

## 2018年度 生活文化・社会科学部門活動報告

生活文化・社会科学部門 部長 宮内 正  
副部長 高橋 勝美  
副部長 平口 嘉典

前年度同様、部長・副部長を中心に2015年度に発足させた「食文化研究会」において、メンバーの研究報告を行うと同時に、近年の〈食〉研究の動向や課題について意見交換を行った。

そこでは、メンバーがそれぞれに取り組んでいるテーマの背景には、〈食〉のグローバル化と商品化という二つの大きな流れがあることをあらためて確認した。

グローバル化という概念は、近年、地球規模における一体化という意味で日常的に用いられるようにはなったが、学術用語としては、当該諸分野の研究が進むにつれて、それによって引き起こされる様々な現象にも注目すべきであること、とくに、その動きそのものが本質的・内在的に様々な矛盾や対立や摩擦を含むものであることがしだいに明らかになっている。飢餓と飽食、移民・難民の増加とナショナリズムの台頭、先進国と途上国の格差などは〈食〉の社会科学的な研究においても喫緊の重要テーマである。

商品化についても、18世紀後半から20世紀までの産業社会における「商品」と、21世紀の消費社会における「商品」とは大きく性格を異にすると考えるべきであろう。生産者が消費者の需要を満たすために食材や食品を「商品」として供給するという構図だけでは、現代の大量の食品ロスや肥満について説得力のある説明をすることは難しい。その消費社会のなかでは、好むと好まざるとにかかわらず、私たちひとりひとは生活者というよりも消費者なのである。〈食〉の生産者や提供者たちには、その消費者の購買意欲（いわば欲望）を刺激する「商品」をつくり続けること、そのための情報空間をつくりだすことが求められる。いわば、食材・食品は「空腹」を満たすための「商品」であるよりも、おいしいものを食べてみたいという「(果てしない)欲望」を満たすための「商品」にほかならないといえよう。

部門メンバーのおもな研究分野・研究活動は以下のとおり。

### (1) 都市空間における「食べる」という経験について 宮内 正

昨年度に続き、都市部を中心に展開されるカフェを中心にフィールドワークを実施し、その結果をもとに、「食べる」という行為・行動を〈経験〉という文脈において分析した。また、カフェに関する内外の文献を収集するとともに、その研究動向についても調査を行った。

カフェは、飲食店でありながら、(おそらく他の飲食店以上に)空間としての価値や魅力が意識され注目される。ときには飲食以上に会話・談話・交流が重視され、その公共性がどのように展開するかに注目が集まる。いうならば、一方では、公共性をその店舗設計の重要なコンセプトとして掲

げながら、他方では匿名性の空間として個人の自由が保障される、不思議な空間である。

こうした空間においてどのような都市的な経験が展開するのか。1) パリの街を散歩する「遊歩者」としての感覚について、ベンヤミンは、この「今」の風景と時間のなかに遙かな過去の出来事や遠く離れた場所での出来事が「追想」としてよみがえる感覚だという（ベンヤミン『パサージュ論』）。すなわち、古き良き思い出に浸るノスタルジーを味わうこと。2) 流行に敏感な都市ならではの新品、期間限定商品、地域限定商品などを飲食することによって、いつもとは異なる高揚した気分を味わうという経験を手に入れること。3) 都市空間（あるいは店舗空間）をひとつの自己表現（自己呈示）の舞台として捉え、そこにおける振る舞い（その店内における行動のすべて）を匿名の他者に対して、ひとつの演技（パフォーマンス）として演じること。その演じる自分や注目される自分に非日常的な高揚感・満足感を味わうこと。4) 常連、顔なじみと店員スタッフとの関係に見られるように、気軽な会話や世間話をすることを楽しむこと（オルデンバーグ『サードプレイス（第三の場所）』）。

これらの経験は、世代・カフェの店舗形態・サービス形態によって大きく異なるが、冒頭に述べたように、消費社会における「果てしない欲望」のひとつの現われである以上、そのときどきの流行・ファッションの影響も無視することはできない。

## (2) 豆腐の凝固剤について 高橋勝美

よく、『昔の豆腐の味』を懐かしむ声を聴くが、記憶中の味と実際は結び付くものではないし、『昔』がいつを指すかも定かではない。しかし、豆腐の味に影響する最大要因は1. 原料である大豆、2. 製造に使用する水、3. 凝固剤、の3つに集約される。

1. の原料大豆について、現在は主に米国産大豆、次いで中国産大豆が使用されているが、埼玉県比企郡都幾川町の某豆腐店では地元農家と契約して使用大豆の全てをまかない、高品質の豆腐を製造し、成功している。特徴として、えぐ味が少なく濃厚な味に仕上がっている。地産地消の観点からも注目している。2. の水に関しては工場立地とも関連し、単純に井戸水がいいとも言い切れず、当方のテーマとはしにくい。栃木県矢板市の某豆腐店では井戸水を使用しているがその水質が塩基性に偏っており、凝固剤の使用割合を通常以上にしなければならず、凝固剤が味に悪影響を及ぼしている。また、長野県飯田市の某豆腐店では井戸水を活性炭に1日晒して使用して品質を高めているがその貯水設備と相当面積の敷地を必要としている。3. 凝固剤は第二次世界大戦以前は天日製塩の副産物である苦汁（主成分：MgCl<sub>2</sub>、塩化マグネシウム）のみであった、戦中の供出により苦汁が使えなくなったことが引き金になり、すまし粉（または業者間呼称で水苦汁）（主成分：CaSO<sub>4</sub>、硫酸カルシウム）が使われるようになり、これによって絹ごし豆腐ができあがった。それ以前は木綿豆腐のみ。さらに戦後、藤沢製菓により酸味料としてグルコノ- $\delta$ -ラクトンが製造され、それを応用した充填豆腐ができた。現在はこれらの凝固剤を単体、または混合して使用している。このなかで、大豆の味を引き出すには苦汁のほうがよいが、水に溶けやすく反応が早すぎるので攪拌に職人技が求められ、出来不出来の格差が激しい。すまし粉は水に難溶で攪拌時間が稼げるため使いやすいが豆腐の味があっさりしすぎる。グルコノ- $\delta$ -ラクトンは温度管理をしっかりとした大掛かりな製

造ラインを要するため、資本力の乏しい個人豆腐店では導入が難しい。また、使用量を多めにする  
と味が落ち（酸味が出る）、使用条件が難しい。

以上の状況から、豆腐製造に理想的な凝固剤は反応時間の長い、すなわち水に難溶であるこ  
と、苦汁の味を持つことの2点の性質が必須であり、このような凝固剤が開発されれば装置、立地  
によらず戦前の味を取り戻すことができると考えられる。

(3) 農村の維持発展における地域運営組織の役割およびスマート農業の展開に関する研究

平口嘉典

農村において地域住民自らが主体となって地域課題の解決に取り組む地域運営組織の役割を検討  
し、政策的支援のあり方について考察した。また農業分野における第4次産業革命として注目され  
るスマート農業の展開について、事例をもとに分析考察した。

平口嘉典：第4次産業革命が食料生産および地域社会に与えるインパクト

(第28回女子栄養大学栄養科学研究所講演会)

以上