

ポスドク研究者、大学院博士後期課程学生等国際学会派遣プログラム	
Challenges of Comparative Food Culture Studies in Asia - Examining a Comparative Study on Alcohol Use in Japanese, Korean and Chinese Cuisine - アジアの食文化比較研究の課題 －日本・韓国・中国料理における酒利用法の比較研究を通して－	
氏名	福留 奈美
	グローバルリーダーシップ研究所 特別研究員
期間	2015 年 10 月 12 日～2015 年 10 月 19 日
学会・分科会名	2015 NEW YORK CONFERENCE ON ASIAN STUDIES (NYCAS)
場所	Vassar University, Poughkeepsie, New York, USA
発表者名、 発表形式	福留 奈美 口頭発表（英語）

アジアの食文化比較研究の課題

NY州アジア研究学会（NYCAS）での発表を終えて

「調理における沸騰を表す用語・表現の研究」（博士学位論文 博甲 664 号, 2011）において、レシピ表現の曖昧な点を指摘し、水の加熱状態を表す日英中 3 カ国語の収集・分析を通して対照表記することを試みた。その後も調理文化の国際比較研究を続ける中で、食品や調理工程の違いをどのように表現し記述していくのか悩む経験をした。そこで、各国料理の料理書に見られる特定の食品に注目し、その利用法の違いを明らかにするとともに、国際比較研究を行う中で直面する困難と解決策の検討を併せて行うこととした。本研究では、アジアの料理に着目し、日本、韓国、中国料理を対象とした。

本研究の結果を NY 州アジア研究学会（2015.10）で発表する機会を得た。同学会には、日本語教育を中心とする言語学をはじめ人文系から社会・政治・産業など幅広い分野の研究者が多数参加する。50 周年記念ということもあり参加者 250 名の過去最大の大会となった。自然科学系出身の自分にとっては、異なる研究手法を有する異分野の研究者との交流は大変有意義なものであった。

食関係では、FOOD CULTURES IN GLOBALIZING ASIA パネルで 4 名の口頭発表があった。その後、同パネルで座長を務めた NY 大学 Bobst 図書館司書 Aruna Magier 博士にお声掛けをいただき、2016 年同志社大学で開催される AAS（The Association for Asian Studies；北米に拠点を置く世界最大のアジア研究学会）でラウンドテーブルに参加するように登録を行った。国際学会参加は、語学のハンディや参加費用の捻出などハードルが高い面もあるが、こうして参加することで他国の研究者とのつながりができることが魅力である。新たな研究テーマの発見や共同研究の道が開ける可能性もあり、非常に意味があると改めて感じた。また本研究については、アジア・中国に関連する他学会からの勧めがあり、Journal of Literature and Art Studies（USA）への投稿を準備中である。

1. 研究の背景

アジア各国で、主要食材は共通でも見た目も味も異なる仕上がりとなる料理の例をよく見る。それは調味料によるところが大きく、塩は塩味、砂糖は甘味をつけるものとして共通であるが、醤油、味噌、魚醤、酢、酒など発酵調味料に各国の特徴が表れることが多い。アジアには“ソイソース”と訳される自国の調味料があり、日本の醤油とは原料、製法、使い方などに違いがある。韓国、フィリピン、タイ、ベトナムのソイソースを調べる中で、用語の定義および表記法に課題が残った^{※1,2}。

2. 本研究の目的と方法

アジアの食文化比較研究として、日本・韓国・中国3カ国の料理における酒類の利用法に着目し、1)利用法の違いを明らかにすること、2)比較研究を行う上で直面する食物学的、言語学的な課題を把握すること、以上を研究目的とした。

方法は、英語または日本語で記述された3カ国の代表的な料理書を選び、レシピ材料欄にある酒類と使い方について調べ、その結果を英語および日本語表記する際の課題を整理した。具体的には、利用法の違いでは、酒のタイプ（蒸留酒/醸造酒）、使用頻度、使用した料理分類を中心に比較した。直面する課題については、分析対象である料理書選定の限界、酒類に関する情報量の違い、酒類・調理法・料理分類などの表記法、翻訳上の問題などについてまとめた。

3. 結果

詳細な結果については、論文投稿する予定があるため控えさせていただく。概要としては、使用されていた酒のタイプ、使用頻度、料理分類に3カ国でそれぞれ特徴的な違いがあり、料理酒の利用法に着目した詳細な料理分析を通して各国の食文化の違いを考察することが可能だと考えられた。しかし、記述されたレシピ情報だけではわからない点、原語を他言語翻訳（中の英日訳、韓の英日訳、日の英訳）する場合の課題などが具体的に明らかとなった。また、食に関する異文化研究を行う際には、食物学や調理の専門家だけでなく言語学、文化人類学など異分野間で食文化研究の視点をもつ専門家が集まり、アジア食文化研究のネットワーク構築を進めて共働する必要があると結論づけた。

4. 謝辞

国際学会派遣プログラムにより支援を賜りましたことに感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 福留奈美 (2014) 「アジアのソイソース『韓国におけるカンジャンの利用』」『Food Culture』No.24, 14-25
- 2) 福留奈美 (2015) 「アジアのソイソース『フィリピン、タイ、ベトナムにおけるソイソースの利用』」『Food Culture』No.25, 14-21

ふくとめなみ/お茶の水女子大学グローバルリーダーシップ研究所 特別研究員

Challenges of Comparative Food Culture Studies in Asia - Examining a Comparative Study on Alcohol Use in Japanese, Korean and Chinese Cuisine -
Nami Fukutome