

文化心理学から見た食の表現の視点から食文化と その研究について考える

サトウタツヤ*

1 食文化のための文化心理学の視座

1-1 文化とは何か

「文化心理学から見た食の表現の視点」とは、記号を介在して食べることを伝えるという人間の営為について考えることである。記号を介在させるということは、食行動を直接経験として捉えるのではないということを含意する。

文化に関する心理学は、非常に大きく分けると、比較文化心理学と文化心理学に分けられる。前者は、複数の文化を比較することによって、人間の特徴を考えようとするものであり、後者は、比較に基づかなくても存在する文化と人の関係性のあり方自体を原理的に考えるものである。

文化は空気のようなものであり、普段は気づかれにくい。むしろ「自然な」こととして認識されやすい。朝おきて歯を磨いてご飯を食べる、などということを文化的営為として感じることは難しく、むしろ「自然な流れ」だと思ってしまう。

そして、異文化と接触したときになって、自文化に気づくのである。たとえば海外に行ったときに、改めて自分が日本人である、とか、自分は日本文化に浸っていたんだなあと感じることがあるだろう。

食についても同様である。普段は特に日本文化のことなど考えていなくても、海外に行けば、様々な差異に出くわす事になり、文化と食について色々考えることになるだろう。

まず、何を食べるか、ということが、文化によって異なると述べる事が可能である。「犬を食べる文化がある」と言われると日本人はぎょっとするが、「鯨を食べている人々は野蛮だ」といって非難される立場でもあることは誰でも知っていることであろう。宗教上の理由から豚を食べない文化もある。生魚を食しない文化もある。このように例をあげていけば、キリがない。内容の違いに焦点をあてるなら、いくらでもリストを追加できるであろう。

ここで問いたいことは、もし比較しないとしたら自文化は存在しないのか？ということである。この問いへの答えは難しい。たとえば、「地球文化というものがある、と私たちは言えるだろうか？」という問いをたててみれば、難しさがハッキリすると思われる。どのような視点

* 執筆者：サトウタツヤ
所属/職位：立命館大学文学部/教授

から、地球文化を語るべきか、それがよくわからないからであろう。仮に宇宙人が来れば、地球文化というものは、明確にしやすくと考えられる。

地球文化とは何か、という問いが難しいことの一因は、文化をモノのように扱っていることにある。モノのようなものだとすると、私たちはそれを見ることができない。だからこそ、宇宙文化のような異文化があるとすれば、それが鏡の役割を果たして自文化たる地球文化を知ることができ、語るができるような気がするのである。

自文化を語ることのこうした困難は文化をモノのようなもの、あるいは容器のようなものとして考えることに起因している。モノとしての文化、対象としての文化、という考え方をやめて、コトとしての文化、という捉え方をすれば、事態は少し変わってくるかもしれないのである。

1-2 一般文化心理学という発想

比較して対象化するのとは異なる方法によって文化を考える方策が、記号としての文化という考え方である。心理学においてこの考え方のルーツはロシアの心理学者・ヴィゴツキーに遡ることができる。この流れをくむデンマーク・オールボー大学の心理学者、ヴァルシナー(Valsiner, 2003)は、「文化は人間が自然と生身で対峙することを避けさせてくれる仕組み」であるとする。

たとえば、魚のサケは生まれてからすぐ自然と対峙し、生きていかざるをえない。哺乳類は一般的には乳という行為で母が子に栄養を与えてくれるので(サケに比べれば)自然と対峙する必要はないが、パンダなどは、あまりに小さく誕生するため母パンダにおしつぶされる危険さえある。馬などでも、誕生直後こそ母馬がケアをしてくれるかもしれないが、すぐに自分の足で立って生きていかねばならない。これらに比べれば、ヒトという種が子に対してかなり手厚い保護をしていることがわかるだろう。この「手厚い保護」こそ「自然と対峙するの避けさせてくれる仕組み」であり、そして、それが文化として形成され維持されているのである。もちろん、食も(子への)手厚い保護の中に入る。母乳から離乳食、そして普通食というステップは「赤ん坊が生身で自然と対峙しなくてすむようにするシステム」の一部であるし、成長後に、何をどのように食べるのか、について一々個別に判断しなくて良いようなガイドラインもまた「人が生身で自然と対峙しなくてすむようにするシステム」であり、それは文化の一部をなしている。

ヒトは、よほどの状況でないかぎり、食べられる全てのものを食べているわけでもないし、可食可能なものを無秩序に食べているわけでもない。何らかの秩序をあたえる仕組みを文化と呼ぶことは可能だし、そうであれば、他と比較することなく文化について考えることができようである。

目の前の物体が「食べられるもの」という記号によって介在された時に、物体は可食可能な

ものとなり、人はその物体を食べることができるのである。日本人が揚げ物を見て、トンカツだ、串カツだ、と思えば食べることは可能だが、「それは犬カツですよ」と聞けば、にわかに、その手は止まるであろう。犬肉の揚げ物は、「食べ物」だという記号を発生させないため、即座に食べることができないのである。その逆に、トンカツ（豚の肉）に違いない豚は食べられないと思って躊躇していた人が、犬の肉と聞いて安心して手を伸ばして食べ始めるということもあるだろう。

2 食文化のための文化心理学の視座

2-1 モノとしての食と文化心理学

食については、何を食べるか、ということに文化の影響—つまり記号の—影響があると考えることができ、それは文化心理学の領域に入ることになるのだが、何を食べるかという「What (何を)」の問題だけではなく、どのように食べるか、つまり「How (どのように)」の問題も文化的要因として重要である。

繰り返しになるが、「何を」の部分はモノとしての食であり、「どのように」の部分はコトとしての食である。前者は食物=モノ、後者は食事=コト、であり、その媒介として食「品」が位置づけられるが、この点については次の節で扱うことにして、本節では、コトとしての食を考えることで食文化について考えていきたい。ついでながら、博物館で食を展示して見せることは、コトのモノ化として捉えることができる。作法の動画展示などをすると面白いかもしれない。

以下本節では、コトとしての食、ということに焦点をあて、この点で興味深いこととして、食事の丁寧さに関する問題、誰が支払いをするのかという問題、食（食品）の輸入時に現れる変容の問題、について扱っていく。

2-2 コトとしての食と文化心理学

まず、丁寧さの問題であるが、食事の時に何をしてはいけないか、という「コード（準則）」や「タブー（禁則）」はどのような文化にも存在する。たとえば、韓国では、ご飯茶碗を「持って食べる」のは粗雑だと思われる。日本では、ご飯茶碗を「持たずに食べる」のは粗雑だと思われる。つまり、丁寧さを追求する姿勢は同じでも、その表現は異なっているのである。また、レストランなどで集団で食事をしてオーダーをした時に、最初に食事が供された人から食べ始めることは日本ではタブーであり、最後の人の食事が揃うまで待つ必要がある。これを西浦(2011)は「配膳後他者待ち行動」と名づけた。配膳後他者待ち行動は多くの非日本人には理解しがたいルールである。このルールは人間関係が絡んだ場合はさらに複雑となる。たとえば、筆者のような人間であってもかつての院生時代の指導教員（恩師）と2人以上で食事をしてい

るときに、自分の注文したものが来たからといって自分だけ食べ始めることはほぼ不可能である。恩師がトンカツ、筆者がソバ、をそれぞれ注文したというような状況で、自分が注文したソバが先にきたからといって食べ始めることは難しい。恩師が「どうぞ、ソバからお食べなさい」と言ってくれたところで状況は変わらない。

恩師「どうぞ、ソバからお食べなさい」

筆者「いえいえ、お気になさらずに、お待ちしています」

恩師「いやいや、ソバはのびてしまいますから、先にお食べなさい」

というようなやりとりがあつて、つまり、一度くらいは、食べませんと押し返してからはじめて「では失礼してお先に食べさせていただきます」ということになるのである。食べ物があるからと言って食べられるわけではない、という意味で、配膳後他者待ち行動はまさに記号が介在する文化的状況であろう。

ちなみに、逆に筆者が自分の教え子といるときはどうであろうか(学生が筆者のことを恩師と思っていない可能性についてはひとまず措くことにする)。じつは、あまり変わらないのである。たとえば、教え子と2人以上で食事をする時に、筆者が注文したソバが最初に来たとする。この場合でさえ、筆者が何も言わずに食べ始めることはほぼ不可能である。

教え子「センセイ、ソバをお先にどうぞ」

筆者「では遠慮無く食べます」

くらいのやりとりがあつてからではないと食べ始めることはできないのである。もし、そのようなことを言ってくれないとしても、

筆者「日本は待つ文化かもしれないけど、先に来たから食べちゃうよ」

教え子「あ、センセイ、どうぞどうぞ」

くらいのやりとりは必要になるだろう。たとえ自分との関係で劣位にある者と同席しているときであっても、エクスキューズをして承認獲得を行わざるを得ないのである。これは先ほどの、筆者が恩師の前でソバを食べ始めることができなかつたことと機能的には等価なのである。日本における食べ方の丁寧さについての記号的状況は、変わっていないのである。

2-3 おやつのかた

次に食べ方の問題に焦点をあててみよう。

以下では、筆者もメンバーの一員としてかかわった日中韓越お小遣い研究の中から、食べるということについて扱った部分を紹介し、食べるということが単に栄養摂取ということではなく人間関係の維持のあり方にも関係するというを紹介してみたい。

子どもたちがおやつを食べるということはどこにでも見られることである。また、一定の年齢になれば、お小遣いを使って自分で買って食べるようになることもまた、よく見られることであろう。

日本では、子どもたちが友だちのためにお金を出して菓子などを買い与える／一緒に食べることは「おごり」と呼ばれ厳しく禁止されている。一方で韓国においては、複数の子どもがおやつを食べる時には、メンバーのうちの誰かがお金を出して全員分を買うということが一般的であるという。つまり、誰かが全員分のお菓子を買って、皆で食べるのである。

なぜそうなのか？ 日本と韓国の子どもたちは、全く逆のことをやっているのだろうか？

実は、そうではない。真逆のことをやっているように見えて、そうではないのである。

日本の子どもたちに「何故、自分の分は自分で払い、友だちの分は払わないのか？」と聞けば、「相手に負担になって、友だちとの仲が気まずくならないため」と答える。一方、韓国の子どもたちに「相手が負担になると考えないのか？」と尋ねれば、「負担だなんてとんでもない、友だち同士が仲良くなるために、誰かひとりがみんなの分を買うのです」と答えるだろう。つまり、おやつを食べて友だち同士が仲良くなりたいたいという気持ちは日韓で一緒なのだが、どのようなやり方で支払うと仲が良いということなのか、どのように支払うことが相手を気遣うことなのか、ということについては、日韓それぞれで異なるようなのである。

おやつ、おかしを食べることについてまとめてみると以下の様になる。

子どもがお菓子を食べる、ということについて考えれば、昼間に甘いものを食べる、という意味で一般化することができる。しかし、その具体的なモノについては、異なっているだろう。

また、食べ方の違いは、文化によって差異が作られている。しかし、その表面的な違いというのは、その根本にある理念については一致しているのである。

食べるものの違い（日本のお菓子、韓国のお菓子）が表面的なものにすぎないのと同じように、支払い方の違いは表面的な特異性にすぎず、その背景には友だちと仲良くするという普遍的なものが横たわっているのではないだろうか。

2-4 食の変容

最後に、食の変容について考えていこう。

あるとき、日本人のソウルフード（魂の食？）的な和食は何かというアンケートに対する答えを見たことがあるが、その第一位は「カツ丼」であった（記憶曖昧）。語呂合わせの意味でも「カツ丼」を食べて気合い（喝）を入れる、カツ（勝つ）！というのは日本人にとって理解しやすい意味づけであろう。

ところで、ここで問題にしたいのは、カツ丼は和食なのか?ということである。カトルレットは言うまでもなく欧州由来の食メニューである。明治維新以後、豚肉を食べるという習慣と共に日本に入ってきたカトルレットを、日本の和風だし+卵とじでアレンジして、主食である米と共に1つの丼で供するのがカツ丼である。つまり、モノとしてのカトルレットを、コト化して自文化に取り入れたのがカツ丼であると言えるのである。

文化心理学の説明スキームに発生の三層モデルというものがある(図1)。これによれば、外からやってくるものは、何らかの揺らぎをとまなびながら内化して、それがまた何らかの変容を伴いつつ外化していくというのである。あるいは、内化せずに撥ねつけるようなことも想定されている。

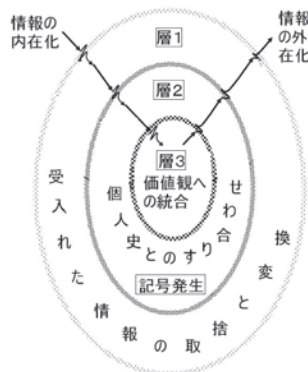


図1 発生の三層モデル

2006年11月に日本の農林水産省は「海外日本食レストラン認証制度」を発足させようと試みた。これは時の農林水産大臣故松岡利勝氏の発案によるもので、当時の同省のHPによれば「海外であまりにも本来の日本食とかけ離れた食事を提供する店が増えているので、日本の正しい食文化を知らしめることにより日本食レストランへの信頼度を高める」目的で行うとされたものである。

ところが、こうした制度に対してアメリカの大手新聞は猛反発し、結果的にこの制度は根付かなかった。

日本とアメリカの歴史・伝統の違いを反映していると考えられる。神話をもち国の輪郭が常にはっきりしていた日本と、移民たちが1776年に建国したアメリカ。後者はありとあらゆるものを輸入/移入することによって文化を豊かにしてきたと言えるし、前者は変わらないことを伝統として重んじてきた。こう考えれば、日本が「正しい」食文化を知らしめるための制度作りをしようとしたこと、アメリカがそれに反発したこと、それぞれ理由が見えてくる。

日本の「正しい」食文化を知らしめるための制度作りを行うことの是非はさておくとしても、政府が公的に行うのであれば、食とは何か、文化とは何か、「正しい」とは何か、ということをしつかりと考えていく必要があるように感じられる。

食について、より広い視野でさまざまな側面から考える必要があるのではないだろうか、ということである。では、どのように考えるべきなのだろうか？

3 食文化のための食研究のスキーム

3-1 食研究スキームの必要性

食を研究するというと、食の追究者つまり美食家というイメージになりがちであるが、学問的営為の対象として食を設定することはできないだろうか。前節で紹介した「海外日本食レストラン認証制度」は、日本の食文化を守ろうとしたものであったかもしれないが、日本の食のあり方の偏狭さを際立たせるものになってしまった。また、それは日本がさまざまな食を「和食化」していることに目を閉ざしたものでしかなかった。こうしたことが生じる理由は食に関する総合的な見方が欠けていたからかもしれないし、そもそも、そうした総合的な見方というものはどこにも存在しないのかもしれない。

食文化ということを中心としながらも、より広い視野を得ることによって、食にまつわる様々な現象を総合的に検討することはできないだろうか。

ここでは以下のようなスキームを紹介したい。

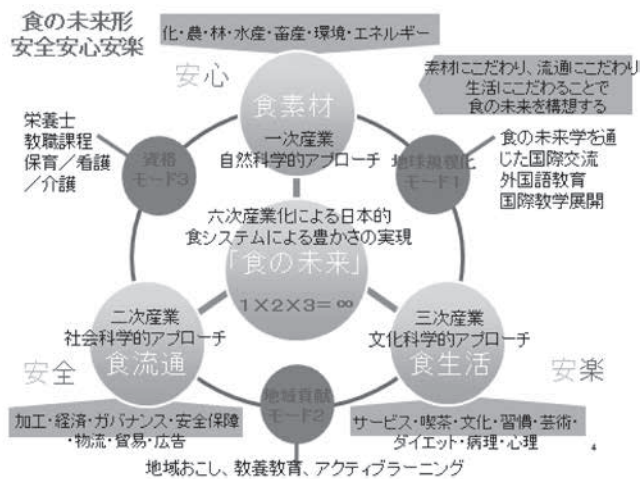


図2 食研究のスキーム

食の6次産業化という考え方がある。食に関する一次産業、二次産業、三次産業、それぞれがどれか欠けても食は成り立たないという考え方である。この考え方を援用しながら食について考えるスキーム（認知的な枠組）が上の図なのである。

まず、食に関する研究は、その素材についての研究が含まれる。農業にも通じる部分であり、自然科学的アプローチが必要である。また、昨今の野菜工場や、(放射能)除染済み野菜のことを考えれば、工学的なアプローチも重要となる。

次に、食の流通・食糧安全保障そしてガバナンスの問題の研究もありえるだろう。そもそも、多くの紛争は食をめぐるものであると言ってもよい。また、水利権が紛争のもとになるという時、水は食糧のためであることが多いから、やはり食を巡る紛争だと言うことができるだろう。流通のあり方については、経済的問題を含むものであり、社会科学的なアプローチが必要である。食物を食事にするための中間項として食品というプロセスがあり、それを扱うのは社会科学のアプローチなのではないだろうか。

最後に、食文化、食心理などの研究もある。「サービスとしての食」もこの中に入るだろう。人は物理的な物体を摂取するのではなく、食事をする存在なのである。モノとしての食ではなく、コトとしての食、こそが食事である。

3-2 「コト」としての食と食文化・食心理

動物としてのヒトは、食「物」を摂食するが、文化的存在としての人は、コトとしての食を行うこと、即ち食「事」をする。そして、物を事モノに変えるのが、記号の働きのなのである。既に述べたように、何を食べるか、どのように食べるか、ということは記号によって介在されている。その記号を読みといて行動できるのが、文化的振る舞いなのである。何を食べるか、という問題については、鯨食の問題が例として適切であろう。

周知のように、日本人は、鯨を食べることによって、非難されている。野蛮だと言われることもある。野蛮というのは文化的ではないという含意がある。また、英語の **culture** には教養という意味もあるから、非教養的であり、それは粗野で野蛮だということを意味する。こうした主張には、普遍的な文化的価値が存在するということが、しかも、その普遍的文化の現れもまた、一義的であるという前提がある。

しかし、こうした文化の捉え方には大きな問題があるだろう。日韓の子どもたちのおやつのお食方で見てきたように、基底にある価値は普遍的であっても、その現れ方が異なることはあり得るのである。

日本の鯨食を守ろうとする人たちは（つまりは日本人ということに重なることになるが）、鯨食は日本の文化であり、文化を尊重してほしいと訴える。鯨食を非難する人たちは文化的ではないといって非難する。こうした衝突は文化の衝突ではなく、文化の捉え方のズレが存在すると捉えるべきであろう。

食は本来、安定的で変化を拒むと同時に、自文化とのズレが快楽になる領域である。普段食べているものではないものを食べることへの驚きと新鮮な気持ち、そして、見た目や概念的な気持ち悪さ、それを克服して、食べてみる、ということによって、生活を広げてきたのである。そして、異なるものを日常食として取り入れる場合には、変容を施してきた（たとえばカツ丼のように出汁で煮る）。このようなメカニズムを食文化というタームで捉えていくところに、人文科学的アプローチの意義があるだろう。

食事には文化があり、その文化を研究するのが食文化研究だと言うとき、どのような「文化観」をもって研究にあたるべきなのか、これは今後の大きな課題である。

繰り返しになるが、食文化研究は人文(科)学的アプローチが重要となる。歴史に書かれた食の研究も人文科学的アプローチに入るだろう。さらに、食にまつわる病理の問題もここに入ってもよい。摂食障害という心理的な病いがある。食べることが障害されるのである。飢餓状態でもないのに、むしろ裕福な社会において、食べずに死ぬということが起きる。女性が圧倒的に多いことから、見せる身体との関係が取りざたされるが「食は本能だ」というような言い方さえ可能かもしれない中で、自発的に食べないということが病理を生み出していること、それで苦しむ人が多いということは、研究に値するだろう。

3-3 食研究の3つのモード

以下では、図2を理解するための補助線として学問と社会との関係を考えていく。その際、科学社会学におけるモード論の考えを援用してみたい。なお、モード論については、ギボンズの論考(ギボンズ, 1997)や、解説論文(小林, 1996; 佐藤, 1998a; 2012)などを参照されたい。

モード論は、研究を基礎と応用に分けるのではなく、知識を生産するモードとして考えることを提唱した。

そして、学範内関心駆動型知識生産としてのモード1と社会関心駆動型知識生産としてのモード2があるとしたのである。本稿ではさらに、モード3として、資格付与駆動型知識生産を提唱する。ここで、学範(ディシプリン)とは、学問の体系や研究方法全体のことである。心理学なら心理学、経済学なら経済学という学問の中で、面白い!と思うようなことを続けるのがモード1、社会の要請をうけながら進んでいくのがモード2ということになる。そして、資格付与によって学問内容を適切に社会へ移植するのがモード3ということになる。医師免許は、医学に関する学問内容を研鑽することと、それを医療として社会貢献に役立てることを期待されているものであり、また、その期待に応えるために学問が発展していくという循環がみられている。

モード1においては、いわゆる象牙の塔的な学問のあり方も許容される。しかし、モード2においては、社会が必要とする問題の解決を共同でおこない共有することが重要であるから本質的に社会的な活動となる。そして、モード3においては、資格を得る-与えるという関係、そして学ぶ-教えるという関係が必然的に生じることになる。また、有資格者が行う行為(医師ならば医療)が、社会によって評価されるという意味で、これも社会との関係が緊密にならざるを得ない。

食研究のモード1は、食に関する研究を推進するとともに、グローバリゼーション(地球規模化)時代の新しい学範(ディシプリン)作りに関することである。モード2は、社会問題の

解決を目指すものであり、たとえば地域おこしと食、風評被害問題などの解決に即応することである。モード3は、資格の整備と付与であり、管理栄養士、調理師のような国家資格、野菜ソムリエのような民間資格、などがある。それぞれ、資格の内容は異なっているが、これらの資格取得者が社会できちんと活躍できなければ、その資格の意義には疑問がもたれることになり、取得者も少なくなっていくであろう。したがって、ある資格がそれなりに維持されているとすれば、その背景にある知識体系が支持を受けていると捉えることが可能である。

食研究は、研究よりも社会との接点の方が先行しその量も質も豊富である。だからこそ、社会との関係のあり方をモード論に準拠して整理しておくことは重要だと筆者は思考するのである。

4 食文化調査→アーカイブ→博物館へ

4-1 食文化を学ぶことと宣言的知識

食文化を学ぶことや、食文化の研究に対して、心理学とくに文化心理学がどのような貢献ができるかを考えてみたい。

河上（2015）は、様々な食文化の定義を紹介した後、食文化とは「独自のあり方をもって習慣化された食に関する生活様式のことである」と総括している。

日本の食文化研究を牽引し、『講座 食の文化 全7巻』（1998～1999）『世界の食文化シリーズ 全21巻』（2003～2009）の監修などで知られる石毛直道の名を冠した「石毛直道 食文化アーカイブス」（<http://ishige.syokubunka.or.jp/>）によれば、食文化研究の歴史は以下のようであるという。

表1 日本における 食文化研究の歴史

1940-60年代	個別領域での研究の時代（「食文化」という言葉は無かった）
1970年代	学際的な食文化研究萌芽・個人別の研究の時代（「食事文化」・「食の文化」・「食文化」などといった）
1980-90年代	食文化研究隆盛・組織的な研究の時代（「食文化」が定着する）
2000年代～	食文化研究での博士号取得者登場の時代

食文化を研究しその成果を学び、さらに博士号を得るまでの若い層が育ってきているのが現在の日本の状況だと考えられる。

さて、食文化を学ぶということはどのような意味を持つだろうか。

心理学（特に認知心理学）では知識を、宣言的知識と手続的知識に分類することがある。前者はAはBだというような形式の知識である。日本の代表的な料理はスシだ、というようなものである。それに対して後者は、やり方、ノウハウの知識である。スシを実際に握ることができる、あるいは、スシが目の前に出てきたときに、その食べ方がわかる、というようなこと

である。

食文化について学ぶとき、どこの国で**が食べられている、とか、**教では**を食べない、というような知識は重要であり、実践的な要請も大きいであろう。ハラル食などは、それを知ることによって、いらぬ紛争を避けることができるし、ビジネスチャンスに結び付くかもしれない。

しかし、全ての宣言的知識を知り尽くすことはできない。今日この瞬間にも新しい料理、調理法が生まれているのである。たとえば、タコライスという比較的新しい料理が沖縄にはある。カルフォルニア・ロールというスシもある。調理法ではないが、ルクエという電子レンジ用の調理用具は食材の加熱法に変革をもたらしただろう。このような宣言的知識を学ぶことが、食を学ぶことであるとするならば、それはいつか破綻するし、探究という学問的営為には行きつかないだろう。

4-2 食文化の心理学的研究の可能性

食は生物としての人間の生存に影響する重要な行為である。食の行動科学的研究は、より自然科学的な手法をもちいた研究が存在し、それは動物（ラット）等を用いた摂食行動の研究から摂食障害の死亡事例検討まで多岐にわたるが、筆者は文化心理学の立場から、社会科学的レベル、人文学的レベルの研究を行っていくことを提案してみたい。心理学、特に文化心理学の手法を用いながら以下のような研究を行っていくならば、独創的かつ先導的研究が可能となるはずである。

個人心理レベル

健康・美を実現するために個人が採用する食行動の研究。これらが、どのような知識や誤信念に支えているのかを検討する。また食選択行動の負の側面（病的側面）である摂食障害の研究を体型維持との関係から検討する。

文化間移動における食行動の果たす役割。食行動の維持と変容のメカニズムを文化心理学的見地から検討する。たとえば、カリフォルニアロールの寿司の海苔は中に巻かれているし、バーで洋酒と一緒に供される。また、ブラジルのニュースシなる食べ物はシャリがない。そうした柔軟性が世界に受け入れられる食の未来である。

他に験担ぎなど食の習慣形成の研究なども面白い。以下は、項目ごとにいくつか羅列していきたい。

文化・習慣レベル

友達同士のマナーとしてのオゴリ合い禁止・許容の研究

乾杯という習慣・いただきますという習慣からみた日本食事の特殊性の研究

政策・経済レベル

国境を越えて食材・食物・食品が流通する時代における個人の安全確保行動の研究，その負の側面としての個人の安全を守るための行動が過度に持続する現象としての風評被害の研究。

大学生等の生活設計における食行動の果たす役割．大学生の生活の乱れと食行動の関連。

経験経済に食品提供が果たす役割の研究

経験を買う行動における意思決定メカニズムの研究

食行動の変容（心理学者が食行動変容のために政策とどのように関わったか）についての歴史的研究

4-3 食文化調査の可能性

さて，多少，お堅い主張になってしまったかもしれないが，食文化というのはもっと楽しいものだとすることに立ち戻ってみよう。

デジカメの普及と SNS の普及は，私たちの生活に大きな変化をもたらした．多くの人は，自分が食べたものの写真を撮り，それを人に見せようとする．また，自分の親しい人が何を食べたのか，飲んだのかを知りたくなってしまふ。

かく言う私も，一番最初にアメリカに調査旅行に行った時の食事をウェブサイトに掲載している。

1998年8月12日に食べたロブスターの写真が残っているのである。

<http://www.ads.fukushima-u.ac.jp/~tsato/sato/diarybox/98augpsh/boston/8th/DINNER.html>

しかも，これは私だけの活動ではなく，世界中の人が行っていることなのである．これらの活動を食文化研究に生かせないだろうか。

民俗学者・^{こんわじろう}今和次郎（1888-1973）が提唱した考現学の精神を，食文化調査に生かすことができるはずである。

愚直な記録によって，人が何（つまり「What」）を食べるのか，を明確にすることが可能であり，重要である．その上で，どのように（つまり「How」）について問うことも可能になっていこう．動画を撮ることが容易になってきた現代においては，同じ食べ物をどのように食べているのかという「How」についての記録も活用することができるかもしれない。

ある人の食ライフ（生命・生活・人生）を縦に調査する（経時的調査）ことも面白いし，ある時（たとえば（2015年3月10日午前2時）にネット上にアップされた食の写真すべて並べてみるという横断的調査も面白いだろう。

4-4 食文化 アーカイブ 博物館

前項で述べたような，食の写真を通じた調査を行っていくのであれば，それはやがてアーカ

イブとなり、博物館となるだろう。ここでアーカイブは編集しないで保管すること、博物館はキュレーターなどにより、見せるための編集をする仕組みであると定義したい。食に関して、食物・食品・食事のアーカイブや博物館は有用であるが、さらに動画を用いてマナーのアーカイブや博物館を構想するのも面白いだろう。

そして、アーカイブや博物館を学びの場にすることも重要である。ただし重要なのはアーカイブや博物館の陳列物を見て、食文化の違いに驚くことではない。違いに驚くことは重要だが、違いがあることを理解し、そして、その上に、差異の根底には共通の価値があると感じることが重要である。表面的な差異に潜む共通性に気づくための、食という題材は最も適したもの一つであり、これまで、日本の大学で、学問として取り込まれなかったことが不思議であるくらいである。

幸いにも、食文化の宣言的知識とその整理図式は整っている。これを知的インフラとして、多くの人が食文化を研究する手続的知識を身につけて、学びと研究に参画することでより深みと高みのある知識へと到達することが可能となるだろう。

文献

Valsiner, J. 2003 Culture and its Transfer: Ways of Creating General Knowledge Through the Study of Cultural Particulars. *Online Readings in Psychology and Culture*, 2(1). <http://dx.doi.org/10.9707/2307-0919.1013>.

河上陸子 2015 『いま、なぜ食の思想か—豊食・飽食・崩食の時代』 社会評論社

ギボンス編著 (小林他訳) 1997 現代社会と知の創造 丸善ライブラリー (The new production of knowledge : the dynamics of science and research in contemporary societies)

小林信一 1996 モード論と科学技術の脱-制度化 現代思想, 24(6), 254-264.

西浦和彦 2011 大学食堂での食事場面における日本人と外国人留学生の文化・社会的行動に関するマイクロエスノグラフィー 第8回日本質的心理学会 ポスター発表

佐藤達哉 1998 「進展する「心理学と社会の関係」モード論からみた心理学—心理学論(へ)の挑戦(3)」人文学報(東京都立大学), 第288号, 153-177. (サトウタツヤ 2012 『学融とモード論の心理学——人文社会科学における学問融合をめざして』, 新曜社 に再録)

