

## 創刊の辞 食の総合的研究をめざして

立命館大学食マネジメント学会 会長

立命館大学食マネジメント学部 学部長 朝倉敏夫

2018年4月、立命館大学食マネジメント学部が誕生した。食の総合的研究を行う日本で初めての学部である。そして今般、この学部を母体として、学術研究およびその成果の発表・普及を目的とする食マネジメント学会が設立され、その機関誌として「立命館大学食科学研究」を発刊するはこびとなった。

はじめに、本誌のタイトルを「食科学研究」と名づけたことについて述べておこう。

食の研究というと、従来は家政学、しかも栄養学や調理学に偏った学問分野で行うものと考えられがちであったが、石毛直道が1980年に「一つの独立した食の学—『食学』—というものを考えていかなければならない」<sup>1)</sup>と述べたのを皮切りに、1991年に和仁皓明が「『食の文化』を体系的に考察しようということになると、自然科学、人文科学、社会科学の諸分野にまたがる複合科学、または学際的分野を対象としなければならない」<sup>2)</sup>と主張するなど、食を一つの学問として、自然科学だけでなく人文・社会科学とあわせた総合的な研究の必要性が認識されてきた。そして、2018年には、研究者だけでなくあらゆる当事者の関与による食の「知の統合」を目指す和食文化学会が設立されている<sup>3)</sup>。さらに近年は、日本において「『食べる』を丸ごと担う」として、食産業の分野で幅広く活躍できる人材を育成する学部や学科、コースを、各地の大学が相次いで新設していることが伝えられているが<sup>4)</sup>、私たち立命館大学食マネジメント学部は、まさに、その先頭に立っているのである。

しかし、食を総合的に研究する学問については、「食学」、「食文化学」などの用語がないわけではないが、その学問領域としての名称は確立していないようである。私たち立命館大学食マネジメント学部では、食にかかわる総合的な研究を行う学問領域を「食科学」と名づけることにした。食科学というと、自然科学の一部と誤解されるという危惧もあるが、人文・社会科学という用語があるので、人文・社会科学と自然科学を総合する学問領域としての名称という意味をこめたものである。

食の総合的研究については、アメリカではフード・スタディーズ (Food Studies) とよばれているが、私たちの学部が連携しているイタリア食科学大学 (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) やル・コルドン・ブルー (Le Cordon Bleu) では、その研究をガストロノミー (Gastronomy) とよんでいる。ガストロノミーは日本では美食と訳されるが、ヨーロッパにおいてはブリア＝サヴァラン (Brillat-Savarin) が「ものを食べる存在である人間に関するあらゆる知識を、体系的に理論づけたものである」と定義しているように<sup>5)</sup>、もともとは「食の体系的な知」を指している。そこで私たちは「食科学」を英語名では Gastronomic Arts and Sciences とすることにした。

ちなみに食マネジメント学部設置の前に、立命館大学の食研究を推進する拠点として、2014年1月に「国際食文化研究センター」が設立され、2018年4月から「食総合研究センター」に発展的に改組された。その英語名も、Research Center for International Gastronomic Sciences から Research Center for International Gastronomic Arts and Sciences と改称された。食マネジメント学部は、この研究センターとともに、これまでも国際シンポジウムや研究会を共同で開催してきたが、今後は本学会としても食の総合的研究のために足並みを揃えて協力しあっていくことにする。

次に、本誌の性格について述べてみる<sup>6)</sup>。

一つは、本学部の学術研究の成果を発表する「学術情報誌」という性格である。学術情報には、もちろん研究成果としての論文がある。できれば食科学という名にふさわしく、食に関する複合的な視点からのオリジナルな研究論文が多く出されることを願っている。しかし、この第一次的な学術情報としての研究論文だけでなく、それをめぐり二次的に発生する、要約、抄録、紹介、翻訳、批判、書評などもある。本誌は、すでに発表された論文、学術報告のみなおし、再吟味、再検討、復習、すなわち英語でいう review とともに、予報、経過、報告、構想、計画など、論文

に先行する preview とでもいうべきものも包み込むものとしていきたい。ことに、研究論文は、それができあがるまでにさまざまな試行錯誤の過程があり、予備的な研究活動がある。その段階での情報をおたがいに交換できたら、総合的な研究をすすめるうえに、どれだけ効果があることだろうか。この種の情報も、積極的に投稿していただきたい。

もう一つは、「専門広報誌」という性格である。本学会および食総合研究センターでの研究活動に関する情報を、食の研究に携わる人たちに連絡・通報するための役割も担うことにしたい。

そこで、本誌への投稿者は、本学会の会員である本学の教員、学生・大学院生・研究員、学外の会員などだけでなく、編集委員会が特に執筆を依頼した者、その他編集委員会が適当と認めた者にし、広く投稿を募ることにした。そのことによって、教員、学生・大学院生をはじめ、食に関するさまざまな人たちの「食の知」を対等な立場で議論しながら、食を総合的に研究していく場として本誌を活用していただきたいと願っている。

## 注

- 1) 石毛直道 1980『食の文化シンポジウム '80 人間・たべもの・文化』平凡社、p.146。その後、石毛は当時をふりかえって、「このシンポジウムを続けているあいだに過去になかった学問の領域として、『食学』—食べることの学というもの—それを学際的に研究することが、たいへんな大事であると痛感されるようになりました。中略 この〈食学〉とは、『食は文化である』という立場にもとづいて既成の学問分野をこえた学際的・総合的な食の研究をすることである」と述べている（「まえがき」『石毛直道 食の文化を語る』石毛直道自選著作集第2巻『食文化研究の視野』ドメス出版、p.7）。
- 2) 和仁皓明 1991「訳者あとがき」ポール・フィールドハウス『食と栄養の文化人類学』中央法規、p.336。
- 3) 和食文化学会の会長である佐藤洋一郎は、「食文化という学問は、21世紀の人類の食文化を護り、そして少し大げさな言い方をすれば人類の生存を護る学問である。中略 けれども、現代の学術はその力強さに欠ける。とくに近代科学は極度に細分化が進み、どの単独の分野にも『問題解決に役立つ』力をそがれている。文系、理系の枠を超えたいくつもの分野の共同が必要である。中略 学術に与えられたもう一つの使命は『知の統合』、つまり散在する情報を有機的につなげて意味あるものとし利用に供する作業を進めることである。食文化にかかわる知の多くは社会にある。中略 筆者は新しい時代の食文化の形成には、学術界に生きる者だけでなく、あらゆる当事者の関与が欠かせないと考えている」と述べている（『和食文化へのいざない』『和食文化研究』創刊準備号、p.8）。
- 4) 朝日新聞 2018年3月25日。
- 5) プリア=サヴァラン（玉村豊男編訳・解説）2017『美味礼賛』新潮社、p.55。
- 6) 本誌の性格については、国立民族学博物館の『研究報告』と『民博通信』の二誌の性格を合わせたものと考えた。その内容については、梅棹忠夫 1977『『民博通信』の創刊』『民博通信』創刊号 p.2-10を参照した。