

劉丹

1. 事業実施の目的

本事業は、2025 年 8 月 7 日から 8 月 9 日にかけて、アジア食学学会第 2 回研究大会および第 15 回亜洲食学論壇にて個人発表をし、他の研究者と意見交換することを目的に申請した。

2. 実施場所

立命館大学・びわこくさつキャンパス（滋賀県草津市）

3. 実施期日

2025 年 8 月 7 日（木）～ 2025 年 8 月 9 日（土）

4. 成果報告

●事業の概要

本項では、参加した学会の概要と、印象に残ったセッションや発表について報告する。なお、報告者自身の発表に関しては次項で述べる。

亜洲食学論壇は、中国、日本、タイをはじめとするアジア各国の研究者によって構成される国際的な学術会議である。2011 年の発足以来、アジアの食文化研究、なかでも学際的な食学研究や文化交流事業の推進、さらには食文化の発展を目標として活動してきた。2024 年には学会として組織化され、アジア食学学会が正式に設立された。これに伴い、亜洲食学論壇は同学会の重要な年次活動として継続されている。

本大会のテーマは「食と観光」（GASTRONOMY AND TOURISM）であった。報告者は 7 日の基調講演、8 日の口頭発表、9 日の特別セッション「滋賀県の食と観光」およびエクスカーションに参加した。本大会の特徴として、まず学術研究にとどまらず応用的な側面が色濃くみられた点が挙げられる。とりわけ、食とツーリズムを通じて地域の活性化にいかに寄与し得るかという問題意識が広く共有されている。

たとえば、基調講演では、立命館大学食マネジメント学部の石田雅芳教授がイタリアにおけるガストロノミーツーリズムの事例を紹介し、そのなかで地域の食を守る仕組みについて詳細に論じた。同大学の高田剛司教授は北海道十勝地域、宮城県気仙沼市、福井県小浜市を事例に、日本のガストロノミーツーリズムと地域活性化について発表した。また、チュロンコン大学ハラル科学センターのウィナイ・ダーランタイ准教授は、同大学におけるハラル食品の開発・生産の仕組みを紹介した。

さらに、翌日の口頭発表では、在日華僑の飲食実践、チベット飲食業の進出、北米におけ

る味噌汁から味噌チョコへの変化など、世界各地における「食と観光」に関する多様な事例が紹介された。そのなかでも、東京都立大学の河合洋尚准教授による梅州客家の「食の空間」の変化に関する発表は、報告者にとって理路整然とした発表方法の模範となった。

河合氏は「食の空間」を、住まいのなかで食べる・食材を入手する・片付ける・調理する・ゴミを捨てるといった、食に関わる行為が営まれる場として定義した。その例として、客家の伝統的建築である囲龍屋の中庁や下庁がある。食の人類学における新動向やテロワール、フードスケープ論を踏まえつつ、「食の空間」の理論的な位置づけを示したうえで、梅州客家の事例分析を展開した。

分析の結果、応接椅子や応接テーブルが置かれる「食の空間」は、私的空間の中に存在する公共的、すなわち半公共的な空間であることが明らかになった。また、客家の人々は土楼や囲龍屋といった伝統的な建築からマンションや一軒家へと居住形態を移行しているが、その構造を詳細にみると「食の空間」の連続性が確認できるという。

続いて、河合氏は、フードスケープではなくあえて「食の空間」という概念を用いる理由を整理した。フードスケープが市場やエスニックタウンなど公共空間を中心に議論され、観光との親和性が強いのに対し、「食の空間」は住宅のまとまりや利用形態を物質的な側面からとらえ、私的空間と公共的空間のグラデーションを検討できる点に特徴があるとした。

最後の「滋賀県の食と観光」では、世界農業遺産に認定された琵琶湖システム、淡水魚の利用、観光促進に向けた県の取り組みなどが詳細に紹介された。調査地である中国湖南省は滋賀県と生態環境が類似しており、ともに両国で重要な食料生産地となっている。筆者自身もかつて滋賀県農業の現場を調査した経験があり、その成果は博士論文で取り上げる湖南省の事例を比較する視点を与えるものとなった。本セッションを通じて、滋賀県の農業の取り組みや課題についても情報収集ができた。

以上のように、本大会では、基調講演から最後の特別セッションまで、異なる地域や社会集団の事例が取り上げられた。そこで共通して見られた特徴は、「地域の食べ物」や「地域の特性」が強調されていた点である。こうした地域性は、「風土」という言葉で表現するほうが適切であろう。地域の特性を明らかにし、それを現地調査に基づいて示す点にこそ、人類学の強みがあるといえる。

●学会発表について

報告者は分科会第 3 セッションで「集約型農業に顕在化した観光：中国内陸部の農村におけるハス栽培の事例から」と題する発表を行った。

土地制度改革の進展に伴い、中国ではタバコや野菜、果樹などの換金作物の大規模栽培が拡大している。その中で、湖南省内陸部の C 県では、ハスの大規模栽培が導入され、栽培者たちは収穫したハスの実を加工所に販売して収入を得ている。一方で、広がる蓮田に咲く花が注目されるようになり、地域内外の観光客が訪れるようになった。本発表の目的は、C 県においてハスがいかに観光資源として「発見」されたかを明らかにすることである。

C 県は歴史的建造物などの観光資源が限られ、大規模な観光開発は進んでいない。そのような状況の中で、集約型農業の推進と連動してハスの栽培が導入され、村人たちはハスに関わる新たな機会を得ている。ハスは長期間花を咲かせる特性があり、水田での栽培は、農地への無断侵入を抑制する効果を持ち、環境との相互作用が見られる。また、新型コロナウイルス感染症の流行により、マイクロツーリズムが促進される中、SNS や村人の口コミによって開花情報が拡散され、多くの人々が比較的アクセスしやすい蓮田に花を見に訪れている。栽培者は農作物への被害防止を前提に観光客を黙認するとともに、SNS を活用した宣伝によって販売ルートの拡大も期待している。これらの要素が複合的に作用することで、ハスは C 県において観光資源として位置づけられやすい環境にあるといえる。

発表に続く質疑応答では、2 名の方から質問をいただいた。料理研究家の田中愛子氏からは、中国においてハスの花を仏壇に捧げる習慣があるかどうかについての質問があった。また、学習院女子大学の宇都宮由佳教授からは、中国におけるハスの各部位の利用について質問を受けた。

ハスの花、ひげ、花托、地下茎、果実、葉などは食用や薬用、装飾用として利用されるが、アジア地域では国によって利用部位に差が見られる。日本では実よりも花、地下茎、葉が多く認知されており、事例に出てきたハスの実は日本において馴染みのないものである。質疑応答を通じて、ハス利用の地域差が一層明確に意識されるようになった。今後はその差異について論文として整理する予定である。

●本事業の実施によって得られた成果

本事業の実施により、研究大会への参加が実現し、食文化研究の最新動向を把握するとともに、他の研究者との貴重な交流の機会を得ることができた。特に、学会終了後に各国の研究者や料理実務家との交流を通じて、ハスの実の利用に関する情報を収集できた。また、自身の発表に対して有益なコメントや質問をいただき、論文作成のヒントを得ることもできた。加えて、第 2 フィールドである滋賀県に関する情報収集も行うことができた。この経験は、投稿論文の作成や博士論文の執筆を進めるうえで極めて重要である。博士論文の質的向上に資するだけでなく、報告者が今後研究者として歩むうえでのキャリア形成にも有意義な知見をもたらすものであった。

●本事業について

本事業の採択により、学会参加が可能となり、学会発表を通じて投稿論文と博士論文の執筆を進めていくうえで重要な示唆が得られた。本事業の採択に携わってくださった先生方並びにサポートしてくれた事務の皆様にお礼を申し上げる。今後とも学生派遣事業が継続される事を切に望む。