

氏名：上田 遥

論文題目：味覚教育とガストロノミを基礎とした食育に関する研究
—「食に関する潜在能力」をもつ食べ手の育成—

(論文内容の要旨)

食の崩壊・格差の問題や伝統食文化継承の課題など、食をめぐる社会的課題を背景に「食育基本法」が制定され、食育への関心が高まる一方で、食育の概念や有効性が曖昧であると指摘されている。それらを明確にするには、多分野にわたる食育研究の知見を汲み取るとともに、食育の教育的性質（目的・内容・方法）と効果の実証、教育内容を形成する概念の整理、教育的性質を基礎付ける理論の探求が必要である。本論文は、「食育は何のためにあり、何を、どのように教えるべきか」ということを改めて問うため、それらの文献的・実証的な分析と理論的な検討を行ったものである。

1. 食育研究は生活科学、公衆衛生学、社会学、教育学、農業経済学など多様な研究分野にわたるため、まずは食育についての論文をレビューし、食育研究の全体構造を明らかにした。研究の約7割が生活科学・公衆衛生学分野で行われ、農業経済学分野が2割弱、他の人文社会系が1割強を占めている。農業経済学においては、何を教えるべきかの概念、教育効果、推進体制の分析が中心であるが、それら分析の理論的背景が曖昧である。社会学では、イデオロギーをはじめとする概念分析が中心で、より理論的である。生活科学・公衆衛生学では、教育効果と推進体制の分析が中心である。また分野間での知の交流がなく、交流や補完の必要性を指摘できる。(第1章)

2. 「味覚教育」を事例として、食育の教育的性質、効果、推進体制の実証的分析を行った。「味覚教育」モデルは、1970～80年代にフランスとイタリアで開発され、日本にも伝達した。最も体系的な教育モデルの1つで、国際比較を可能にし、食育全般への知見を引き出すのに適している。

第一に、日仏伊の「味覚教育」モデルの系譜を解明し、代表的な3つのモデルに基づく教科書を分析した。3モデルに共通する教育的性質は、食材の味覚や他者とのコミュニケーションを経験させる教育法により、味のメカニズムについて学習し、自己の身体や他者との関係を構築する能力の拡大を目的としていることである。その一方で、背後にある人間像について、フランスでは「良き食べ手」、イタリアでは「社会的責任をもつ消費者」、日本では「日本の自然観を身につけた人間」と違いがあり、またそれぞれの基礎概念については、明確にされているとは言えない。(第2章)

第二に、エビデンスに基づく教育が指向されているが、日本では評価指標がアドホックなものであるため、小学校で実施されている「ルソン・ドゥ・グ」を対象に、評価体系を構築した。初回の調査・分析により「味のメカニズムに関する理解」「食好奇心」などに教育効果があることが実証され、その結果に基づいて、教育内容・期間・評価体系を改善して再度の調査・分析を実施したところ、「味覚感度」「味の表現力」等の向上を確認できた。これにより、効果評価に基づく教育内容および評価体系の改善方法を提示することができた。(第3章)

第三に、公衆衛生学分野のヘルスプロモーション理論の枠組みを用いて、日仏伊の味覚教育の推進体制を、教育モデル、法的裏付け、推進主体の組織構造・戦略にわたって分析した。日本では、各推進主体が互いにモデルの差異化を行い、教科限定的な教育に留まっている。また推進主体の組織力や専門性も不足している。その一方で日仏伊では、教科横断的实施、学校コミュニティ内での対話や推進主体間のプラットフォームの建設、専門職業間組織との連携を確認でき、それらを協働体制構築の有効戦略として提示した。(第4章)

3. 味覚教育がめざす人間像を明確にするため、フランスの味覚教育の「良き食べ手」の基礎概念でありながら明示的に論じられていない「ガストロノミ」の内実を明らかにするため、以下の実証的分析を行った。第一に、UNESCO無形文化遺産に登録されたガストロノミの定義とそのセーフガード方策の実態を、内容分析法などを用いて分析し「和食」と比較した(第5章)。第二に、フランス市民へのインタビュー調査とWeb調査をもとに、市民の認識を分析した(第6章)。いずれもガストロノミを、質の良い食材を用い、他者と食卓を囲み、楽しみながら食べる「人々の社会慣習」と認識していることがわかった。第三に、味覚教育の思想的基礎を探求するため、味覚教育の創始者J. ピュイゼの思想を文献およびインタビュー調査により分析した。ピュイゼも、エリート占有物ではない「人々の社会慣習」としてガストロノミを位置づけ、かつ、全体としての食を感得できる能力(教養)を培い、食卓を囲む他者との心地よい社交関係を構築できる能力(友愛)を兼ね備えた「人間らしい食べ手(ガストロノム)」を生み出そうとした(第7章)。

4. 食育の意味と教育的性質に関する理論的基礎の構築をめざし、A. センの潜在能力アプローチの応用を試みた。センの諸概念を吟味した結果、食育は子どもたちの「食に関する潜在能力」を拡大するためのものであり、その潜在能力とは、食に関するwell-being(良き食生活)を達成するため、食材や所得などの「財」をさまざまな「機能」(状態や活動)に変換する「自由」(能力)の程度を表すものとして、理論的に位置付けることが可能になった(第8章)。

5. 第8章で構築した食育の理論枠組みに従い、味覚教育の意義を捉え直し、子どもたちの「良き食生活」を構成する広範な諸要素のうち「味覚・食に関する社会慣習(食文化)」に関わる潜在能力の拡大をめざす食育モデルとして、その意味を再構成できることを論じた(結章)。