

# 若手研究者海外派遣プログラム 派遣終了報告書

1 派遣者	
所属機関	国立民族学博物館
氏名	河合 洋尚

2 派遣計画 概要	
派遣国	中華人民共和国香港特別行政区
派遣期間	平成 29 年 9 月 16 日 ～ 平成 29 年 12 月 5 日
派遣先機関名	香港大学
(英語)	The University of Hong Kong
受入教員名	王 向華
(英語)	Wong Heung - Wah
研究課題名	食景観と健康言説 ——客家および潮州人の食実践にまつわる人類学的研究
(英語)	Foodscape and Health Discourse: Anthropological Studies on Food Practices of the Hakka and the Chaoshanese

### 3 派遣による研究実績

#### (1) 調査研究実績 (研究計画に沿い、実施したことを記載してください。)

派遣先における調査研究は大きく二つの内容に分けられる。

第一は、「フードスケープ」の理論・方法論をめぐる先行研究の整理である。「フードスケープ」は、21世紀より英語圏で注目を集めるようになり、すでに数多くの論文や書籍が出版されている。それに対して、日本ではこのテーマは未開拓の領域であり、レビュー論文はもちろんのこと、フードスケープの概念を用いた研究すら限られている。こうした状況を鑑みて、特に英語圏の論文や書籍を多く収蔵している香港大学の図書館で関連の資料を入手し、それを解読する作業を試みた。その結果明らかになったことの一つは、フードスケープは、芸術学、地理学、人類学、都市農学、都市計画学、栄養学など人文／自然科学をまたがる脱領域的なテーマとなっており、その研究の方向性も多岐にわたっていることである。それゆえ、派遣期間中は、私の専門分野である社会文化人類学とその隣接分野に焦点を絞り、さらに基幹研究のテーマである「エコヘルス」との関連性が強い栄養学の文献と比較することで、先行研究の整理をおこなった。特にフードスケープの諸研究なかでも、①グローバル・フードシステムの形成により世界の各地域／各民族の特色を備えた食環境がいかに形成されるか、もしくは、②食環境が人々の食選択行為にいかなる影響を及ぼすか、について論じた動向について体系的なレビューをおこなった。

第二は、こうしたフードスケープの視点と手法に基づき、香港とその対岸にある広東省深圳市を中心に、フィールドワークを実施した。香港と隣接する広東省では、広府人、客家、潮州人の3つのエスニック集団がいる。これらの集団は、一般的に言語や文化が異なるとされ、食文化についてもそれぞれ粵料理、客家料理、潮州料理という異なる料理体系に分類される。実際に、レストランでは、これら3つの料理は異なる特色をもつとされ、異なるメニューが提供されがちである。ところが、歴史文献や家庭料理の内容を調べると、実際にこれらの料理には共通性が少なからずあり、エスニック境界を基準として明確に差異化することができないことが、派遣前の調査で明らかになっていた。そこで、派遣期間中は、特に客家料理と潮州料理に着目し、フードスケープ論を援用して、いかに両者がエスニック集団の特色として差異化されていき、レストランやグルメ・フェスティバルなど、目に見える場所で提供されるようになったのかを調査した。そして、その手法の一つとして採用したのが、看板やメニューによる可視的な環境に着目し、各々の「特色」が強調される過程を考察することであった。他方で、家庭料理についても参与観察をおこない、人々がいかに日常において食材を選択し、それを調理して摂取するかについて調査を実施した。これについて採取したデータに基づくと、客家や潮州人の日常の食実践では、エスニック集団の特色よりも、むしろ親族・近隣との関係性やメディアの影響により、どの料理が倫理的に「正しい」(安全である、残虐でないなど)かの方が重要な作用を及ぼしていた。なかでも、特に慣習的な健康観が人々の食選択行為において重要な役割を占めていることが、調査より確認できた。

フードスケープ論は、立場の異なる人々や集団(個人、レストラン経営者、NGOなどを含む)がいかに食を認識し、選択し、時として環境の影響を受けて無意識のうちに実践するかを考察する分野である。派遣期間中は、さまざまな立場にある人々への調査を通して、客家料理と潮州料理のカテゴリー生成および食行為をめぐる複合的状況を明らかにした。

(2) 基幹研究プロジェクトにおいてこの派遣が果たした役割

本派遣は、基幹研究「アジアにおける『エコヘルス』研究の新展開」の一部として国立民族学博物館が推進する、「文明社会における食の布置」に基づく調査研究である。基幹研究プロジェクトにおいて、本派遣は、フードスケープ論の導入、及び中華圏の事例の提供という役割を果たすことができると考えられる。特に、フードスケープ論は、グローバル・フードシステムにおける生産、流通および消費行為にかかわっており、文明社会における食文化を研究する一つの有効なアプローチを提供しうる。他方で、フードスケープ論の一部がエコヘルスの研究と密接に関連することが明らかになったため、基幹研究の全体テーマとの関連性があることが分かった。また、越境集団である客家や潮州人に着目することで中国料理の下位カテゴリーがいかに関／地域を超えて出現しているのかについても、有用な事例を収集することができた。さらに、東アジアの人類学において早くから食文化研究に着手してきた香港を中心に、食文化研究者とネットワークができたことも成果の一つである。

(3) 所属機関における学術分野に貢献する事項

国立民族学博物館は、近年、基幹研究プロジェクトを中心として食文化研究をますます推進するようになってきている。食文化は、人類の生活の基盤であるため、各研究者は世界中で関連の事例を収集し、それをエッセイ等の形式で公開してきた。だが、その一方で、食文化研究をめぐる新たな理論や視点を提示し、外側に発信する作業はまだ途中段階にある。そうした状況のなか、食文化における新たな潮流の一つであるフードスケープ論を導入することは、食の人類学的研究をめぐる議論を促進するうえでも意義のあることであると考えられる。また、これまで中国の食文化をめぐる研究蓄積は豊富であるが、中国を越えたグローバルな視点から切り込んだ研究はまだ限られている。そのなかで、客家や潮州人といったグローバルなネットワークを形成する人々の食文化のデータが得られたことは、重要な貢献になりうるであろう。

(4) 研究成果（著書、論文及び報告書名・講演題目）

帰国後まだ間もないため、著書、論文はまだ発表していない。ただし、10月20日に台湾の逢甲大学で開催された国際シンポジウムにおける発表「從艾人到『客家人』」、及び、12月13日に台湾の交通大学でおこなった学術講演会「艾人」では、客家料理をめぐる本派遣の成果を部分的に論じた。また、『民博通信』最新号では、「フードスケープをめぐる研究動向」と題する文章をすでに投稿しており、本派遣によるフードスケープ研究の成果を部分的に紹介している。

(5) 見込まれる研究成果（著書、論文及び報告書名・講演題目）

本派遣の成果は、主に2つの方向性で公開する予定でいる。

第一に、フードスケープ論に関するレビュー論文の執筆をおこなう。この論文では特に社会文化人類学とその周辺領域の文献を整理し、日本語および中国語で執筆・投稿する。目下、日本語での投稿先として、『国立民族学博物館研究報告』を予定している。

第二に、派遣中で構築した研究者ネットワークを駆使し、来年度に国立民族学博物館で開催する国際シンポジウムで、フードスケープかそれに関連するパネルを組織する予定でいる。その成果は、論文集または『Senri Ethnological Studies』にて英語で公開する。

その他、本派遣の成果を基盤とし、このテーマを継続させていくことで、フードスケープ論から「広東料理」を考察する書籍を刊行する可能性について検討中である。

なお、いずれの論文・書籍も本派遣プロジェクトの成果であることを明記する。