

阿良田 麻里子

(食マネジメント学部)

食文化とウェルビーイング



文化人類学的アプローチでは、研究対象となる人々の活動への参与観察がベースとなります。インドネシア人ムスリムの典型的な社交の機会の一つ Pengajian（イスラームの勉強会）には飲食がつきもの。持ち寄った軽食や、会場となった家の主が提供した食事を囲んで、人間関係が紡がれます。

文化人類学の立場から、インドネシアの食を中心とした生活文化としての食文化研究、食ビジネスのグローバル化、食の禁忌等を研究しています。

飲食によるウェルビーイングを実現するには、栄養が十分であるだけでなく、食べ手の心に沿った食が必要となります。食事の回数、食べる場の環境や雰囲気、食材の組み合わせ、調理法、飲食物の民俗分類や飲食物に与えられた文化的価値、提供の仕方や食べ方のマナー、分かち合いの方法、献立の構成や量、禁忌への対応、食嗜好など、食べ手の認識に沿って、その時々によさわしいものがよさわしいやり方で提供されてこそ、心身ともに満たされた食生活が実現できるのです。

しかし文化とは環境の変化や政治経済、ビジネス等の影響により常に揺れ動き変化するものでもあります。今に生きる私たちの行動が次の世代の当たり前につながるのです。ハラール認証にとどまらない多様な食禁忌への対応策の普及や、諸外国の食文化の知恵を活かした淡水魚の活用振興を目指す活動に取り組んでいます。



所 属

食マネジメント学部・食マネジメント研究科

研究テーマ

- 生活文化としての飲食文化
- 多文化共生時代の食ビジネスとグローバル化
- ハラールをはじめとする飲食の禁忌と対応

キーワード

食文化、ハラール、グローバル化、文化的価値

阿良田研究室の研究活動

- ・非イスラーム圏におけるムスリム消費者のハラール認識と食行動：日本・オランダ・中国・タイなどにおける多様なムスリムの在り方を研究しています。
- ・湖食振興プロジェクト：琵琶湖の未利用魚・低利用魚の利用推進を目指して、淡水魚食の盛んな中国や東南アジアなど諸外国の食文化を利用した新しい食の形を考えています。



- ・立命館食総合研究センターの活動として、亞洲食学論壇、アジア食学学会、和食文化学会、家政学会食文化研究部会、立命館食マネジメント学会などと協力して、食文化研究や学際的な学問としての食科学研究の発展のために様々な研究交流を行っています。