

博士学位論文審査要旨

2021年1月16日

論文題目： 農業生産文化イノベーションの実践的研究
- 京都すぐき漬けの継承を通じて -

学位申請者： 森田 早映子

審査委員：

主査： 総合政策科学研究科 教授 今里 滋

副査： 総合政策科学研究科 教授 新川 達郎

副査： 総合政策科学研究科 教授 風間 規男

要 旨：

本論文は、京都市北区上賀茂地区ですぐき農家4代目に当たる筆者が、京都の三大伝統漬物の一つでありながら衰退が懸念されるすぐき漬けの保全とさらなる発展を第一義的社会課題として、その課題解決に資するべく、①自らがすぐき漬け生産農家を継承しかつすぐき漬けの専門家として成長し地位を固めること、②すぐき漬けの食材としての利用範囲を拡大することでその市場を拡大すること、および③すぐき漬けの商品価値を高めるため、それに含まれるラブレ菌の生成過程やその効用について解明を進めること等を軸に取り組んできた博士後期課程における研究成果である。

本論文は、全12章で構成されている。第1章で研究の背景、目的、研究方法等、研究全体の枠組みを示した後、第2章では、伝統農業文化としてのすぐき漬けの現状と課題を、京料理における漬物の位置づけと役割、すぐき漬けの歴史、製法、販売方法、すぐき農家の現状、他の三大漬物とのマーケティング比較等にわたって詳述している。

第3章ではすぐき漬けに関する先行研究として二つの研究を取り上げ、すぐき菜およびすぐき漬けの成分分析によって、発酵食品としてのその特異性と長所を明らかにしている。

第4章では、すぐき漬けに関する最新の研究成果であるすぐき成分の抗酸化効果と、京都大学農学部発酵学研究室との共同研究を通じた有用微生物の発見について言及している。

第5章では、農業生産文化と食の関連性を確認するために行ったイタリア現地調査の結果について詳細に記述するとともに、日本における伝統食、伝統的食文化、および郷土料理の現状を確認した上で、伝統食や郷土食に関する概念定義を行っている。

第6章では、農業生産文化に関する先行事例として、滋賀県の日野菜漬けと長野県のすんき漬けを取り上げ、両生産地域における取り組みの共通点を、制度活用、農商工連携、新たな活用法の検討、および食農教育プログラムに整理した上で、それぞれの取り組みに対し考察を加え、すぐき漬けへの応用可能性を検討している。

第7章では、社会実験Ⅰとして、すぐき漬けの認知度を調査し、普及可能性を探るため、京都市内と東京都内で認知度調査とすぐき漬けの食味実験を実施している。

第8章では、社会実験Ⅱとして、食コミュニティの創造に向けて、地域の子どもや大人向けのワークショップを実施している。

第9章では、社会実験Ⅲとして、新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発を行っている。

第10章では、家庭内での食の伝承がうまく行われていないという仮説を、同志社中学校での

食育活動として行った社会実験Ⅳによって検証している。

第11章では、農業生産文化イノベーションに関する考察として、マレイらが提唱するソーシャル・イノベーションの6段階論と川喜多二郎の研究システム論を援用しつつ、本研究における農業生産文化イノベーションの発展過程を分析し、少なくともマレイらのいう第3段階まではイノベーションを進め得たことを確認している。

最後に、第12章では、本研究の知見の整理と総括を行い、成果や残された課題を確認し、展望を提示した上で、筆者の今後のキャリアデザインについて言及している。

本論文は、コロナ禍の影響もあり、あらたな食材としてのすぐき漬けの可能性のさらなる探求や京都大学発酵学研究室との共同研究が未完結である等の課題は残るものの、すぐき漬けという農業文化を継承・発展させる独自のイノベーションに独力で道を開いた点は大いにソーシャル・イノベーション学的評価に値する。よって、本論文は、博士（ソーシャル・イノベーション）（同志社大学）の学位論文として十分な価値を有するものと認められる。

総合試験結果の要旨

2021年1月16日

論文題目： 農業生産文化イノベーションの実践的研究
- 京都すぐき漬けの継承を通じて -

学位申請者： 森田 早映子

審査委員：

主査： 総合政策科学研究科 教授 今里 滋

副査： 総合政策科学研究科 教授 新川 達郎

副査： 総合政策科学研究科 教授 風間 規男

要 旨：

学位申請者に対する総合試験は、2021年1月16日午前11時15分から午前12時15分まで、志高館SK119教室において、公聴会方式により、口頭試問を実施した。総合試験では学位申請者が約30分間論文の概要についてのプレゼンテーションを行い、その後約30分間、学位申請者と審査委員との間で質疑応答を行った。

審査委員からは、あらたな食材としてのすぐき漬けの具体的活用法、一方における和食の世界文化遺産への登録にみられるいわゆる和食ブームと、他方における家庭での和食の衰退という一見矛盾する現象の理由、機能性食品としてのすぐき漬けの可能性等について質問があったが、学位申請者の応答はいずれも満足いくものであり、森田氏の十分な研究能力と専門知識を確認することができた。

また、外国語能力については関連する英語およびイタリア語文献を利用しており、その理解、引用、参照においても誤りがないことを確認し、研究に必要な外国語能力は十分であると判断した。

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： 農業生産文化イノベーションの実践的研究
- 京都すぐき漬けの継承を通じて -

氏名： 森田 早映子

要旨：

京都の三大漬物の一つであるすぐき漬けを生産する農家は減少の一途をたどっており、このままでは伝統生産文化としてのすぐき漬けは消滅しかねない危機的状況にある。本論文は、京都上賀茂のすぐき農家四代目を継承せんとする筆者が、伝統的農業生産文化としてのすぐき漬けを継承し後世に残していくため持続可能な方法を自らの実践を通じて考究したものである。

本論文の第1章では、現状を含めた研究の背景、目的、研究方法、論文の構成という研究全体の枠組みを示した。

第2章では、まず、農業生産文化としてのすぐき漬けの現状を把握するため、京都の食文化における漬物全般の位置、役割、京料理と漬物についての関係性等を調べた。その上で、すぐき漬けの歴史、産地、製法、販売方法等を主に文献調査したところ、その京漬物の一つとしての特徴を浮き彫りにすることができた。さらに、すぐき漬け独特の販売法である振り売りを筆者自らが体験し、熟練の振り売り経験者に対する聞き取り調査を行うことによって、販売者と購入者との持続的かつ揺るぎない信頼関係が築かれてきたことが分かった。つまり、すぐき漬けは単に食品であるだけでなく、消費者と生産者・販売をつなぐ媒介としての役割を果たしており、その意味で、他の京漬物にはない独特のマーケティングが歴史的に展開されてきたこと、その意味できわめて特徴的な農業生産文化が継承されてきたことが判明したのである。一方、ほぼ京都上賀茂に限って生産されているすぐき漬けは栽培・生産農家の減少が続いており、和食離れによる漬物全般の生産量の低下ともあいまって、さほど遠くない将来すぐき漬けが存亡の危機を迎える可能性があることも本章の調査で明らかになった。そこで、本章は、どのような実践がすぐき漬けの危機を救うことができるのか、その方途を探り仮説として提示する作業を行って研究目的＝リサーチクエストとし、仮説実証のための社会実験の導入路を切り拓いた。

第3章では、すぐき漬けに関する先行研究として、二つの研究を取り上げ、一般的に知られていないすぐき漬けの魅力を引き出すことで、社会実験へのアプローチ方法を検討した。一つ目は、すぐき漬けの漬け込み工程中における成分の変遷である。すぐきとかぶらの成分分析比較により発酵食品としてのすぐき漬けの特質を確認した。二つ目は、すぐきとかぶらの成分分析比較である。同じアブラナ科であるすぐきとかぶらを同じ製法で漬け込み成分比較を行っている。旨味成分はかぶらよりすぐきの方が高い結果となった。成分的にもすぐき漬けの特異性が明らかになり、こういった特徴も消費者に届けていくべき課題の一つであることを明らかにした。

第4章では、すぐき漬けに関する最新の研究成果として、すぐき成分の抗酸化効果について言及した。そのうえで、今後の研究の展開方向として成分研究もあることを示唆した生の状態のすぐきカブの抗酸化効果を利用した機能性食品の開発の可能性も考えられるからである。さらに、京都大学発酵学研究室との共同研究を通じ、すぐき漬けから採取した微生物を用いて含硫化合物の変換活性の評価を行ったところ、有用な微生物が見出されたことも、今後の成分研究への期待を高めるものであった。

第5章では、農業生産文化と食の関連性を確認するため、スローフード運動の発祥の地であり、

各地の伝統的食文化を重視し保全することにかけては世界でも随一と言ってよいイタリアの食農文化継承の現状について論じた。イタリアでは、先進国の中でもファストフード店の利用率が比較的低い国で、その背景には、イタリア人の伝統的で地方色豊かな食を非常に重視する国民性があること、一方、日本では、各地に固有の伝統食や郷土料理が受け継がれてきてはいるものの、ファストフードや西洋料理をはじめとする多国籍な料理や調理法が浸透していることを指摘し、日本における伝統食、伝統的食文化、郷土料理の現状を確認した上で、伝統食や郷土料理に関する概念定義を行った。

第6章では、農業生産文化に関する先行事例として、滋賀県の日野菜漬けと長野県のすんき漬けを取り上げ、両生産地域における取り組みの共通点を制度活用、農商工連携、新たな活用法の検討、食農教育プログラムに整理した上で、両取り組みに対し考察を加え、すぐき漬けへの活用可能性を検討した。先行事例の新たな活用法の検討、食農教育プログラムについては、参考にできる部分も多く、すぐき漬け独自のモデルの構築を検討していく上での参考になったことを示した。

第7章では、社会実験Ⅰとして、すぐき漬けの認知度を調査し、普及可能性を探るため、京都市内と東京都内で認知度調査とすぐき漬けの食味実験を実施した。この調査と実験の結果、次の2点が明らかになった。一つは、和食離れが起り、多種多様な国の料理があふれる現代において、家庭内ですぐき漬けを含む伝統食品や調理法の伝承がうまく行われていないという現状が見えてきたということである。二つは、すぐき漬けの食べ方を調査すると、そのままの状態で食べることや、アレンジした場合であってもチャーハンの具材として使用するといった、いわば単純かつ簡素な食べ方をされていることがほとんどであったということである。そこから、すぐき漬けを漬物としてではなく、新たな食材として位置づけなおし、多様な食材や調理法と組み合わせることで斬新なメニューを開発し、すぐき漬けのこれまでにない普及の可能性を探るというイノベーションの方途が生まれ、第9章の社会実験へと展開できた。

第8章では、社会実験Ⅱとして、食コミュニティの創造に向けて、地域の子どもや大人向けのワークショップを実施した。これは、児童やその保護者らが、実地にすぐきの栽培に関わるような内容としている種まき、間引き、本立て、収穫、皮むきを体験し、食べ比べや漬け上がったすぐき漬けを使った料理教室を行うという内容であった。すぐき漬けのワークショップに数回参加した児童や保護者の言動を観察することで、家庭内の状況を読み取ることができた。このワークショップと併行した社会実験として、参加者にすぐき漬けのアレンジレシピの考案を求めた。しかし、すぐき漬け＝漬物の概念を払拭できなかったのか、参加者からの提案はなかった。そこで、筆者は自ら考案し調理した、おそらく本邦初のすぐきピザを考案し提供したところ、非常に好評であった。この結果は、第7章の調査結果とともに、次章の社会実験を不可避かつ有望なものとした。

第9章では、社会実験Ⅲとして新たな素材とのコラボレーションによる新メニュー開発を行った。すぐき漬けを漬物という位置づけではなく、料理素材として使用することで、すぐき漬けの汎用性を確認することが目的であった。イタリアの現地シェフによるすぐき漬けを使ったイタリア料理の新メニュー開発では、日本人が発想しないであろう食材とのコラボレーションにより、様々なメニューが開発された。日本料理では、海外渡航者が訪れたいと思う、ミシュランガイド掲載店ですぐき漬けを使った料理を提供してもらうことに成功した。その結果、今後の海外展開、日本国内での海外渡航者への提供についても積極的に検討できる結果となった。さらに、パンとのコラボレーション、ワインに合うすぐき漬けのアレンジレシピの提供を行うなど、今後も継続して家庭外でのすぐき漬けの普及可能性を摸索し、すぐき漬け伝承そのもののイノベーションを実現していく途を拓くことができた。

第10章では、家庭内での食の伝承がうまく行われていないという仮説を、同志社中学校での食育活動として行った社会実験Ⅳによって検証した。その準備のため、すぐき漬けに関するアンケートを参加生徒対象に行ったところ、すぐき漬けの認知経路が家庭と学校の比率がほぼ半々であったことが判明した。そこで、すぐき漬けのような農業生産文化伝承の経路を、必ずしも家庭に頼らずとも、学校の授業内外での食育活動に期待できるのではないかという新たな仮説が生まれた。本章では、この仮説検証を、通常授業では中学校3年生対象の技術および家庭科において行った。技術科では筆者がすぐき漬けの授業を行い、筆者が提供したすぐきの種を袋で栽培した。家庭科では、袋栽培で収穫するすぐきやすぐき漬けを使ったアレンジレシピの募集を行うこととした。課外授業では、学年問わず有志によるすぐきプロジェクトを立ち上げ、中学生が主体となり、すぐき漬けの衰退を防ぐ取り組みを考案することとした。その一環として、大学生が運営を行うSDGsをテーマとする動画コンテストへの応募も検討されている。同志社中学校での取り組みは現在進行中であるものの、学校での授業や課外活動を通じて若い世代が農業生産文化を継承していくという、新たなイノベーションの可能性を確認することができた。

第11章では、農業生産文化イノベーションに関する考察として、マレイらが提唱するソーシャルイノベーションの6つの段階論と川喜多二郎の研究システム論を援用しつつ、本研究における農業生産文化イノベーションの発展過程を分析し、少なくともマレイらのいう第3段階まではイノベーションを進め得たことを確認できた。

最後に、第12章では、本研究の知見の整理と総括を行い、成果や残された課題を確認し、展望を提示した上で、筆者の今後のキャリアデザインについて述べた。

(3,889文字)