

劉 征宇

1. 事業実施の目的

- 1) フランスで学会発表
- 2) 中国で学会発表

2. 実施場所

- 1) フランス・ツール
- 2) 中国の山東省・曲阜市

3. 実施期日

平成 27 年 10 月 11 日（日）から 10 月 19 日（月）

4. 成果報告

●事業の概要

平成 27 年 10 月 11 日から 19 日まで、申請者はフランスと中国での二つの学会を参加し、食文化に関する研究者と交流を行った。具体的には、

1) フランス学会：

‘Chinese Food Culture in Europe: French Food Culture in Asia’----2015 International Conference on Chinese Food Culture は、フランスのツールで開催される中国食文化を研究対象とする世界中の研究者が集まる学会であり、食文化に関して研究者と交流する場である。今回のセッション（セッション 11、14 日の午後）において、申請者は「French Cuisine and French-style Food in Contemporary China: A Case study on Western Restaurants in Tianjin（現代中国のフランス料理に関する考察—天津における西洋料理のレストランを事例として—）」という研究を英語で口頭発表し、現代における天津市内の西洋料理、特にフランス料理のレストランの変容と現状を紹介した。

従来、近現代の中国都市部における西洋料理（またそのレストラン）に関する研究は主に上海市を事例として行われている。今回の学会においても、中国大陸におけるフランス料理及びそのレストランに関する三つの研究には、二つの考察が上海市の事例として行われている。そのうちの、一つの研究は上海市内のフランス・ミシュラン星付きレストランを研究対象とし、それらをフランス・中国の間に食文化コンタクトゾーンのような位置づけで分析した。そして、もう一つの研究は、上海の西洋料理の伝来・発展の歴史およびその変容・影響を中心として考察した。それらの研究発表によって、清末からの長い歴史における、上海市での西洋料理（またそのレストラン）の伝来、発展や変容などの歴史、及びそれらの社会的・文化的な役割を明らかにした。

2) 中国学会：

‘Asian Food Study Conference(AFSC)’はアジア食文化を研究対象とする学会である。今回は

‘Foods Initiate All Rituals’という大会トピックであり、中国の「礼儀の邦」とされる山東省で開催された。今回のセッション（「食文化交流」、17日の午後）において、申請者は「東亜伝統食俗与全球化：基於中、台、日等地区西式快餐菜单的比較調査（東アジアの伝統食とグローバル化：中国、台湾や日本における西洋式ファーストフードのメニュー調査から）」という「公益財団法人アサヒグループ学術振興財団」による助成を受けて行われた研究に関する成果発表を行い、東アジアにおける西洋式のファーストフードの受容を考察し、各地域の伝統的な食文化の特徴（共通性と独自性）を分析した。

今までのAFSC学会に、「食文化交流」に関する研究発表は、主に東アジアまた東南アジアの各国を中心として行われており、北アジアにあるロシアに関する考察はあまり見られない。しかし、今回、申請者が参加したセッションには、ロシアのサンクトペテルブルク（St. Petersburg）での二つの事例発表があった。一つの発表は、現地での中華料理店を調査対象として考察をおこなっていた。もう一つは、そこでの日本料理店を中心として分析したものである。それらの考察によって、サンクトペテルブルクにおける中華料理店と日本料理店のそれぞれでのメニュー、料理人及び経営方針などの詳しい現状を把握できた。

#### ●学会発表について

##### 1) フランス学会：

本発表は、天津市内の西洋料理のレストランに対する現地調査（歴史資料の査閲とレストランへの訪問・聞き取り）によって、フランス料理のレストランの変容と現状を紹介しながら、「食材の流通」、「レストラン（料理人と客）」や「料理の文化的伝統」は外来料理の伝来や現地化にとってどのような役割を担うかについて考察した。

そして、出席者から以下のコメントと意見を受けた：西洋料理の伝来、変容及びその影響に関する従来の考察において、多くの研究者は上海をユニークな事例と見なし、そこでの独自性を強調しながら分析している。しかし、今回紹介された天津の事例と上海の事例の間にはいくつかの共通点がある。特に、19世紀末から20世紀中期までの間に、両地における西洋料理の伝来、レストランの経営及び西洋料理文化の影響などに共通性があらわれていた。そのため、近現代中国の西洋料理文化に関する研究にとって、天津の事例に対する分析と考察は非常に重要である。

##### 2) 中国学会：

本発表は、東アジアの既存の食文化が西洋式ファーストフードへおよぼす影響に重点をおいた考察を行うことであった。具体的には、日本（東京、大阪や京都）、台湾（台北、高雄と台南）及び中国（香港と大陸の北京、上海や広州）において西洋式ファーストフードに対する現地調査を行いながら、それぞれの変容の事例を考察した。さらに、グローバルな食文化交流の視座において、それらの変容事例の特徴を分析しながら、「伝統食」が西洋式ファーストフードに対してどのような影響をあたえるのかを考察した。

今回の発表において紹介された各国の西洋式ファーストフードの現状およびそれらの変容

事例は、セッションの出席者（関連する研究者また大陸の食品産業関係者）に「参考にできる情報」と見なされ、高い評価を受けた。

●本事業の実施によって得られた成果

改革開放政策（1978年）が実施されたのち、民衆の食事生活は量・質ともに充足されるようになってきた。特に、西洋料理及び西洋式のファーストフードなどの外来料理が沿岸部の都市に進出しながら、住民の食生活に強い影響を与えてきた。

今回の学会発表において、申請者は中国におけるフランス料理と西洋式ファーストフードなどの外来料理を主に研究対象として、それらによって都市住民の食生活の変容を考察した。さらに、外来料理の受容に対する考察を通して、地域の伝統的な食文化の特徴も考察してみた。

さらに、申請者の博論研究に関して学会の参加者たちから、様々な意見と助言を受けた。特に、フランスでの学会参加によって、ヨーロッパで食文化研究の成果と動向をある程度把握することができ、博論研究と関わる目的、方法や内容を見直し、さらに絞りきれようようになってきた。

最後に、それらの二つの学会参加をきっかけに、申請者は世界中での食文化に関する研究者と連絡をとり、将来のグローバルな研究活動にむけての学術的なネットワークをも構築できた。

●本事業について

文化科学研究科学生派遣事業を受けて、フランスと中国での二つの学会発表が順調に進んだ。さらに、後期の一回目の論文ゼミ（帰国報告）及びこれからの博論執筆にとっても、大変役に立った。とても有益な事業である。