

「課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業」
領域開拓プログラム最終評価結果表

課題	D：嗜好品の文化的・社会的意味
研究テーマ名	失われた飲食文化の復活と現代に問いかけるその意義
研究代表者	伊藤 信博
所属機関・部局・職	椙山女学園大学・国際コミュニケーション学部・教授
研究成果の総合評点：B	
研究成果に係る所見	
<p>室町後期や江戸初期の文献に依拠して多様な酒の種類、それに合わせた酒肴の豊富な種類が料理として成立している可能性を探求することを中心課題とし、現在の日本酒の製法とは違う「重醸酒」を当時の製法に従って、占城米（大唐米）の粳米と糯米で、造酒した努力は、産学連携という意味でも成功しており、高く評価できる。</p> <p>しかし、その歴史的な背景の考察は不十分な点がある。例えば、この時期の飲酒文化がなぜ消滅し、それを復元することの意義をより具体的に明らかにすべきである。室町後期は米よりも雑穀や根菜類、豆など保存食として食されたことは指摘されるが、保存食が求められた歴史的な考察は抜けている。調理法も焼く、蒸す、膾（なます）が主であり、煮ることは多くはなかったという指摘は重要であろう。占城米（大唐米）を原料にした理由も、あまり明らかにしていない。中国宋代にベトナムから輸入した長粒米が早麩に強く、江南で広まり、それが日本にも輸入され、室町～江戸初期には主要な米の種類であったことが分かれば、その時代の食文化から生まれた造酒法であり、その後ジャポニカの短粒米に変わっていくなかで現在の造酒法が生まれていくことが分かれば、復元する意味も理解できる。</p>	

※ 「研究成果の総合評点」に対する標語は下記のとおり。

- S. 研究目的に照らして、期待以上の成果があった
- A. 研究目的に照らして、期待どおりの成果があった
- B. 研究目的に照らして、期待どおりではないが一定の成果があった
- C. 研究目的に照らして、十分な成果があったとは言い難い