

論文要旨

氏名：山本奈美

論文題目：「持続可能な食」としての提携型食行動

—オルタナティブフードネットワークを視角とする食べ手形成の考察—

論文内容の要旨：

本論文の研究課題は、「どのように人は持続可能な食の食べ手となるのか」を明らかにすることである。この課題解決に向けて本研究では、産消提携運動（以下、提携）の食べ手が約半世紀にわたって積み重ねてきた、有機農産物を「食べることを通して「持続可能な食」を模索する食行動（以下、提携型食行動）に着目した。その目的は、食行動のオルタナティブ性に焦点をあて、オルタナティブフードネットワーク（以下、AFNs）を分析視角に捉えなおし、その特質を明らかにするにより、提携の食べ手が持続可能な食の食べ手としての行動に至る、その過程を明瞭化することであった。

序章では、気候変動や生物多様性の喪失などひっ迫する環境問題を前に、より持続可能なフードシステムへの転換に向けて「食」を「梃子」として活用することへの注目が高まる中、近年活発化している「持続可能な食事」に関する国際的な議論を整理した。加えて、日本社会で有機農産物等の食べ手を増加させるための議論が深まっていない現状も確認し、上記課題を設定した。また、課題解決のために「持続可能な農業を支え、支えられる食」（以下、持続可能な食）としての提携型食行動を事例とする意義と論点を示した。

第一章では、本論文全体を貫く視角である AFNs 研究に蓄積された議論と知見を整理した。特に、AFNs のオルタナティブ性を批判的に問い直す欧米の議論を参照し、「オルタナティブ」の名のもとで不可視化されてきた課題を確認した。この理解を土台に、「どのように食べるのか」は社会経済的構造の影響を受けて形成されるため極めて社会的かつ政治的であり、食が持続可能性への転換に向けた「梃子」となるような「食環境」の理解と実現の重要性が増している現状を指摘した。

第二章では、本研究で事例として扱う使い捨て時代を考える会（1973年設立）と安全農産供給センター（1975年設立）（以下、考える会と安全農産、双方を指す場合は同会）について、同会の歴史的経緯と現状を外観し、同会が展開してきた食実践と提携活動で構成される食行動の概要をデータを用いて明らかにした。

第三章の課題は、提携運動の根源的活動である有機農産物の共同購入活動を「選べない食実践」を、消費者の日常に根差し日々繰り返される個々の食実践の集合体である社会実践と捉え、実践理論を枠組みにその仕組みを明らかにすることであった。検討の結果、食実践を

構成する三要素——イメージや意義（Meaning）、材料・資材・インフラなどの物質

（Material）、知恵や技能（Competence）——のバランスが、提携の食実践を形成し継続させることが明らかになった。同章の意義は、有機農産物を継続して食べるという食行動の形成と維持、変遷を理解する上での手がかりを示したという点である。

第四章では、同会の活動における思想的体現を担ってきた「考える素材」を軸とする食行動の埋め込みの在りようとその変遷を、ポランニーを源流とする社会的埋め込みの概念を枠組みに考察した。その結果、1970年代から1980年代前半の興隆期には、創生された社会的紐帯のもと埋め込みが集団的に生起していたこと、しかしながら、「考える素材」というフレーミングは停滞期を経て影響力と役割が変容し、現在は、有機農産物の市場化の影響を受け紐帯と埋め込みの個別化が進んでいること、それにもかかわらず埋め込まれた食行動が継続していることが確認された。同章の意義は、社会的埋め込みが持続可能な食の形成と維持に相関関係にあることを示し、さらには、埋め込みを維持する紐帯を形成、維持する仕組みの重要性を示した点である。

第五章では、提携型食行動を「リフレクシブな食の正義」の枠組みから検討した。結果、同会におけるオルタナティブな農と食の模索とは、到達すべきゴールに食の正義を据えながらも、現実に達成されるには複雑に絡み合う矛盾があることを認め、不完全と不十分を受容し、時には諦めの気持ちも交じる葛藤の念を抱きながら食行動を続けることであったことが確認された。しかし、1990年後半以降の会員数減少と高齢化を受けてリフレクシブ性を保持する対話の機会が減少し、ベテラン会員と新会員の間の会活動に対する齟齬を生みだした。最後に、このリフレクシブ性の喪失過程は提携停滞と連動していたことを示した。

終章では、各章の結果を要約するとともに結果を統合し、提携型食行動とは食と農を社会的諸関係に埋め戻し続ける取り組みであったこと、提携型食行動の継続には、食行動が第一に身体化かつ慣習化されていること、第二が集団的かつ主体性が担保されていること、という二点が重要であるとの結論を導いた。最後に、本研究の結論をもとにして持続可能な食の推進に向けて食を「梔子」として活用するための展望を述べた。