

博士學位論文審査要旨

2016年1月16日

論文題目： 英仏に於ける Japanese Cuisine の発生と普及

学位申請者： 阿部 泰士

審査委員：

主査： 総合政策科学研究科 教授 中田 喜文

副査： 総合政策科学研究科 教授 藤本 哲史

副査： 経済学研究科 教授 八木 匡

要 旨：

本論のリサーチクエスション「何故、欧州の英国、フランスに於いて日本には無い『Japanese Cuisine』が発生し、普及したのか」に対し、以下の2つの仮説が提示され、実証された。

第一の発生仮説は、イギリス、フランス両国において、日本人の感性や日本食の専門性に囚われることなく、両国の消費者を見据えて、ローカルなテイストに適合した「Japanese Cuisine」が生み出された、というものである。この仮説を検証する為、第2章に於いてイギリス、フランスの「Japanese Cuisine」について、味覚センサー分析、および液体クロマトグラフィ分析を用いて、味の構成を客観化させ、英仏における「Japanese Cuisine」の呈味が、旨味と酸味の相対量において、日本の日本食とは大きく異なることが示され、その様な構成は、欧州の味のベースと言える、ワインビネガーと強い近似を示すことが明らかにされた。

仮説の第二は、イギリス、フランス共に、料飲接遇マーケットに於いて、その様な「Japanese Cuisine」発生の後、メニュー構成及びそれら構成要素の価格を、英仏マーケットのニーズに、継続的、漸進的に適合させた、というものである。この仮説を検証する為に、第3章に於いて、イギリスおよびフランスそれぞれに於いて Japanese Restaurant のブランドを展開している企業のうち、それぞれの国に於いて「Asian Full-Service Restaurants 売上最上位」にランクインされているチェーンレストラン3社を対象に、それぞれの過去から現在へのメニューと価格の変化および店舗展開についてデータを収集し、分析した。その結果、最大手3社共通に、メニュー構成及び価格を消費者ニーズに対応させて継続的、柔軟に変動させながらも、需要の安定した商品を全期間において同一メニュー名で、物価連動的な価格で提供し続ける、市場最適なメニュー構成に収束させていることが証明された。

以上の分析に基づき、英仏における「Japanese Cuisine」を提供する Restaurant の大半が「日本の日本食」のショールームの役割を果たしておらず、我が国の農産物の輸出促進を目的とした政策策定においては、「Japanese Cuisine」と「日本食」を同値化すべきでないと提言する。また、日本における「日本食」の体系的な定義と、その定義に際して、関連する各種用語・名称に関して知的財産権等の権利関係の整理が必要と提言する。

このように本論文は、味に関する自然科学的分析とメニューに関する社会科学的分析を融合させて、今日の日本にとって重要な文化政策的課題に対する示唆に富む政策提言に至っている。よって、本論文は、博士（技術・革新的経営）（同志社大学）の学位を授与するにふさわしいものであると認められる。

総合試験結果の要旨

2016年1月16日

論文題目： 英仏に於ける Japanese Cuisine の発生と普及

学位申請者： 阿部 泰士

審査委員：

主 査： 総合政策科学研究科 教授 中田 喜文

副 査： 総合政策科学研究科 教授 藤本 哲史

副 査： 経済学研究科 教授 八木 匡

要 旨：

2016年1月16日14時10分から15時10分まで、志高館119教室にて学位申請者に対する総合試験を行った。申請者は博士学位論文に関して体系的且つ論理的な報告を行った。上記審査委員からの質疑に対しても、的確な回答をもって本論文の学術的価値を示し、同時に、社会科学的研究方法のみならず自然科学的研究方法に関しても、十分な学識と実践力を有していることを証明した。

学位申請者は、本研究の遂行に当たり、英仏両国において複数回の現地調査を実施し、英仏両国語の資料収集と分析を行っており、また、本論文を執筆するために数多くの英仏文献をレビューしていることから、博士学位にふさわしい外国語能力を持つと判断する。

よって、総合試験の結果は合格であると認める。

博士學位論文要旨

論文題目： 英仏に於ける Japanese Cuisine の発生と普及
氏 名： 阿部 泰士

要 旨：

我が国では、国内コンテンツの海外進出を国家戦略の1つとして位置付けた「クールジャパン政策」を推進している。しかし、「Japanese Cuisine」に関しては、既に日本人以外の手で、日本人が想像もつかない形で海外市場に於いて普及している。これらが市場に於いて淘汰されずに存在し続けているからには、そこには何らかの合理的な理由がある筈である。

筆者自身も実体験ならびに調査を経て、「日本の日本食 (Japanese Cuisine in Japan)」と「Japanese Cuisine in U.K.」および「la cuisine japonaise en France (Japanese Cuisine in France)」との間には大きな違いがあるものと確信した。本研究では、これらの料理体系の「発生と普及」の要因が一体何であるかを明らかにすることを試みる。

本論のリサーチクエスションは次の通りである。すなわち「何故、欧州に於いて、日本には無い『Japanese Cuisine』が発生し、普及したのか」である。これに対する仮説は次の通りである。尚、研究の制約上、欧州の中でもイギリス、フランスの2国を対象とした。

仮説の1つは、「イギリス、フランス共に、日本人の感性や日本食の専門性に囚われることなく、マーケットを見据えてローカルなテイストに適合した味の構成を持つ『Japanese Cuisine』を生み出した」というものであり、この仮説を検証する為に、第2章では、自然科学的分析手法を用いる。まずは、味覚センサー分析を行い、イギリスおよびフランスの「Japanese Cuisine」についてそれぞれの呈味を客観化させる。次に、液体クロマトグラフィ分析を行い、イギリス、フランスおよび日本の「Japanese Cuisine」に関する結果を比較し、「日本の日本食とは異なる『Japanese Cuisine』の呈味の正体」を明らかにする。

もう1つの仮説は、「イギリス、フランス共に、料飲接遇マーケットに於いて、上記『Japanese Cuisine』の定着後、継続的に英仏マーケットのニーズに徐々に適合させた」というものである。この仮説を検証する為に、第3章では、社会科学的分析手法を用いる。まずは、イギリスおよびフランスそれぞれに於いて「Japanese Restaurant」の大手3社が、それぞれの国の外食市場全体の成長と比較しても、非常に高い成長実績を有するレストランであることを示す。次に、過去約10年分のメニュー表を用いて、通常メニューの変遷を調査し、長期間継続して存在し続けている商品を明示する。そして、それらのロングセラーを対象に価格変動分析を行う。最後に、店舗の立地情報ならびに各地域の人口統計情報を用いて店舗展開分析を行う。以上により、イギリスおよびフランスの「Japanese Cuisine」が、それぞれ近年の相対的な商品変化が少ない状態で普及していることを証明する。

分析の結果、イギリスおよびフランスの「Japanese Cuisine」について味が客観化され、英仏における「Japanese Cuisine」の呈味が、旨味と酸味の相対量において、日本の日本食とは大きく異なることが示された。また、その構成は、イギリスおよびフランスに於ける普遍的な嗜好性の一端と云える、欧州のワインビネガー（ぶどう酢）と強い近似を示すことが明らかになった。さらに、イギリスおよびフランスに於ける「Japanese Restaurant」の最大手が、メニュー構成及び価格を消費者ニーズに対応させ、継続的且つ柔軟に変動させていること、また、需要の安定した商品を、全期間において同一メニュー名を用いて、物価連動的な価格で提供し続けていたことを明らかにした。

以上より、「Japanese Cuisine in U.K.」および「la cuisine japonaise en France (Japanese

Cuisine in France)」は、「日本の日本食 (Japanese Cuisine in Japan)」とは全く異なる料理体系であり、且つ、その違いこそがイギリスおよびフランスに於ける「Japanese Cuisine」の受容性の根幹の一端であることが明らかになった。

以上の分析に基づき、英仏における「Japanese Cuisine」を提供する Restaurant の大半が「日本の日本食」のショールームの役割を果たしておらず、我が国の農産物の輸出促進を目的とした政策策定においては、「Japanese Cuisine」と「日本食」を同値化すべきでないと提言する。また、日本における「日本食」の体系的な定義と、その定義に際して、関連する各種用語・名称に関して知的財産権等の権利関係の整理が必要と提言する。