味覚教育」の調査を行った。調査手法としては、文献調査および専門家（食の社会学者など）・実践者（地方教育行政担当者、地方農政担当者、小学校教師など）へのインタビュー調査を用いた。

文献からは明らかでなかった興味深い知見（および調査の困難でもある）として、フランスの教育現場における「食育（味覚教育の上位概念）」自体の認識は低く、現場における教授法選択の自由が大きいこと（la liberté pédagogiqueの原則）が明らかになった。むしろ、そのような状況においては個別の事例（ここでは味覚教育）の状況把握がカギとなる。

味覚教育においては、ここ40年間の大きい教育政策の変革にもかかわらず息長く実践されてきた要因として、「教育者養成プログラム」の根強い展開、そしてそれを裏付ける強力な「味の哲学」があることが明らかになった。今後フランスの味覚教育・食育をより大きな視点で捉えるため、この味の哲学者Jacques Puisaisの思想、公共政策の動向（食農、保健）との関連や文化的背景（例えばガストロノミー）を探求する必要性が示唆された。

二つ目は、（1つめの調査と関連するが）市民のガストロノミーについての調査である。ガストロノミーは、これまで国内外の歴史学・社会学・人類学で盛んに議論されてきた文化事象であるが、ほとんどの定義が料理書や美食ガイドなど、いわばエリート言説に基づき定義されてきた。さらには近年のNouvelle Cuisineの台頭や食の遺産化で「ガストロノミー」となっており、現在の研究ではその多元性を十分に捉えきれていない。本調査では、市民（遺産継承計画の関係者、食農分野・非食農分野の市民）へのインタビュー調査をもとに、ひとつひとつがそこに何を認識しどのような意味を与えているのかを明らかにした。

現在（2018年12月）もデータ分析中であるが、1）それはレストラン領域に限定されず家庭領域にも存在し、後者では実践の格差が大きい点、2）その内実の変容が、食の非構造化やNouvelle Cuisineという社会学的現象で説明しうる点、3）社会経済ステータスにとどまらないより個人的要因が強く影響している点が明らかになった。

## 6. 研究成果発表等の見通し及び今後の研究計画の方向性 (1/2 ページ程度を目安に記入すること)

本研究における2つの調査課題は、いずれも来年度執筆予定の博士論文(「社会科学領域における食育の主題化—味覚教育と良き飲食の日仏比較分析を基礎に—」)に収録予定である。

1) 食育制度と味覚教育の推進実態についての調査結果は、追加的文献レビュー(フランスの近年の公共政策の動向およびその社会学的背景、日本の食育推進の実態[制度はレビュー済])を行ったのち、成果発表を予定している。具体的には、「日仏の食育制度と実態の比較分析」と「味覚教育の継続要因の解明-長く太い食育にむけて」という2つのテーマで国内・国際学会での発表を行い、2本の研究論文を執筆する予定である。

2) ガストロノミ調査については、1)とは異なり、より根気強い追加調査が必要との見込みである。別の研究資金を獲得できたため、2019年度も数ヶ月間フランスに研究滞在する予定である。とりわけ、①食農分野のうちガストロノミへの距離感の大きさが示された青果物セクターの市民(農業者、卸売業者、小売業者、シェフなど)に対してフードシステム視点をいかしながらインタビュー調査、および、②非食農分野の市民への家庭での日常の食(価値観や制約)をめぐるよりIn-depthな調査を行う予定である。こうした定性的な知見をもとに、定量的な調査も行う予定である。同調査の終了後、食遺産継承計画アクター、食農分野、非-食農分野と3つに分けて成果を公表する予定である。まずは国内外での学会での口頭発表を経て、フランス社会学・人類学系の学会誌、および農業経済学分野の学会誌への投稿を検討している。

## 7. 本プログラムに採用されたことで得られたこと (1/2 ページ程度を目安に記入すること)

申請者にとっては初めての長期海外滞在・長期フィールド調査であり、当初の期待以上の経験(成果のみならず困難も含めて)を得ることができた。大きくわけて3つ報告(反省)したい。

1) 仏語でのインタビュー：  
渡航直後は日常生活も危ういほどの仏語レベルであったが、現地での生活に少しずつ慣れ、プログラム終了時には仏語でのインタビュー調査が「何とか自信をもってできる」レベルまで到達した。滞在当初は、とても不安だったので現地の通訳の方を連れてインタビューに向かったが、通訳の方から「私いらなくてもできるよね?」という励ましの声をもらい、自信をつけることができた。今振り返れば、フランス市民へのIn-depthインタビューを20件ほど、短時間の簡単な構造化インタビューを30件ほど行っており、今後もフランスでフィールド調査を行っていくだけの基礎的な能力をつけることができたと考えている。

2) 哲学の国・フランス：  
プラトン、アリストテレス、デカルト、ルソー、カント、サルトル、フーコー...フランスにおける食育を考察するうえで、ことあるごとに哲学的基礎が足りておらず悔しい思いをたくさんした。申請者の専門は農業経済学であり「応用科学であること」を言い訳に、こうした深く掘り下げて行く哲学的作業を、修士論文執筆時は無意識に逃げてきたのかもしれない。帰国後(フランス滞在時にことあるごとにネット注文したため)、自分の机のうえに高くつまれた哲学の偉人たちの原書と闘う覚悟を決めさせてくれる貴重な長期滞在であった。

3) フランスにおける食の社会学：  
同分野の草分け的存在であるJean-Pierre Poulain教授のもとで研究を進められたことで、フランスにおける食の社会学のレベルはかなり高く、多くの重要な議論が(仏語論文が多いためか)日本には伝播していないことがわかった。現在は栄養学が優勢である日本の食育に、社会学的視点をうまく統合していくにはどうすればよいか—  
今後も積極的にフランス理論を学び、食育への統合可能領域を吟味していきたい。