

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)

研 究 成 果 報 告 書

「『嗜好品』とは何か？

－嗜好品に関する学際的研究と文献データベース構築を通して－

研究代表者： 松原 豊彦

(立命館大学 食マネジメント学部 教授)

研 究 期 間： 平成29年度～令和2年度

1. 研究基本情報

課題名	嗜好品の文化的・社会的意味
研究テーマ名	「嗜好品」とは何か？ ー嗜好品に関する学際的研究と文献データベース構築を通して
責任機関名	学校法人立命館
研究代表者(氏名・所属・職)	松原豊彦・食マネジメント学部・教授
研究期間	平成29年度 ～ 令和2年度
委託費	平成29年度 1, 950, 000円
	平成30年度 5, 200, 000円
	令和元年度 3, 932, 500円
	令和2年度 2, 080, 000円

2. 研究の目的

「嗜好品」とは「個人の好みを満足させ、味覚・嗅覚・視覚に快感を与える飲食物の総称」と一般的に言われている。しかしその実体は世界の諸地域においても、時代の推移においても非常に多様である。例えば菓子などの甘みを含んだ飲食物もまた、人に快感を与えるという点では嗜好品に含められる可能性があり、このような理由から一概に「嗜好品」を定義づけられない現状であった。

そこで本研究においては「嗜好品」とは何か、その地域的偏差や時代的な変遷について、人文科学、社会科学、自然科学の三分野から学際的・総合的に明らかにしていくことを目的にした。

まず人文科学的観点においては、世界の諸地域における甘い飲食物を含む嗜好品にはどのようなものがあるか、日本の伝統的な嗜好品とは何か、といった点について文化人類学、民俗学、地理学、歴史学の視点から考察することとした。続いて社会科学的観点においては、嗜好品の概念について、経済理論的な観点からの再検討とその実証的な分析を行うとともに、嗜好品を扱うフードビジネスの現状と今後の展開についての知見を得ることを目指した。

また上記の人文科学・社会科学的アプローチに加えて、甘い飲食物も含む嗜好品を使用する習慣はもともと味覚や嗅覚を中心とした五感の変化と薬理的効果に対する好奇心がもたらしたものであることから、自然科学的観点において、認知科学、心理学などの視点・手法を用いることで、嗜好品に対する習慣や嗜癖（「やみつき」効果を含む）、欲求、機能性を軸に新たなタキソノミー（分類学）を構築することとした。

さらに異分野間の研究を有機的に結び付けていくために、これまでの嗜好品研究に関する「学術的文献データベース」を構築することとした。実用性の高いデータベースを構築するため、システムエンジニアリングの知見をもつ研究者の協力を得ることとした。

これらの多岐にわたるアプローチにより、嗜好品を様々な視点から捉えることによって、これまで嗜好品がどのように分類されてきたか、そして嗜好品についての研究にはどのようなものがあるかを視覚化することにより、新たな嗜好品研究の展開を図るための基礎的な資料を確立することが、今後、嗜好品研究を進めていくうえで重要な一步になると考えた。

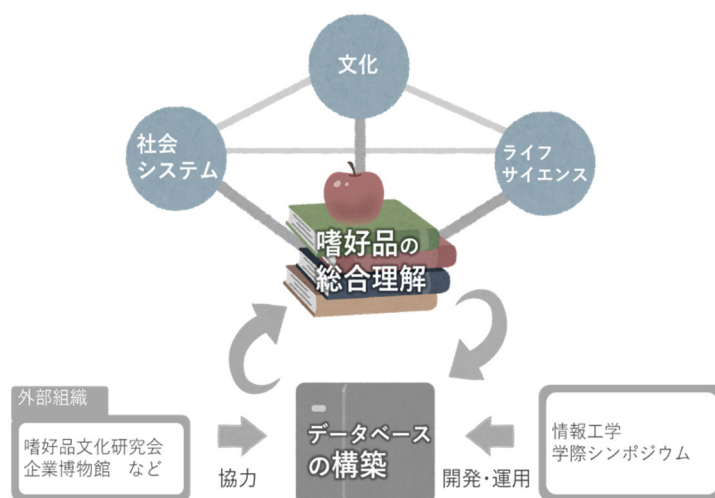


図1. 本研究の概念図

3. 研究の概要

(研究内容)

領域ごとに3つのグループを設定し「嗜好品とは何か」というテーマにアプローチした。

①「フード・カルチャー」グループ：

嗜好品の学術情報収集による世界性と地域性の検討、嗜好品というカテゴリーの多様性と変化の検討

②「フード・マネジメント」グループ：

嗜好品の「工業製品化」とその世界的普及、嗜好品を扱うフードビジネスの現状把握、消費者行動の分析

③「フード・テクノロジー」グループ：

味・香りなどの食品の嗜好特性とナルコティクス（依存対象）と嗜好との関連について

これらと併せて、文献を広く収集し、嗜好品の「学術的文献データベース」の構築をめざすことで、従前の嗜好品研究を把握するとともに、新しい嗜好品研究の展開を見通すこととした。

(研究方法)

1. 「嗜好品」とは何か、下記の方法で学際的に研究を進めた。

- ①食マネジメント学部の研究者を中心に、発表・討議を行う研究会を組織した。メンバーの専門分野はP. 4にあるように多岐にわたるため、人文学・社会科学研究をどのように新たに展開・発展させるのかを念頭におきながら、各分野においてどのような研究が展開されているか、また異分野の知見や方法論をどのように取り入れることができるのか、「文献のデータベース化」という共通のゴールを設定して議論を行った。
- ②異分野融合を促進するため、嗜好品文化研究会・酒文化研究所・他大学教員など外部メンバーを招いた講演会や研究会を開催した。中でも薬理効果、心理効果に係る知見を収集するために、動物行動心理学、消費者行動学、生理学、栄養学、酒類、たばこ産業に係る研究者等を招聘した。
- ③味の素の文化ライブラリー等の嗜好品に関する博物館を訪問・見学し、情報交換を行うことで学術的交流を図り、ネットワークづくりに努めた。
- ④嗜好品に関する国内・海外での研究調査を行った。

2. 嗜好品に係る学術文献データベースの構築に向けて、下記の方法で学際的な研究を進めた。

- ①味の素の文化センターなど、既存の「食」に関するデータをもつ機関において、嗜好品をどのように定義し、分類してきたかを明らかにするため、その所蔵データを収集、入力した。
- ②立命館大学図書館における嗜好品に関する文献の所蔵調査を行った。あわせて嗜好品に関する図書資料を入手しデータベースの充実を図った。
- ③文献データベースを構築するうえで、分野による方法論や価値観の違いを相互に理解・補完し合ったプラットフォームをどのように構築するかを検討した。しかし、研究活動を進めていく中で、嗜好品やその他の食料・飲料を物質としてのタキシノミーで明確に分類することが困難だという認識に至ったため、データベース化は引き続き検討することとし、まずは文献・情報の収集とデータ化に注力することとした。
- ④データベースの構築は継続性が不可欠であるため、食総合研究センターにおいてデータベースを持続的に運用するシステム化を検討した。
- ⑤データベースを構築していく過程において、研究者のみならず学生とともに嗜好品に関する具体的な研究テーマを創出していくこととした。例えば、近年の日本社会における若者の嗜好品離れやダイエット志向と結びつく「甘くない菓子」への嗜好といった現象の要因など、学生たち自身にまつわる問題について考察を試みた。

最終年度には、これら一連の成果を広く一般に発信するための公開学術シンポジウムを2件開催するとともに、併せてこれまで5回にわたって行った立命館大学嗜好品研究会での発表内容について一冊の冊子にまとめ、成果物として刊行を行った。

4. 研究プロジェクトの体制

研究代表者等の別	氏 名	所属機関・部局・職名	研究項目
研究代表者	松原 豊彦	立命館大学・食マネジメント学部・教授	全体統括
フード・マネジメントグループ			
グループリーダー 分担者	井澤 裕司	立命館大学・食マネジメント学部・教授	行動経済学的分析
	新山 陽子	立命館大学・食マネジメント学部・教授	フードシステム
	谷垣 和則	立命館大学・食マネジメント学部・教授	国際貿易
	早川 貴	立命館大学・食マネジメント学部・教授	マーケティング戦略
	小沢 道紀	立命館大学・食マネジメント学部・教授	嗜好品を活用した地域創成
	田中 浩子	立命館大学・食マネジメント学部・教授	ビジネス戦略
	本田 豊	立命館大学・食マネジメント学部・教授	産業分析
	吉積 巳貴	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	地域づくり、ESD（持続可能な開発のための教育）
フード・カルチャーグループ			
グループリーダー 分担者	朝倉 敏夫	立命館大学・食マネジメント学部・教授	社会人類学的研究
	阿良田 麻里子	立命館大学・食マネジメント学部・教授	文化人類学的研究
	マリア・ヨトヴァ	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	経営人類学的研究
	荒木 一視	立命館大学・食マネジメント学部・教授	地理学的研究
	木村 裕樹	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	民俗学的研究
	南 直人	立命館大学・食マネジメント学部・教授	西洋史学的研究
	鎌谷 かおる	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	日本史学的研究
	石田 雅芳	立命館大学・食マネジメント学部・教授	イタリア食文化、スローフード運動
	安井 大輔	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	社会学
フード・テクノロジーグループ			
グループリーダー 分担者	和田 有史	立命館大学・食マネジメント学部・教授	嗜好・嗜癖に係る認知科学的研究
	天野 耕二	立命館大学・食マネジメント学部・教授	生活環境と嗜好品の関係性
	野中 朋美	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	情報データベースの設計
	保井 智香子	立命館大学・食マネジメント学部・准教授	嗜好品が心身に与える影響
	國枝 里美	立命館大学・食マネジメント学部・教授	官能評価、消費者調査

5. 研究成果及びそれがもたらす波及効果

嗜好品に関する史料の収集と分析

嗜好品とは何か、時代的な変遷について明らかにするため、各地の食や嗜好品に関する古文書のコピーやマイクロフィルム等を収集し検討した。中でも、江戸時代の食について「もてなす」「ごちそう」をキーワードに、古文書等から読み解いたところ、当時の人々の中には縁起の良さにあやかりたいために鶴を食すという、美味しさだけでは計れない食の嗜好性があったことも明らかになっている。

このことから、人々が食に何を求め、食で何を満たそうとしている(いた)のかを明らかにすることで、時代を超えて嗜好性を明らかにできる可能性が示された。またこの事象は社会を映す鏡であるとも考えられるため、私たちが食に何を求め、食で何を満たそうとしているのかを検討することが、現代における食と嗜好品、ウェルビーイングの関係性を検討する上で一つの手掛かりになる可能性が示された。

研究会・シンポジウムの実施

嗜好品についての各分野の知見をできるかぎり広く、深く収集するために「立命館大学嗜好品研究会」を設立し、研究期間内に5回の研究会を開催し、文化人類学、歴史学、社会学、動物行動学、心理学等の知見を広く収集した。また国内外の有識者を招いた公開シンポジウムを5回開催し、知見収集、成果発信とネットワークづくりに努めた。

嗜好品の学術的文献データベースの構築準備

アルコール飲料やコーヒー、茶といった一般的な嗜好品から、菓子、日本における牛肉のような心理的な幸福感を与える贅沢品なども含めた学術的文献データを収集した。国立国会図書館、味の素の文化センターの「食のライブラリー」、Ciniiなどを利用して8000件を超える文献資料を収集し、書誌情報を詳しく入力している。

嗜好品とウェルビーイングの関連性

データベース化のための事前検討より、嗜好品と一般的な食品・飲料を物質としてのタキシノミー(分類法)で明確に分類することは難しいという認識に至ったため、ウェルビーイングに貢献する「機能」としての側面から考察を行うこととした。本テーマで最終年度に開催したシンポジウムでは、ウェルビーイングとの関連性が今後の嗜好品研究において重要なキーファクターとなる可能性が示唆された。

これらの研究活動を通して、フランスの味覚教育の第一人者であるジャック・ピュイゼ教授(ワイン学)、英オックスフォード大学のチャールズ・スペンス教授(心理物理学)、米カリフォルニア州パシフィック大学のケン・アルバラ教授(食物史学)、独ベルリン工科大学のジルケ・バルチュ教授(消費者教育学)など海外の第一線で活動する研究者との情報交換を密に行うことができた。これらの交流を通して、海外研究者にも我が国の嗜好品研究の取り組みを広く知らせることができたと考える。また国内では研究機関のみならず、嗜好品を扱うフードビジネスに関わる産業界の関心をも集めることができた。今後、産学連携での研究活動の展開に向けて調整を進めていく予定である。

また先述のとおり合計10回の研究会および公開シンポジウムを行い、国内外に向けて成果発信を行ったが、これらに加えて令和3年3月にはノースウェスタン大学との協力協定に基づく成果発信プログラムにかかって開催された国際シンポジウム「Beyond コロナ時代の食と農」(主催:立命館大学日本・アジア研究所、立命館大学食総合研究センター)にて、本研究プロジェクト参加メンバーより、これまで行ってきた嗜好品に関する研究活動の蓄積を基にした成果報告を行い、日英2か国語で研究成果の海外発信を行った。

6. 今後の展開

本プロジェクトは嗜好品に関する総合的な研究拠点を形成する活動として、一定の成果を残すことができたと考える。プロジェクト終了後も、研究活動はメンバーが所属する立命館大学食総合研究センターにて継承のうえ発展させていく。具体的には、嗜好品の地域的偏差や時代的な変遷について明らかにしていくこと、入力済みの文献データのデータベース化、嗜好品とウェルビーイングの関連性の追求、さらに常に最新の知見を収集し、また成果を発信するための公開シンポジウムの実施等である。今回の研究期間を通して構築された国内外の研究者間のネットワークを活かし、さらに学際的で先導的な研究活動を展開していく予定である。

新型コロナウイルス感染症の流行によって生じた食とコミュニケーションの変化や、IoT技術によるwithコロナ時代の食とウェルビーイングの在り方など社会に大きな変化が生じている。この状況下で、嗜好品がどのような心理的、社会的意味を担っていくのか、これらの点についても、得られた知見からさらに考察を進めていきたい。

【研究成果の発表状況等】

○論文(計37件) うち査読付論文 計10件、うち国際共著論文 計2件、うちオープンアクセス 計17件

1. 「らーめん東西食文化から思う Sensory Science の行方」, 和田有史, 『日本官能評価学会誌』, 21(2), 93, 2017年10月, 査読無

2. 「総合的な『食文化データベース』構築へ向けた基礎的研究」, 朝倉敏夫, 『公益財団法人三島海雲記念財団年次報告書 平成29年度』, 52, 2017年11月, 査読無
3. 「食と地域領域論」, 朝倉敏夫, 『和食文化研究』 創刊準備号, 87-94, 2018年2月
4. 「人はなぜそれを食べるのか?—韓国人と犬肉—」, 朝倉敏夫, 『基礎心理学研究』, 37巻 1号, 77-80, 2018年9月, 査読無
5. 「呼吸と連動した後鼻腔経路嗅覚刺激による塩味強度増強効果の検討」, 角谷雄哉・鳴海 拓志・小早川達・河合崇行・日下部裕子・國枝里美・和田有史, 『日本官能評価学会誌』, 22(2), 96-97, 2018年10月, 査読無
6. 「呼吸と連動した後鼻腔経路嗅覚刺激による甘味強度増強効果」, 角谷雄哉・鳴海 拓志・小早川達・河合崇行・日下部裕子・國枝里美・和田有史, 『日本官能評価学会誌』, 22(2), 94-95, 2018年10月
7. 「『おいしい』・『まずい』についての心理学」, 和田有史, Foods & Food Ingredients Journal of Japan, 224(1), 54-60, 2019年1月, 査読無
8. 「呼吸と連動した醤油の匂い提示による塩味増強効果」, 角谷雄哉・鳴海 拓志・小早川達・河合崇行・日下部裕子・國枝里美・和田有史, 『日本バーチャルリアリティ学会論文誌』, 24(1), 2019年3月, 査読有
9. 「コーチシナの米輸出に関する一考察-19世紀後半から第一次世界大戦まで-」, 荒木一視, エリア山口 48, 1-10, 2019, 査読無
10. 「近代工業勃興期の中国の食料海外依存-『中國各通商口岸對各國進出口貿易統計』からみた1920年代の食料貿易-」, 荒木一視, 季刊地理学 712, 53-73, 2019, 査読有
11. 「食における多感覚知覚」, 和田有史, 『基礎心理学研究』, 38巻1号, 149-153, 2019年9月, 査読無
12. “Effects of Rice Wine Lees on Cognitive Function in Community Dwelling Physically- Active Older Adults: A Pilot Randomized Controlled Trial”, Narumi Nagai, N. Shindo, A. Wada, H. Izu, T. Fujii, K. Matsubara, Yuji Wada, Naoki Sakane, The Journal of Prevention of Alzheimer's Disease, Vol. 7, 95-103, 2019年10月, 査読有
13. “Articulating challenges in defining Japanese Washoku and French gastronomy: Comparative analysis of the inscribed definitions and their safeguarding measures”, Ueda, H. and Niiyama, Y., 『フードシステム研究』, 26巻3号, 2019年12月, 査読有
14. 「食品の香りの知覚心理学」, 和田有史, 『アグリバイオ』, 4巻2号, 18-22, 2020年1月, 査読無
15. 「ハラル認証と添加物—アルコールの扱いの変遷を中心に」, 阿良田麻里子, 『FFI ジャーナル』, 225巻1号, 46-53, 2020年1月, 査読無
16. 「食とエスニシティ (特集 「多文化」化する日本の外食) — (他国の状況)」, 安井大輔, 『Vesta = 食文化誌ヴェスタ: 食文化を楽しむ一冊』, (118), 44-49, 2020年4月11日, 査読無
17. 「ハラルと給食対応」, 阿良田麻里子, 『食育フォーラム』, 20(6), 12-24, 2020年6月 査読無
18. 「ネットを活用した情報開示で食の禁忌への対応を」, 阿良田麻里子, 『明日の食品産業』, 2020(7/8), 3-5, 2020年7月, 査読無
19. 「日本とブルガリアを架橋するヨーグルトの言説」, マリア・ヨトヴァ, 『立命館言語文化研究』 32(1), 103-110, 2020年7月, 査読無
20. “Complexity of the Socio-Ecological Dynamics in Hong Ha Commune in the Vietnamese Highland- A Review through the Coupled Human and Natural Systems Framework”, Sustainability, Holger Schäfer, Takaaki Miyaguchi, Miki Yoshizumi and Nguyen Ngoc Tung, 12(15), 2020年8月3日, 査読有
21. 「誰がオーガニック食品を買っているのか?」, 安井大輔, 『月刊むすび』, (732), 2-3, 2020年9月1日, 査読無

22. 「食と心の関わりを再考する—認知科学的視点から—」, 和田有史, 『季刊中国創研』, 24(5), 13-23, 2020年10月, 査読無
23. “Japanese toddlers prefer the scent of soy sauce to that of honey with a sweet drink.” Nobu Shirai, Chizuru Take Homma, Chinatsu Kon, Tomoko Imura, Yuji Wada. Food Quality and Preference, 86, 104024, 2020年12月, 査読有
24. 「香りの魅力を探り伝える取り組み」, 國枝里美, 『感性工学』, 18(4), 197-200, 2020年12月, 査読無
25. 「食のハラールとムスリム対応認証制度について」, 阿良田麻里子, 『日本調理科学会誌』, 53(6), 415-422, 2020年12月5日, 査読有
26. “The relationships between the response of the sweet taste receptor, salivation towards sweeteners, and sweetness intensity.” Yuko Kusakabe, Yumiko Shindo, Takayuki Kawai, Mari Maeda-Yamamoto, Yuji Wada. Food Science & Nutrition, 9, 719-727, 2021年, 査読有
27. “The relationship between perceived freshness and water content of cabbage leaves: A near infrared imaging survey of substance distribution underlying product appearance.” Xuan Luo, Tomohiro Masuda, Kazuya Matsubara, Yuji Wada, Akifumi Ikehata. Food Science and Technology, 2021年, 査読無
28. “Effect of co-eating on unfamiliar food intake among Japanese young adults.” Atsushi Kimura, Hiroko Tokunaga, Hiroki Sasaki, Masaki Shuzo, Naoki Mukawa, Yuji Wada, Food Quality and Preference, 2021年, 査読有
29. 「特集 めでたい場の食『いつ、何を、誰と食べるか』」, 朝倉敏夫, 『月刊みんぱく』, 45(1), 2-3, 2021年1月1日, 査読無
30. 「おいしさの心理学」, 和田有史, 『一般社団法人食品分析開発センター』, 179, 2021年2月, 査読無
31. 「食選択と社会に働きかける活動—国産食品とオーガニック食品の購入をめぐる—」, 安井大輔, 『ソシオロジ』, 65(3), 59-78, 2021年2月28日, 査読有
32. 「子供向け百科事典に描かれる食と農—平凡社『えほん百科』と小学館『こども大百科』にみる半世紀の異同—」, 荒木一視, 『立命館食科学研究』, 4, 57-75, 2021年3月, 査読無
33. 「韓国の轆轤—日韓比較に向けての予備的考察—」, 木村裕樹, 『立命館食科学研究』, 4, 129-139, 2021年3月, 査読無
34. 「ブルガリアにおける外食文化の形成とその変容—社会主義期からコロナ期に至るまで—」, マリア・ヨトヴァ, 『立命館食科学研究』, 4, 155-164, 2021年3月, 査読無
35. 「郷土食における食材と調味料の組み合わせを探る—『日本の食生活全集』を活用した新たな分析手法の事例として—」, 鎌谷かおる・上田朋佳・八木沙絵・三浦加帆・立石綾・吉井あすか・渡邊淳司・和田有史, 『立命館食科学研究』, 4, 2021年3月, 査読無
36. 「国際貿易における中間業者の役割」, 谷垣和則, 李宝婷. 『立命館食科学研究』, 5, 155-173, 2021年3月31日, 査読無
37. 「グローバル化における食の収斂と多様性—食消費を含む文化多様性のための課題と展望—」, 谷垣和則, 『立命館食科学研究』, (4), 141-153, 2021年3月31日, 査読無

○著作物 (計16件)

1. 「食科学入門：食の総合的理解のために」, 朝倉敏夫・井澤裕司・新村猛・和田有史, 昭和堂, 2018年4月, 208頁
2. 「おいしい・まずいの決め手って何？」(「美しさと魅力の心理」に収録), 三浦佳世・河原純一郎(編著), 和田有史(執筆), ミネルヴァ書房, 2019年, 216頁

3. 「食べ物バイスタ映えるメカニズム」(「美しさと魅力の心理」に収録), 三浦佳世・河原純一郎(編著, 和田有史(執筆)), ミネルヴァ書房, 2019年, 216頁
4. 『食と農のフィールドワーク入門』, 荒木一視・林紀代美編, 昭和堂, 2019, 245 頁
5. 新鳥取県史 民俗2 民具編』, 鳥取県立公文書館県史編纂室(編著), 木村裕樹(執筆), 鳥取県, 2019年3月, 453 頁
6. 『信楽焼の製造技術 民俗文化財調査報告書』, 甲賀市教育委員会(編著), 木村裕樹(執筆), 甲賀市教育委員会, 2020年3月, 248 頁
7. “Nature, Culture, and Food in Monsoon Asia”, Satoshi Yokoyama, Jun Matsumoto and Hitoshi Araki eds., Springer, 2020, 173 頁
8. “Service Engineering for Gastronomic Sciences An Interdisciplinary Approach for Food Study (3-28)”, Takeshi Shimmura・Tomomi Nonaka・Satomi Kunieda, Springer Singapore, 2020年6月, 190 頁
9. “Service system design considering employee satisfaction through introducing service robots, Advances in Production Management Systems (686-692)”, Tomomi Nonaka・Takeshi Shimmura・Nobutada Fujii, Springer, 2020年8月, 772 頁
10. 「(食のコラムリレー サイドテーブル41) 食は人となりーYou are what you eatー」, 和田有史, 関西食文化研究会, 2020年8月
11. 「はじめて学ぶドイツの歴史と文化」, 第3章 ウィーン体制から1848年革命まで(51-67) 第8章 食からみたドイツ史ージャガイモから健康食までー(148-170), 南直人・谷口健治・北村昌史・進藤修一(編著), ミネルヴァ書房, 2020年11月, 311+11 頁
12. 「食生活のソーシャルイノベーションー2050年の食をめぐる暮らし・地域・社会ー」, 田中浩子編著, 第1章 田中浩子, 第2章 保井智香子, 第9章 南直人, 第11章 小沢道紀, 第12章 谷垣和則, 晃洋書房, 2020年12月10日, 274 頁
13. 「世界の食文化百科事典」, 野林厚志編著, 食学(2-3), ユネスコ無形文化遺産(450-451) 朝倉敏夫, フードビジネス(494-495) 井澤裕司, キリスト教(282-285) マリア・ヨトヴァ, スローフード運動(500-501) 石田雅芳, 食の歴史学(8-11) 旅・観光(464-467) 南直人, 食品のトレーサビリティ(148-149) 新山陽子, 町おこし・地域振興(448-449) 吉積巳貴, 食の人類学(4-7) 阿良田麻里子, 肉食主義(384-385) 食倫理と道徳(388-389) 安井大輔, 丸善, 2021年1月30日, 704 頁
14. 「集合的創造性ーコンヴィヴィアルな人間学のために」, II6章 食文化における集合的創造性ーエスニックフードからローカルフードへ(149-168), 安井大輔, 松田素二編, 世界思想社, 2021年2月, 286 頁
15. 「日常実践の社会人間学ー都市・抵抗・共同性」, 21章 食を通じた日常性・生活世界の再想像(305-318), 安井大輔・松田素二・阿部利洋・井戸聡・大野哲也・野村明宏, 松浦雄介編著, 山代印刷出版部, 2021年3月, 372 頁
16. 「立命館大学嗜好品研究会 研究発表会報告集」立命館大学食総合研究センター, 2021年2月10日, 144 頁

○講演(研究発表含む)(計65件) うち招待講演 計30件、うち国際学会 計8件

1. 「Food perceptionへの心理学的アプローチ」, 和田有史, 東京大学文学部心理学研究室第36回心理学研究室セミナー, 2017年10月16日
2. 「人はなぜそれを食べるのか?ー韓国人と犬肉」, 朝倉敏夫, 日本基礎心理学会第36回大会シンポジウム「食と基礎心理学の接点」, 2017年12月3日
3. 「和食、その後ーユネスコ無形文化遺産と高等教育」, 朝倉敏夫, 2018BK21+共同国際学術大会「伝統の資源化と地域発展IV」, 2018年1月25日

4. 「食心理学への招待」, 和田有史, ナレッジキャピタル大学校, 2018 年 4 月 18 日
5. 「おいしさ研究における認知心理学と AR/VR の展開」, 和田有史・鳴海拓志, Tech Design 2018, 2018 年 5 月 23 日
6. “‘Discovery’ of the regional food in post-war Japan: Ambivalence of tradition and the economic growth”, 南直人, Quatrième Convention Internationale d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation, Fourth International Convention on Food History and Food Studies 7 & 8 Juin/June 2018 Tours - France 第 4 回食の歴史・文化研究国際会議, 2018 年 6 月 7~8 日
7. 「6 次産業化は地域振興の切り札になるか」, 松原豊彦, 東アジア 6 次産業化国際フォーラム, 2018 年 7 月 21 日
8. 「食の歴史と牛肉」, 南直人, 肉肉カンファレンス 2018, 2018 年 9 月 18 日
9. 「江戸時代の食肉文化を考える」, 鎌谷かおる, 肉肉カンファレンス 2018, 2018 年 9 月 18 日
10. “Representations of Urban Multiculturalism: The Case of Ethnic Food”, 安井大輔, Media, migration and nationalism: Comparing European and Asian Experiences and Perspectives, September 21, Tokyo, メディア・移民・ナショナリズムの興隆 ヨーロッパとアジアの経験と視座の比較, 2018 年 9 月 21 日
11. 「『モンスーンアジアのフードと風土』これまでの取り組みとこれから」荒木一視, 日本地理学会 (和歌山大学), 2018 年 9 月 23 日
12. 「おいしさ認知のメカニズムと商品開発」, 和田有史, 食品開発展 2018, 2018 年 10 月 4 日
13. “Historical Change of the Ethical and Aesthetic Norm about Eating in Modern European Society: Case Study about “Lebensreform” Movement in Imperial Germany”, 南直人, The 8th Asian Food Study Conference, October 19–21 2018, Beijing, 第 8 回亜州食学論壇 2018 年 10 月 19~21 日
14. 「タンパク源としての虫と牛」, 和田有史, 京都医療センター予防医学研究室学術研究発表会, 2018 年 12 月 15 日
15. 「食における多感覚知覚」, 和田有史, 日本基礎心理学会 2018 年度第 2 回フォーラム, 2019 年 2 月 23 日
16. 「インドの青果物流通」荒木一視, 日本家政学会食文化研究部会 3 月例会, 2019 年 3 月 24 日
17. 「EdoMirai 江戸と未来をつなぐ食のシステムデザイナー—地域の伝統を活かして新たな食ビジネスを創造—」, 野中朋美, STI for SDGs : 科学技術イノベーションによる課題解決、そして地方創成へ (文部科学省), 2019 年 4 月
18. 「東アジアの食文化—日韓中の外来食の受容」, 朝倉敏夫, 美食と文化文明, 2019 年 5 月 17 日 (招待講演)
19. 「過去・現在の料理レシピデータ分析からみる調理の発展性・変異性への寄与」, 野中朋美, 2019 年度人工知能学会全国大会, 2019 年 6 月 4 日~7 日
20. 「コナモンと大阪—世界も注目の浪速の食文化」, 和田有史・熊谷 真菜, 立命館アカデミックセンター「おとなの学び舎'19 夏 大阪のうまいもん」, 2019 年 7 月 5 日
21. 「認知心理学から考える、糖類と人類の永き蜜月」, 和田有史, 日本応用糖質学会令和元年度東日本支部シンポジウム, 2019 年 7 月 19 日
22. 「大阪ずしの歴史」, 南直人・日比野光敏, 立命館アカデミックセンター「おとなの学び舎'19 夏 大阪のうまいもん」, 2019 年 8 月 2 日
23. 「呼吸が味嗅覚統合に及ぼす影響」, 和田有史, 第 4 回食欲・食嗜好の分子・神経基盤研究会, 2019 年 8 月 26 日
24. 「Why we eat what we eat : 食の行動科学」, 今田純雄・和田有史・本田秀仁・Ruby Matthew・神宮英夫・一言英文・古満伊里, 日本心理学会第 83 回大会, 2019 年 9 月 11 日
25. 「食心理学の冒険 知覚システムから文化差まで」, 和田有史・門上武司, 日本心理学会第 83 回大会, 2019 年 9 月 12 日

26. 「和食とハラール」, 阿良田麻里子, 第3回和食文化研究会, 2019年9月15日
27. 「食文化研究と「弁当」—日韓の比較を例にして」, 朝倉敏夫, けいはんな学研都市7大学連携市民公開講座 2019, 2019年9月20日 (招待講演)
28. 「歴史における『甘み』の役割」, 南直人, 立命館大学国際言語文化研究所連続講座「食と政治—胃袋から支配する」, 2019年10月17日
29. 「滋賀県の納豆文化を考える—観音寺納豆を事例に—」, 鎌谷かおる, 2019年度立命館びわこ講座, 2019年11月2日
30. 「偏食行動のパターンとQOLの関連」, 和田有史, 日本官能評価学会2019年大会, 2019年11月17日
31. 「調味料添加チョコレートを利用した高齢者と若年者間の食味評価の違いの検討」, 和田有史, 日本官能評価学会2019年大会, 2019年11月17日
32. 「食品の組み合わせにおける類似性が食味と嗜好に与える影響—ナチュラルチーズを例として—」, 和田有史, 日本官能評価学会2019年大会, 2019年11月17日
33. 「日本の文化人類学者から見た韓国の台所の変化」, 朝倉敏夫, 光州大学・アジア文化院コンソーシアム, 2019年12月6日 (招待講演)
34. 「移民と食文化 ～海を渡る沖縄そば～」, 安井大輔, 第3回やんばる食×文化フェスティバル～世界とつながるやんばる 移民編～, 2020年1月19日
35. 「作業指示書としての調理レシピを対象としたシステムエンジニアリング分析」, 野中朋美・鎌谷かおる・藤井信忠, 第64回システム制御情報学会研究発表講演会, 2020年5月20日～22日
36. 「持続可能な地域づくりとフードシステム—トロント食政策評議会と守山食のまちづくりプロジェクトの経験から—」, 松原豊彦, 基礎経済科学研究所現代資本主義研究会, オンライン開催, 2020年7月25日
37. 「人は食に何を求めるのか?—『おもてなし』と『ごちそうさま』から考える江戸時代の食」, 鎌谷かおる, 食の嗜好とウェルビーイング—五感を通じた食の喜び, 2020年8月25日
38. "Service system design considering employee satisfaction through introducing service robots", Tomomi Nonaka, APMS2020 (Advances in Production Management Systems), 2020年8月30日
39. 「男子大学生における居住形態と日常の食事および食意識との関連」, 石田由美子・本田智巳・保井智香子・田中浩子, 第67回日本栄養改善学会学術総会, 2020年9月2日～4日
40. 「味とにおいにおける高齢者の知覚認知」, 井上紗奈・渡邊淳司・和田有史, 日本心理学会第84回大会, 2020年9月8日～11月2日
41. 「認知処理の違いが食品安全知識に与える影響の検討」, 稲津康弘・野中朋美・松村耕平・サトウ タツヤ・永井聖剛・江渡浩一郎・堀口逸子・天野祥吾・松原和也・和田有史, 電子情報通信学会ヒューマン情報処理研究会, 2020年9月15日
42. 「高校生における食品安全に関する理解度調査」, 田村昌彦・稲津康弘・江渡浩一郎・松原和也・天野祥吾・野中朋美・松村耕平・永井聖剛・サトウタツヤ・井上紗奈・堀口逸子・和田有史, 日本認知科学会第37回大会, 2020年9月17日～19日
43. 「アート・アニメ・食を楽しむ脳のマジック」, 和田有史, こばやし熱中小学校eラーニング, 2020年10月17日
44. 「五感と味嗅覚研究の最前線」 和田有史, 日本味と匂学会第54回大会, 2020年10月21日
45. 「食の認知科学を広げる」. 和田有史, 感性サロン, 2020年10月29日
46. 「新型コロナウイルス与“共餐”—以“儿童食堂”为例」, 朝倉敏夫, 第10届亚洲食学論壇 (オンライン), 2020年11月11日
47. 「災害時の救援活動拠点の配置に関する一考察—和歌山県日高郡の役場, 学校, 寺院—」, 荒木一視, 日本地理学会秋季学術大会, 2020年11月17日

48. 「美味しさ開発における香りの官能評価の進め方と先進技術の活用」, 國枝里美, 食品開発展 2020 記念セミナー美味しさ開発を目指して, 2020 年 11 月 18 日
49. 「フードテックにつながるおいしさの生理・心理メカニズム」, 和田有史, IT コンソーシアム京都講演会 Food×Tech ～「食」の技術の現在と今後～, 2020 年 11 月 19 日
50. 「食ビジネスの進化、展望」, モデレーター: 朝倉敏夫, パネリスト: 井澤裕司・姜聖淑・高田剛司・京都和食文化研究センター主催シンポジウム「アフターコロナ 食のゆくえを考える」, 全 3 回シリーズ ウェビナー配信 2020 年 11 月 20 日
51. 「フレーバーの実践的官能評価」, 國枝里美, オフフレーバー研究会第 10 回勉強会, 2020 年 11 月 25 日
52. 「食事にともなう快適度と感性的満腹感の関係の検討」, 松本知久・和田有史・保井智香子・山中祥子・松原和也・天野祥吾・井上紗奈・田村昌彦・本間千鶴・國枝里美・亀井誠生・内田雅昭, 日本官能評価学会 2020 年大会, 2020 年 11 月 29 日
53. 「コロナ禍における医療機関への弁当無償提供が被提供者に与える多面的影響」, 石川倭士, 松本知久・天野祥吾・加藤謙一, 渡邊淳司, 和田有史, 日本官能評価学会 2020 年大会, 2020 年 11 月 29 日
54. 「消費者を知る・測る」, 和田有史, 日本官能評価学会 2020 年大会, 2020 年 11 月 29 日
55. 「匂いが人にもたらす効果について」, 國枝里美, 応用脳科学アカデミーアドバンスコース「五感と質感」第 2 回, 2020 年 12 月 4 日
56. 「コロナ禍で食の流れに何が起こったか」, 松原豊彦, 農業農協問題研究所京都支部研究会, 2020 年 12 月 5 日
57. 「嗅覚の役割、その重要性」, 高橋 拓児・國枝里美, Food Curation Academy, 2020 年 12 月 7 日
58. 「食生活を起点に地域デザインを考える意義」, 田中浩子, 地域デザイン学会第 1 回全国合同フォーラム, 2021 年 1 月 30 日
59. 「おいしさの物差しは学習で作られる」, 和田有史, 第 106 回日本栄養・食糧学会関東支部大会シンポジウム, 2021 年 2 月 6 日
60. 「料理人の方々との交流」, 和田有史, [裏] 多感覚研究会, 2021 年 2 月 22 日
61. 「食の地域差の原点を考えるー調味料の視点から」, 鎌谷かおる・上田朋佳・八木沙絵・三浦加帆・立石綾・吉井あすか・渡邊淳司・和田有史, 和食文化学会第 3 回研究大会, スライドショーセッション, 2021 年 2 月 27 日
62. 「ブルガリアにおける外食文化の変容ー日本食の受容を事例としてー」, マリア・ヨトヴァ, 和食文化学会第 3 回研究大会, オンライン開催, 2021 年 2 月 28 日
63. 「食料生産と消費に着目した要因分析に基づく淡水資源需給バランスの評価」, 天野耕二・他, 第 16 回日本 LCA 学会研究発表会, 2021 年 3 月 3 日
64. “Gastronomy Arts & Sciences beyond COVID-19: Consulting International Research Network”, Mariko Arata; Toshio Asakura; Koji Amano; Daisuke Yasui; Masayoshi Ishida; Tomomi Nonaka; Takeshi Takada; Yuji Wada, Food and Agriculture beyond the pandemic (Northwestern University’s Meridian 180 platform), 2021 年 3 月 8 日
65. “Kefir, fermented milk beyond yogurt: Marketing culture and expert knowledge in a Japanese company”, Maria Yotova, IUAES Congress 2020 “Coming of Age on Earth: Legacies and Next Generation Anthropology”, Online Congress, 2021 年 3 月 11 日

○本事業で主催したシンポジウム等 (計10件) うち国際研究集会3件

1. 第1回立命館大学嗜好品研究会「嗜好品とは何か」, キャンパスプラザ京都, 2018年1月7日, 参加者27名
2. 第2回立命館大学嗜好品研究会「嗜好品のさまざまー酒、菓子の分野からー」, 立命館大学大阪いばらきキャンパス, 2018年7月28日, 参加者30名

3. 第3回立命館大学嗜好品研究会「宗教や社会とかかわる嗜好品」，立命館大学大阪いばらきキャンパス，2019年1月12日，参加者22名
4. 第4回立命館大学嗜好品研究会「『甘味』から嗜好品とは何かを考えるーフランスとイタリアの事例ー」，立命館大学 大阪いばらきキャンパス，2019年7月13日，参加者37名
5. 第5回立命館大学嗜好品研究会「嗜好品の魔カーヒトはなぜそれを求めるのか？」，立命館大学大阪いばらきキャンパス，2020年1月25日，参加者39名
6. 肉肉カンファレンス2018「タンパク質としての牛肉、嗜好品としての牛肉の未来」，立命館大学びわこ・くさつキャンパス，2018年9月18日，参加者140名
7. チャールズ・スペンス教授講演会「Gastrophysics: The New Science of Eating」，立命館大学びわこ・くさつキャンパス，2018年10月27日，参加者300名
8. 国際シンポジウム「嗜好品としての『Washoku』」，立命館大学びわこ・くさつキャンパス，2019年11月30日，参加者82名
9. 「食の嗜好とウェルビーイングー五感を通じた食の喜びー」，オンライン開催，2020年8月25日，参加者186名
10. 「人間にとって嗜好品とは何なのか〜文理総合的に考える〜」，オンライン開催，2020年9月9日，参加者148名

○ホームページ

立命館大学食総合研究センター

<http://www.irccgs.org/>

本プロジェクト期間終了後は、同研究センターにて研究内容を引き継ぐこととなっている。これまで開催した研究会、シンポジウム等の研究成果について、本ホームページにアーカイブが掲載されている。

以上