

2020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

本年度も、昨年度同様、部長・副部長を中心に「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〉研究における内外の動向や課題について意見交換を行った。

部門メンバーのおもな研究分野・研究活動については以下のとおりである。

(1) 「言説としてのグローバル化」と都市的経験 宮内 正

昨年度に引き続き、都市空間における消費行動（とくに飲食行動）について、コロナ禍におけるフィールドワークが著しく制限されたこともあって、関連分野の研究動向を踏まえて、理論的な検討を行った。

今日の都市郊外に見られるショッピングセンターや都心部の再開発によって建設される大規模商業施設などの都市空間は、これまでの近代都市に見られた無秩序・混沌・猥雑といった負の部分が（これ自体も魅力とされてきたが）取り除かれ、清潔に磨き上げられた人工の均質空間となっている。いわば「(歴史的・社会的・文化的な) 場所 (place)」というより、まさに「(無機的な) 空間 (space)」である。こうした「空間」における消費行動（とくに飲食行動）とはいったいどのようなものとして捉えることができるだろうか。

「場所」から「空間」への変化とは、それぞれの地域や国家や民族の固有の歴史という文脈において、ときには自らの生活史や人生と重ね合わせて、さまざまな出来事を語る（あるいは考える）ことよりも、地域・国家・民族を越えて地球規模でヒト・モノ・情報・資本が行き来するグローバル化社会という文脈でそれらを語る（このことを暗黙の前提として考えること）がむしろあたりまえになりつつあることを示している。これは近年、「言説としてのグローバル化」といわれる現象である。この「言説としてのグローバル化」は、実際にいまどのようにグローバル化が進行しているかとは直接的には関係なく、世界はいままさにグローバル化しているのだと人々に思い込ませる、信じ込ませることで、このことを前提とした行動を人々に促す、ということにほかならない。人は自分がこうなると思い込むことで、気づかぬうちに（自己暗示的に）そのように行動し、結果としてその思いどおりになることがある。一種の自己成就予言が起きている、という見方もできる。いわば、グローバル化には、政治・経済・社会・文化それぞれの領域におけるメカニズムだけでなく、その言説そのものにおいて、私たちに一定の観念（理想・理念）をもつように仕向ける作用や力があることに留意すべきである。

この「言説としてのグローバル化」という視点からみると、1980年代以降、グローバル化を志向

するメディアの影響もあって、人々のあいだにグローバル化を受容する意識が浸透していった、と考えられる。恐らくは、人々はそのころから地域・国家・民族にもとづいた自己認識（アイデンティティ）から、グローバルな世界を意識した自己認識へと移行し始めたのではないだろうか。たとえば、日本人として海外の人と向き合う、というより、世界の中の私、国際人・地球人・世界市民という意識への変化である。いわば、実質的なグローバル化よりもグローバルなイメージ化が先行することによって、観念的な意味での自己認識が政治的・経済的なグローバル化を方向づけていくというケースである。

都市空間における消費行動（飲食行動）を促す、消費者たちの意識の中には、こうしたグローバルな文脈における自己認識、アイデンティティがあるのではないか。あるいは、少なくとも、芽生えつつあるのではないか。欧米由来、アジア由来のカフェやレストランだけでなく、伝統的な料理を提供する飲食店も含めて、それらを利用する人々の多くは、こうしたグローバルな文脈のもとに自らを位置づけようとする傾向があると考えられることができる。

（もちろん、現実的なグローバル化や政治的・経済的な利害にもとづいた、グローバル化の言説もある。移民、難民、人種差別、貧困、格差などのために、旧来の、国家や民族やジェンダーと結びついたアイデンティティを捨てることによって、グローバルなアイデンティティをひとつの可能性として受け入れるケースである。たとえば、平和運動や環境保全運動などのグローバルな活動の担い手、特定の宗教の信者、など。）

(2) 透明な豆腐の製造法 高橋勝美

いろいろな変わり豆腐を作ろうとしても、白い豆腐に他の色が混じると汚く濁るため、着色ベースとして透明な豆腐が必要である。しかし、タンパク質と油が乳化した物質は、牛乳もそうだが、白くなる。そのことから、透明な豆腐はあり得ないと言われてきた。そこで、豆腐を構成する大豆貯蔵タンパク質である、グリシニンと β -コングリシニンの2種類のうち、 β -コングリシニンに着目した。 β -コングリシニンは糖タンパク質である。タンブラーの水にシロップを入れると、ユラユラと陽炎のようなものが現れる。これは屈折率の変化によるものだが、糖はこのように光の屈折に関与することがある。また、豆腐のもう一方の成分である脂質も、その1つであるレシチン（フォスファチジルコリン）は単体では微妙な蛍光色を持つ。そこで β -コングリシニンとレシチンによりゲルを作ったところ、半透明な寒天状のゲル形成に成功した。以上が一昨年までの成果である。

ところが、大豆からグリシニンと β -コングリシニンを別々に分離するには、数週間の期間と広い冷蔵室が必要である。コストが膨大になることから、商品化には至っていない。これを解決する方法の模索のため、設備を有する豆腐店の協力の下、製品出荷用冷蔵室の一角を借りて β -コングリシニンの工業的単離方法模索に着手したのが昨年である。

本年は、新型コロナウイルス感染症対策の観点から、外部の人間である筆者が豆腐製造の現場に立ち入ることは遠慮すべきであるとの判断により、本研究は中断を余儀なくされ、結果の目処は立っていない。いずれ感染状況が改善され次第、半透明な豆腐様ゲルの形成を実現させ、商品化に向けてコスト低減のための製造工程の確立に取り組む予定である。

(3) 大都市近郊における「農泊」事業の現状と発展方向 平口嘉典

大都市近郊において農山漁村滞在型旅行である「農泊」に取り組む事例を対象に、一般家庭受入型と宿泊体験施設受入型の2種類の教育体験旅行の比較分析から実態と課題を明らかにし、今後の発展方向を示した。

平口嘉典・福田竜一：大都市近郊における教育体験旅行型農泊の現状と発展方向

—埼玉県秩父地域を例に—

(令和2年度日本農業経営学会研究大会(帯広大会)個別報告)

以上