

「食の倫理」の再検討

——潜在能力アプローチの有効性と現状の課題——

上 田 遥

要旨

「食の倫理」は現代社会の食をめぐる重要テーマとなっている。肉食、バイオテクノロジー、持続可能性など多様な課題を扱いその内容を豊富化させる一方で、「食の倫理」の方法が一層曖昧化しているのも事実である。そこで本論文では、国内外における「食の倫理」研究の動向を整理したのち、従来は見逃されていた徳倫理—「人はいかに生きるべきか」—という新しい潮流に着目する。この探求を具体化するため、「食の倫理」研究を比較的蓄積の厚い Well-Being 研究と結節させ、そこで有効性が示されたアマルティア・センの潜在能力アプローチの理論的射程を吟味する。最後に、日本市民の食生活に関する2種類の実証データ（調査I：一般市民973名対象のアンケート調査、調査II：母子世帯53名対象のインタビュー調査）を用いながら、潜在能力アプローチを食生活分析に応用する際の方法論的課題（機能の選定、機能の達成構造、指標化など）を論じる。「食の倫理」とは、「どう食べるのが正しいか」の前に「人はいかに善く生きるか（食べるか）」の探求でなければならない。と同時に、そうした探求を道徳哲学的な抽象的議論にとどめず、人々の具体的生活の中に位置付けるためには多くの方法論的課題が残されており、それらの解決への道標を示すことを本論文の目的とする。

キーワード：食の倫理、徳倫理、Well-Being、潜在能力アプローチ、食生活

目次

はじめに

第一章 「食の倫理」の再検討

- 一節 国内外における「食の倫理」研究の概況
- 二節 功利主義、義務論、徳倫理
- 三節 「食の倫理」の方法はどうあるべきか

第二章 Well-Being 研究と食生活分野への応用

- 一節 Well-Being 研究の動向
- 二節 食関連 Well-Being 研究の動向
- 三節 センの潜在能力アプローチと食生活分野への応用

第三章 潜在能力アプローチの応用手順と方法論的課題

- 一節 検討の手順と利用データ
- 二節 民主的プロセスによる Well-Eating の具体化
- 三節 適応問題と Well-Eating の複数のアプローチ
- 四節 食潜在能力指標としての理想－現実の乖離幅
- 五節 変換要因の構造分析
- 六節 食潜在能力の指標化

結論

はじめに

「食の倫理 (Food Ethics)」は、現代の食をめぐる主要テーマの一つとなっている。肉食、バイオテクノロジー、職業倫理、食品安全、持続可能性など多様な課題を扱い内容を豊富化させる一方、「食の倫理」とは一体何を意味し、どのような方法を用い、課題解決にどう役立つのかが一層曖昧化しているのも事実である。1990年代後半以降、「食の倫理」と題する書籍や学術雑誌が国内外で次々と公刊されているが、その多くは具体的課題の分析に注力するものであり、「食の倫理」の原則・理論・方法について体系的に議論した研究はほとんどない。とはいえ、そこに暗黙の理解が無いわけではなく、後述する「食の倫理」研究にはおおかた以下の命題が共通しているといえる（例えば、サンドラー (2014=2019, p.1-2)）。

- I) 食べることは、全ての個人に不可欠である。
- II) 食べ物をいかに生産・流通・加工・消費するかは、個人（および社会）における「善」のあり方（何を善きとするか）に依存している。
- III) そうした「善」は異なる個人（および社会）間で衝突するため、それを解決するための体系的な方法が求められる。

命題 III における「体系的な方法」の最たるものが「食の倫理 (学)」というわけである。それは応用倫理学の一分野として、従来の倫理学的方法（功利主義、義務論、徳倫理など）を基礎に、関連する分野（経済学、社会学、栄養学など）の知見を統合して、具体的な食課題がもつ倫理的側面（異なる善の衝突）の分析に応用する形態をとるのが一般的である。

こうした応用倫理的アプローチを踏襲しながらも、本論文が問題視するのは「食の倫理」における命題 II の位置付けである。善の衝突の解決方法を探るためには、そもそも人々の食生活で何が「善」とされているのかを知る必要がある。「善き食生活」の内容を明確化できれば、個人間の「善」の共通内容を衝突回避の拠点とすることができる（反対に「善」の相違内容に調整を注力できる）。とはいえ、こうした明確化作業は容易ではなく、強固な理論や膨大なデータを要請する。興味深いことに、命題 II が抱えるこうした複雑性は従来の「食の倫理」の分析射程には入ってこなかった。それには様々な理由が考えられるが、直面する食課題への応用を優先したため倫理学内部における近年の議論（徳倫理、潜在能力アプローチなど）へのキャッチアップが遅れたこと、食の倫理学者の多くが生産側（遺伝子組み換え、動物福祉など）の分析から出発したため（トータルな食生活としての）消費側の本格的分析が遅れたことなどがあるだろう。

そこで本論文では、国内外における「食の倫理」研究動向を整理したのち（第一章）、命題 II の再検討につなげるため Well-Being 研究との結節をはかるとともに、そこから提示されるアマルティア・センの潜在能力アプローチ (CA: capability approach) の有効性を論じる（第二章）。最後に、日本市民の食生活に関する実証データを用いながら、CA を食生活分析に応用する際の方法論的課題を論じる（第三章）。「食の倫理」とは、「どう食べるのが正しいか」の前に「人はいかに善く生きるか（食べるか）」の探求でなければならない。と同時に、そうした探求を道徳哲学的な抽象的議論にとどめず、人々の具体的生活の中に位置付けるためには多くの方法論的課題が残されており、それらの解決への道標を示すことを本論文の目的とする。

第一章 「食の倫理」の再検討

一節 国内外における「食の倫理」研究の概況

本節では国内外における「食の倫理」研究の概況を整理する。生命倫理学者 B. メファム (1996) が Food Ethics を表題に掲げる論文集を出版して以降、*The Oxford Handbook of Food Ethics* (2017) や *The Routledge Handbook of Food Ethics* (2018) を含む関連書籍が次々と公刊されてきた。なかでも、「食の倫理」に含まれる広範な主題をま



とめた *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics* (2014) と 100 以上の新たな項目を加えた第二版 (2019) は一つの到達点といえよう。とはいえ、その多くが生命倫理・環境倫理など各分野の研究者が寄稿する論文集であり、(編者による前文を含め)「食の倫理」独自の原則や方法論に関する本格的な論考を見出すことは難しい。そのほか「食農環境倫理の国際ライブラリー」という書籍シリーズ (2006-) には単著も散見されるが、これらも具体的な食課題の分析に終始するものとなっている。その点、環境倫理学者 R.L. サンドラー (2014) の *Food Ethics: The Basics* と食農倫理学者 P.B. トンプソン (2015) の *From Farm to Fork: Food Ethics for Everyone* には、それぞれの方法的スタンスが (やはり不十分ではあるが) 比較的明確に提示されており、両著とも邦訳されるなど (馬場浩二訳『食物倫理入門』2019 年、太田和彦訳『食農倫理学の長い旅』2021 年)、国内の「食の倫理」研究者にも少なくない影響を与えている。

「食の倫理」研究の組織化においては、北米の Agriculture, Food & Human Values Society (1988-) と欧州の European Society for Agricultural and Food Ethics (EUR-SAFE: 1999-) が中核的役割を担ってきた。後者についてはのちに、アジア太平洋支部学会 (AP-SAFE: 2013-) の設立につながった。両学会の学術雑誌・会議録のほか、そこでの中心的メンバーが創刊した国際雑誌 *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* (1988-) や *Food Ethics: A Journal of the Societies for Agricultural and Food Ethics* (2016-) にも関連論文が多く収録されている。

一方、国内についてはどうだろうか。「食の倫理」研究は未だ全国的に組織化されていないが、農学・医学系の学術雑誌・専門誌では 2000 年前後を契機として次々と論文が発表されている。表 1 には、タイトルに「食」と「倫理」を含む論文 (学術雑誌、紀要、専門誌) の CiNii Articles による検索結果を示した。ここから大まかな研究動向を把握してみたい。

第一に、2000 年代は「食品安全」や「職業倫理」を扱う論文が多くみられるが、これは雪印集団食中毒事件 (2000)、BSE 問題 (2001)、一連の食品偽装事件 (雪印食品 (2002)、赤福食品 (2007) など) が勃発し、食品事業者における職業倫理やその実践を担保する社会的枠組みが求められたことに呼応している。第二に、2010 年代になると「倫理的消費」などより消費者・市民側の倫理性を対象とした論文が出現し始める。そうした倫理的消費の具体的局面として、有機食品、地域性、和食、食育、市民主導の食料政策などが分析され、こうした傾向は同分野で本邦初の書籍となった編著『農と食の新しい倫理』(2018) にもおおかた踏襲されている。第三に、とはいえ国外の研究状況に同じく、具体的課題の分析が優先されているため、「食の倫理」自体の理論や方法論をめぐる議論はほとんどみられない (慣例として、後述する 3 つのアプローチが紹介されるのみである)。

(検索方法上) 表 1 には収録されていないもののうち、筆者が重要と考える 2 つの研究成果に言及しておきたい。第一に、倫理は食農事業者の「専門性 (profession)」の重要な構成要素であるが、この点にいち早く着目したのが新山陽子の研究グループである。国内外での大規模調査や国内食農事業者との組織的対話を通じ、職業倫理と企業理念・事業との密接な関係性の再考を促すとともに (新山, 2009 など)、そうした専門性を確立するための社会的枠組みを具体的に提示してきた (新山ら, 2014; 清原ら, 2019; 新山・上田, 2020)。食の倫理を、抽象的議論にとどめるのではなく、フードシステムの課題解決に実際に役立つものであることを証明する貴重な例といえる。第二に、消費者 (食べ手) 側に焦点を当てたものとしては、従来の「食の倫理学」よりも「食の哲学・思想」の方が直接的な示唆をもつこともある。国内研究は萌芽的であるが (河上, 2015; 檜垣, 2018)、国外の研究では古代ギリシャ哲学からポストモダニズムに至る多様な食の思想の現代的意義が掘り起こされており (Korsmeyer, 1999; Sweeney, 2017)、ともすれば従来アプローチ (後述) とその批判に終始しがちな「食の倫理」の射程を広げてくれるものである。

二節 功利主義、義務論、徳倫理

「食の倫理」を含む応用倫理学では、功利主義、義務論、徳倫理という 3 つのアプローチを紹介するのが一般的である。

功利主義 (utilitarianism) とは、ある行為の正しさを人々にもたらす快樂と苦痛という結果で判断するアプローチである (ベンサム, 1789)。一般に、ある行為がもたらす快樂が苦痛をどれだけ上回るかという一種の費用便益分析をとることが多く、その典型例は「自身の欲求を少し抑制させるだけで動物の多大な苦痛を削減できるため私たちは

表1 国内における「食の倫理」関連論文一覧

1	「消費者意識と食品マーケティングの倫理の一考察」	1986	紀要	職業倫理
2	「食の倫理からみた世界の中の日本」	1999	日農医誌	総論
3	「肉食の倫理」	2000	紀要	肉食
4	「バイオテクノロジーをめぐる規制と倫理問題、最近の動向」	2000	専門誌	バイオテ
5	「雪印乳業食中毒事件をめぐる企業の倫理、国の責任(上)」	2001	専門誌	職業倫理
6	「雪印乳業食中毒事件をめぐる企業の倫理、国の責任(下)」	2001	専門誌	職業倫理
7	「食に対する選好と選択にみる食生活の豊かさについて」	2002	紀要	CA
8	「食の倫理—所有の観点から—」	2002	紀要	総論
9	「嚥下困難をきたした終末期高齢者の食事援助に関連する倫理的課題」	2002	紀要	医療倫理
10	「人が人肉を食べてはいけない理由—インド仏教の食倫理—」	2002	紀要	肉食
11	「食と水分補給に関する看護倫理」	2002	専門誌	医療倫理
12	「治療拒否をする神経性食欲不振症の臨床倫理的課題」	2003	心身医学	医療倫理
13	「食の安全性と機能—食品行政に求められる計画と倫理」	2004	専門誌	食品安全
14	「米国ハンバーガーチェーンの食中毒事件と倫理」	2004	紀要	職業倫理
15	「機能性食品の有用性試験における倫理審査委員会のあり方—ヨーグルトを例として」	2004	日農芸誌	研究倫理
16	「食の倫理をめぐって」	2004	紀要	総論
17	「食品業界がとりくむ企業倫理」	2005	専門誌	職業倫理
18	「食と身体倫理」	2005	専門誌	総論
19	「山口良忠判事餓死事件の今日的意義—現代の食とフードシステムの倫理性」	2006	紀要	総論
20	「科学的知見の不確実性と専門家の倫理—戦後日本の食品事件を例として」	2006	紀要	食品安全
21	「食の倫理、グローバル化する食環境とその批判に関する考察」	2007	紀要	総論
22	「食の安全を倫理の視点から—健全な食文化を歪めるもの」	2007	専門誌	食品安全
23	「新羅仏教の死生観と生命倫理—義寂の殺生無罪論と太賢の由食至殺論を中心に」	2008	紀要	肉食
24	「食事倫理学序説—飽食現象の本質と根源」	2008	紀要	総論
25	「新羅仏教の死生観と生命倫理—殺生救済論と肉食殺生論を中心に」	2008	紀要	肉食
26	「食品安全と企業倫理—消費者の立場から」	2008	専門誌	職業倫理
27	「食品安全問題—リスク制御システムとコミュニケーション、社会的倫理」	2008	専門誌	職業倫理
28	「食品偽装に見る企業倫理の一考察」	2009	紀要	職業倫理
29	「食の倫理と功利主義」	2009	紀要	功利主義
30	「食品の安全・安心の倫理問題」	2010	日経倫誌	食品安全
31	「環境倫理に根差す環境意識・行動—農・食・地域観にみる説得ゲーミング」	2010	紀要	環境倫理
32	「食品の偽装表示と企業倫理の認知経済学—アノマリーに対する試論的考察」	2010	紀要	職業倫理
33	「栄養・食糧科学における臨床研究・疫学研究の倫理」	2011	日栄食誌	研究倫理
34	「宗教的生命倫理に基づく食のタブー」	2012	紀要	宗教倫理
35	「食の哲学と倫理のための予備的考察」	2012	紀要	総論
36	「食行動の様相と社会へのつながり—食の倫理論序説」	2013	専門誌	総論
37	「行動倫理学の予備的考察—飲食サービス業におけるメニューの不正表示問題を中心に」	2015	紀要	職業倫理
38	「イスラームの倫理によるハラール食品事業の再考」	2016	日経倫誌	宗教倫理
39	「摂食嚥下障害における倫理の問題」	2016	リハ医学	医療倫理
40	「社会学は『食の倫理』にどのようにアプローチできるか」	2016	紀要	総論
41	「摂食嚥下訓練における言語聴覚士の倫理的ジレンマ」	2017	専門誌	医療倫理
42	「倫理的消費を通じたアンマルウェルフェアおよび食品リサイクル推進の可能性」	2017	農村研究	倫理的消費
43	「食における倫理的消費」	2017	専門誌	倫理的消費
44	「共食の倫理—テリダにおける歓待の法」	2018	紀要	他者性
45	「摂食嚥下障害の臨床倫理と倫理カンファ」	2018	紀要	医療倫理
46	「食品産業と企業倫理についての民俗伝承学的考察—三島食品株式会社的事例分析」	2018	紀要	職業倫理
47	「<食農倫理論から>食消費から農業と農村を支える—都市化時代の食研究」	2018	和食研究	総論
48	「食品倫理と消費者の社会的役割—ビーガンズムを例として」	2018	紀要	肉食
49	「やせを主徴とする摂食障害患者に対する強制的治療と臨床倫理」	2018	紀要	医療倫理
50	「生きることと食べること—現代キリスト教神学と動物倫理」	2018	専門誌	宗教倫理
51	「倫理的な食消費の実践主体の分類とその理論的分析—2つの『関係の非対称性』に着目」	2018	共生社会	倫理的消費
52	「土壌倫理の射程—食と農、リスク、未来世代」	2019	日土肥誌	環境倫理
53	「食の倫理—他者としての食べ物について」	2019	環思教育	他者性
54	「食農倫理学の視点から」	2019	環境倫理	総論
55	「風土食の祈りと風土的環境倫理」	2019	環境倫理	環境倫理
56	「ローストビーフと菜食主義—イギリス・ロマン主義時代の食の政治と倫理」	2019	紀要	肉食
57	「食農倫理—いのちを支える行動を日常に埋め込む」	2019	専門誌	総論
58	「脳卒中の摂食嚥下障害と臨床倫理」	2020	日リハ栄	医療倫理
59	「キリスト教思想における食べることの意味」	2021	専門誌	宗教倫理
60	「動物倫理学からする食の規範」	2021	専門誌	動物倫理

出典) CiNii Article 検索結果(2021年11月時点)より、筆者作成。

註1) 対象論文は、学術雑誌(会議録・報告要旨は除外)・紀要・専門誌(短報は除外)に収録された論文である。タイトルの表現上たまたま「食」と「倫理」が含まれただけの論文は予め除外した。

註2) 紙幅の制約上、一部論文タイトルを縮小している。略記は上から順に『日本農村医学会雑誌』『日本農芸化学会誌』『日本経営倫理学会誌』『日本栄養・食糧学会誌』『リハビリテーション医学』『和食文化研究』『共生社会システム研究』『日本土壌肥料学雑誌』『環境思想・教育研究』『日本リハビリテーション栄養学会誌』である。



肉食主義者になるべき」という主張にみられる (Singer, 1975)。より詳しくみると功利主義は、i) ある選択や行動の善さをその状態にもたらず結果のみで判断する「帰結主義」、ii) ある状態の善さを効用 (utility) 情報のみで判断する「厚生主義」、iii) 効用情報の良さを効用総和でもって判断する「合計ランキング」の3要素からなるが (Sen, 1985a, p.175)、それは以下のような問題を抱えている (Sen, 1999, p.62-63)。I) 効用総和の大きさのみに関心が払われ、分配における不平等の程度が無視されてしまうこと、II) 権利や自由などの効用以外の情報の本質的な重要性が無視されてしまうこと、III) 幸福感や欲求などの心的反応をめぐる「適応 (adaptation)」の問題が無視されていることである (適応については後ほど再論する)。こうした批判への本格的応答を試みた (功利主義者による) 「食の倫理」研究はまだないのが現状である。

功利主義とは別の道をいく第二のアプローチが義務論 (deontology) である。カント (1788) の「汝の意志の格率が常に同時に普遍的立法になるよう行為せよ」という定言命法では、理性的存在の全てが従うべき法則 (義務) に対する尊敬に基づいた行為のみが倫理的であるとした。功利主義と大きく異なるのは以下の2点である。第一に、義務論においては、行為の善悪は、状況に左右されやすい快楽のような主観的感覚ではなく理性で判断されるべきであり、また義務と幸福は一致するとは限らない (厚生主義批判)。第二に、行為の善悪の判断においては、その意志 (動機) が根拠であって、行為が生む結果はすべて偶然にすぎない (非帰結主義)。例えば、「正直であれ」という自らの義務を果たすため、人殺しに追われる友人の居場所を明かし、その友人が殺されるという悲劇を招いたとしても、それは偶然であって (居場所を告げている間に友人は逃げるかもしれないし、嘘をついてもばったり人殺しに見つかってしまうかもしれない)、「正直に告げる」という行為自体は倫理的であると弁護される (カント, 1797)。この例には「正直であれ」と「困窮者を助けよ」という義務同士が「衝突」するという同アプローチの難点が含まれている。カント (1785) 自身はここで「完全義務」と「不完全義務 (通常従うべきだが事情次第で従わなくても許容される義務)」を区別しており、のちのカント主義的倫理学者も関連する義務を可能なかぎり特定して比較考量する方法が現実的であるとする。こうした義務関係の整序をねらう「食の倫理」も (萌芽的ではあるが) 実際に試みられている (Kaplan, 2019)。なお、義務は同時に尊重されるべき権利に対応するという考えから、権利主義的 (rights-based) アプローチに近似するため (ただし確定できない権利もある)、人間と同様に動物の権利を主張する際などに応用されたりする (例えば、Regan (1980))。

上記2つのアプローチと比べて、徳倫理 (virtue ethics) は最も長い伝統をもつにもかかわらず、倫理学では長らく着目されずにきた。アンスコム (1958) やマッキンタイア (1981) などの先駆者により、アリストテレスをはじめとした古代ギリシャ倫理における「徳」の現代的意義が掘り起こされたことで、第三のアプローチとして市民権を得るに至った¹⁾。功利主義や義務論が行為の正しさに関する法則 (帰結、動機) を導出することを主目的としていたのに対し、徳倫理は「人はどう生きるべきか」「いかに善く生きるか」という全く異なる問いから出発する。徳倫理では、正しい行為とは (それは二次的課題であるがあえていえば) 「有徳な人間」がある状況で行うしかるべき行為であり、倫理的問題の重心はそうした「徳」の具体的特徴づけ (勇気、正直さ、寛容性など) に移行していくのである。なお次第に、徳倫理の伝統は古代ギリシャに限定されなくなったことで (ヒューム、ニーチェ、孔子など)、その原則や内容の確定はますます難しくなっている。Swanton (2019) は最も包括的な「徳倫理の定義」として、i) 「人間の生の開花」 (eudaimonia [flourishing]) を目的として、その実現に必要な徳の性質を探求すること、ii) 行為の動機や帰結ではなく行為主体 (agent) に定位すること、iii) 何らかの徳概念を倫理の中心とすることをあげている (第3の性質は第1・2の性質よりも包摂的である)。こうした諸性質と並んで、本論文の関心から重要と考えられる性質を Russel (2019, p.2、鉤括弧内筆者加筆) はこう指摘する。

徳倫理を [功利主義や義務論から] 区別させるのは、各人の生き方全体 (one's whole life) に関わるものとして倫理を扱うことであり、明白に「道徳的」性質が問われているような状況にのみ倫理が問われるのではないということである。

すなわち動物を殺すべきか、遺伝子組み換え食品を排除すべきかといった特別な判断を要する場面に限られず、自

らが「善き」とする食生活を送れているか（ゆっくり食卓で過ごせるか、きちんとした食事を作れるか、他者と一緒に食事をとれるかなど）という、もっと全体的かつ日常的場面で「食の倫理」を問うことができるようになるのである。ここでは「食の倫理」は「人はどう生きるか（食べるか）」を考えるための方法であり、これは徳倫理（特に古代ギリシャ倫理）の復興の中で掘り起こされた新たな方向性であるといえよう。

三節「食の倫理」の方法はどうあるべきか

前節では、応用倫理学の代表的アプローチとして功利主義、義務論、徳倫理をみてきたが、これは「食の倫理」にもあてはまる。トンプソン（2015=2021, p.13）が「食農倫理学とは、食べ物の製造、加工、流通、消費の方法について、権利と義務[義務論]、利益と害[功利主義]、美德と悪徳[徳倫理]という観点から検討する学問なのである」（鈎括弧内、筆者加筆）と述べるように、どれか一つの理論に基づくのではなく、それぞれの長短を踏まえながら、具体的な課題のより良い分析に注力するのが「食の倫理」における一般的手法となっている。こうした複数のアプローチの重要性に賛同しつつも、現状の「食の倫理」研究が抱える2つの方法論的問題を本論文では取り上げたい。

第一に、分析命題レベルの問題である。とりわけサンドラー（2014）やトンプソン（2015）の著作に代表されるように、「肉食を続けるべきか」「農業・食品バイオテクノロジーを推進するべきか」「途上国や貧困者に食料援助をすべきか」「伝統的食文化（鯨漁、生贄など）を残すべきか」といった近年の論争を整理するとともに、こうした課題の複雑性を析出させることが「食の倫理」の主な分析内容となっている。冒頭で述べた「食の倫理」研究に共通する3つの命題に立ち戻れば、これは命題III（善の衝突の解決）に終始するものであって、それに先立つ命題II（善の構想）にまで分析が深められていない²⁾。人々の「善」の内容が明らかにされないままでは、「善」の衝突を本当の意味で解消することはできない。「食の倫理」の分析レベルを命題IIIから命題IIまで拡大させるには、2つの限定性を取り除く必要がある。一つは、主題選択の限定性であり、たしかに肉食や遺伝子組み換えは重要な主題であるが、これは人々の食生活のほんの一部を構成するものでしかない。いつどこで何を買い、何を作って、いつ誰と食べるかなど「生き方（食べ方）全体」を問うことのできる「食の倫理」へと射程を拡大する必要がある。もう一つは、行為主体の限定性であり、伝統的に職業倫理の分析から出発した「食の倫理」では、倫理を問われている行為主体が食農事業者もしくは特定の食べ手（動物福祉、環境保護など「代替的消費」の活動家など）に限定される傾向にある。もっと一般的な人々の日常の食生活の中で「食の倫理」が位置づけられる必要がある。

第二に、理論レベルの問題がある。これは同時に、第一の方法論的問題の原因にもなっている。従来の「食の倫理」研究では、徳倫理が倫理的アプローチの一つとして紹介されるが、その意義が十分に汲み取られていない。そもそも徳倫理を食課題に応用した先行研究が乏しく、応用されたとしても第一の問題すなわち特定のテーマや行為主体（遺伝子組み換え論争と関連事業者など）に限定されていることが（例えば Sandler, 2007）、徳倫理の矮小化を助長してしまっている。

これら2つの方法論的問題を克服するためには、徳倫理の意義を十分に汲み取りながら、命題II（善の構想）の分析へと射程を拡大する必要がある。すなわち従来の「どう食べるのが正しいか」ではなく、「どうすればより善く食べられるか」「どのような善き食べ手になりたいのか」と探求の方向性を修正し³⁾、それを前進させるための具体的な理論や手法を構築することである。本論文では、これを実行するために、2つの課題に取り組む。第一に、「食の倫理」を、もっとも直接的に「善き食べ方（食生活の質）」を探求してきた食関連 Well-Being 研究と結節させる（第二章）。第二に、そこで有効性が見出された潜在能力アプローチ（CA）をとりあげ、その食生活分野への応用における方法論的課題に取り組む（第三章）。

興味深いことに、CAは現代の徳倫理を前進させるものであるにもかかわらず、「食の倫理」のみならず徳倫理学一般においても十分に位置付けられてこなかった。唯一ヌスバウムがアリストテレス哲学とCAの類似性に着目している（1988a, 1988b, 2000）。そこでの議論を要約すればCAとは、i) well-being（エウダイモニア）を達成するための潜在能力（徳）を倫理的枠組みの中心におき、そうした潜在能力の特定を具体的作業の一つとすること、ii) 行為主体（agent）による選択・参画の本質的重要性を理論内に統合していること、iii) したがって従来の倫理的アプローチ（功利主義、義務論）から区別されることから、徳倫理の一形態と位置づけることができる。ただしヌスバウム



はこれを実証的に展開していない。センによってCAが経済学的系譜の中に位置付けられてはじめて、応用面での新たな可能性を切り開くことができた（以下で「CA」という場合はセンのCAを指す）。

第二章 Well-Being 研究と食生活分野への応用⁴⁾

一節 Well-Being 研究の動向

前章では、「食の倫理」の中で徳倫理的探求を前進させるには、「善き食生活」（それを実現できる潜在能力をもつ「善き食べ手」）の内容を明らかにする必要があることを述べた。こうした課題について、豊富な知見を生み出してきたのが well-being の学際的研究であり、より食生活に特化した食関連 well-being（ないし eating well や healthy eating）研究である。後述する潜在能力アプローチを除いて、これまでの食関連 well-being 研究の中で「倫理」が問われることはなく、「食の倫理」研究の中でも well-being が問われることはなかった（例えば、先述の Encyclopedia には約 300 の項目が含まれるにもかかわらず well-being の項目が存在しないのは驚きである）。以下の研究動向レビューでは、これまで対話のなかった両研究分野の結節をねらう。

Well-being（または Quality of Life）研究には少なくとも 3 つの系譜があるが、従来のレビューではこれらが十分に区別されず（Dodge et al. 2012；Lindert et al. 2015；Meiselman 2016 など）、特に第三の系譜は見逃されてきた。一つ目は医学・公衆衛生的系譜である。1960 年代から患者の QOL を重視する医療が着目されるようになり（英国のホスピス活動など）、1970-1980 年代には各疾病別（ガン、高血圧など）の QOL 尺度が次々と開発され、1990 年代には WHO が国際的に応用可能な指標（WHO/QOL）も開発した（下妻, 2015；田崎・中根, 1998）。そこで QOL は、「健康」（WHO, 1948）の定義を踏襲しつつ、6 つの次元（生理、心理、相互依存性、社会関係、環境・精神性）における自らの状態の主観的評価と定義された（WHO 1998）。QOL の「主観的」「認知的」側面への主な着目からも明らかのように、後述する心理学的系譜と密接に関連しあいながら、これまで多数の指標が開発されてきた（Lindert et al., 2015；Moons et al., 2006）。このように、もともとと疾病別の臨床研究から開始したこともあり、介入現場の具体的知見に富んだ指標化が進められてきたことが同系譜の特長である。しかしそもそも well-being（QOL）の性質や構造をどう捉えるかについて、それを構成する次元分類の議論以上に深められることはほとんどない。

二つ目は心理学的系譜とくにポジティブ心理学という 1990 年代以降の新しい学的潮流における「主観的 well-being（SWB）」や「幸福」の研究である（Diener, 2009a, 2009b；Kahneman et al., 1999；Seligman et al. 2005）。こうした研究では、幸福感や人生満足感などの心的反応と財や個人的特性との複雑な関係性を解明し、その計測手法の開発にも重要な知見を蓄積してきた。しかし、後述する経済学的観点からみれば、心理学分野における well-being の内容は「かなり狭いこと」、主観的評価における「適応」問題の過小評価（そのため客観的条件への配慮が不十分であること）、well-being の内容決定におけるエージェンシーや民主的実践の重要性が見逃されていることなど、いくつかの根本的問題を抱えている（Alkire, 2010）。

三つ目は経済学的系譜であり、その理論的基礎がセンの潜在能力アプローチである。そもそも経済学とは「人はいかに生きるべきか」を探求する学問である（Sen, 1987a）。そのため人々の well-being をどう考え、そうした個人で構成される社会をより善き状態にするため、いかに財を分配するかを考究することが同分野の主要課題となる。前章の倫理学理論のレビューと類似するが、従来の経済学では人々の状態の善さを「効用」で評価する功利主義的アプローチが主流であった。しかし、そこでは非効用情報（自由、権利など）の本質的重要性や、効用のような心的反応の「適応」問題が見逃されていた（Sen, 1999）。一方、同じく功利主義批判から出発した基本財アプローチは、自由や権利を含むより広範な情報（基本財）を倫理的評価の基礎とし、その分配における不平等も考慮したが（ロールズ, 2015）、そこでは基本財と個人の「関係性」が見逃されたままであった。つまり、たとえ基本財が平等に分配されたとしても、それを well-being に変換する水準は個人で異なってくる。そうではなく、財を well-being に変換する自由の程度—潜在能力—が倫理的評価の基礎とされるべきであり、CA はこうした 2 つの伝統的アプローチが抱える課題を克服するべく提唱された（Sen, 1980）。CA の理論的構造は後述するが、現状もっとも説得的な倫理的アプローチの一つとして、1998 年ノーベル経済学賞の受賞理由でもある飢餓・貧困研究にとどまらず、教育（Walker &

Unterhalter 2007 など) や健康 (Ruger 2010 など) など広範な分野で応用されており、もはや単に「経済学的」アプローチであるとはいえないだろう。国連 (1990) の「人間開発指標 (Human Development Index)」や「サルコジ報告」(Stiglitz et al. 2008) の理論的バックボーンにもなるなど、政策的示唆も大きい。

二節 食関連 Well-Being 研究の動向

上記の3系譜を念頭におけば、食関連 well-being 研究の到達点をより明確に掴むことができる。このうち大部分の研究が第一の医学・公衆衛生的系譜に属するものである (Croll et al., 2001; Falk et al., 2001; Lappalainen et al., 1998; Povey et al., 1998; 木下, 2005; 武見, 2001)。その重要な知見の一つが、異なる文化圏 (欧州、北米、日本など) や年齢層 (成人、青少年など) が研究対象とされてきたにもかかわらず、「善き食生活」の共通的内容を多く見出してきたことである。具体的には「健康的な食材、新鮮で旬な食材、多くの野菜と果物、ビタミンやミネラルを含む食材からなる、栄養バランスのよく多様な食事として概念化される傾向」(Povey et al., 1998: 181) にあり、それは各国の食事指針 (その背景にある栄養学的知見) に一致するというを明らかにしてきた。また同系譜では、善き食生活の達成における阻害要因・促進要因の解明も進めてきた (Brug, 2009; Munt et al., 2017; Nicholls et al., 2017; Shepherd et al., 2006; Taylor et al., 2005; Zorbas et al., 2018)。善き食生活の内容やその決定要因に関する豊富な知見を生み出してきた一方で、今後の課題として残されているのは、これらを食関連 well-being としてどう統合するか、そもそも well-being 自体をどう捉えるかに関する理論的基礎の構築である⁵⁾。

第二の系譜の影響はそれほど強くないが、部分的に近年の消費者研究に取り込まれている (Ares et al., 2014, 2015, 2016; Sulmont-Rossé et al., 2019)。同研究では、第一系譜の議論も取り入れ well-being の多次元性に配慮しながら、その内容に関する具体的知見を蓄積してきた。それでもやはり主な関心が食材に対する心的評価 (満足感、属性帰属など) にとどまる傾向が強く、適応や客観的状況の配慮、エージェンシーの位置づけなどに関する理論的議論は今後の課題である。

第三の系譜すなわちセンの CA は、もともと飢餓の実証分析の中で発展してきたこともあり (Sen 1982, 1987b)、食関連課題への応用可能性は大きい。しかし、先述のような現代的文脈 (栄養的側面のみならずトータルな食生活への視点) で CA が応用されはじめてからはまだ歴史が浅く (Gombert et al., 2017; Hart, 2016; Hart & Page, 2020; Ueda, 2021)、さらなる応用が期待されている。

三節 センの潜在能力アプローチと食生活分野への応用

センの CA を食生活に応用すると、各分析概念は以下のように定義される (Ueda, 2021)。財 - 変換要因 - 食潜在能力 - 食機能のつながりとして「善き食生活」を構造的に把握できることが CA の長所の一つであり、その概念関係は後述する図1に可視化しているので参考にしてほしい。

(1) 「善き食生活 (well-eating)」とは「その人の食生活の質」を表す。これは生活全体を表すわけではないが、食に関わるかぎり (食欲に影響を及ぼす運動、睡眠など) その範囲は拡張される。

(2) 「食機能 (functionings to eat well)」とは、個々人がそれぞれ価値をおく様々な活動や状態であり、その束 (食機能集合) として well-eating は把握される。食機能には「栄養的に充足していること」といった基礎的なものから、「時々外食できること」といった上級の機能まで含まれ、後者の機能が公共政策の対象として妥当かどうかは常に社会的に議論・精査されるものとされる。

(3) 「食潜在能力 (capability to eat well)」とは、限られた財 (所得、食料など) から食機能の達成に変換するための自由の程度を表す。この食潜在能力こそが倫理的評価の対象であって、well-eating (および食機能) の達成水準 (結果) それ自体ではない。これは功利主義の帰結主義批判に基づく。例えば、同じ「お腹が満たされていない」という結果であっても、食選択の自由がある状態でそれを選ぶ場合と (宗教的信条など)、それを余儀なくされた場合 (飢餓・貧困) では、社会的介入の必要性が異なってくるからである。実際の研究では、データに関する現実的制約から、達成水準の方が評価対象になることが多いが、達成水準と達成の自由 (潜在能力) は明確に区別される必要がある。

(4) 「変換要因 (conversion factors)」とは、食機能の達成水準に影響を与える様々な要因 (個人: 栄養知識など、



社会：公衆衛生設備など）を指す。個々人で異なるこうした変換要因を包括的に考慮することで、個々人の「多様性」を理論内に統合することが可能となる（基本財アプローチ批判）。

以上がCAの理論的構造であるが、それを操作化するためには、少なくとも以下の作業が必要となる。第一に、そもそも人々がどのような食機能に価値を置いているかを明らかにする必要がある。すなわち well-eating の具体的内容の解明であり、CA 研究では一般に「機能の選定 (selection)」作業とよばれる。第二に、各食機能の達成に影響を及ぼす変換要因を解明し、第三に、各食機能の達成水準の評価体系を検討することであるが、この2段階には先ほどレビューした既存研究（食行動の決定要因、評価指標など）の知見を一定程度動員できることが期待される。最後に、測定された各食機能（達成水準）をいかに集計し well-eating 全体の達成水準とするか、さらにはそこから食潜在能力（自由）の水準をどう評価するかという課題がある。

第三章 潜在能力アプローチの応用手順と方法論的課題

一節 検討の手順と利用データ

このように「善き食生活」研究は多くの作業を要するものであるが、well-eating がもつ複雑な性質をふまれば当然であろう。それでも CA 研究や関連研究の知見を効果的に動員すれば、これを前進させることは十分に可能である。この点を示すため、以下では先述の必要作業における応用手順を可能なかぎり具体化するとともに、そこで生じてくる方法論的課題も検討する。その際、筆者がこれまで実施した2つの調査で得られた実証データを適宜動員しながら議論していく。一つは「善き食生活 WEB アンケート調査」であり、日本の人口構成を代表する 20-69 歳男女 973 名を対象に 2021 年 3 月に実施されたものである（調査 I）。もう一つは「母子世帯の食生活インタビュー調査」であり、三大都市圏（阪神・名古屋・東京）在住のシングルマザー 53 名を対象に 2021 年 8-11 月に実施されたものである（調査 II）。両調査とも、上記の潜在能力アプローチを基礎にしながら、食べ手の社会学の知見（Poulain, 2002；Warde, 2016；Ueda & Poulain, 2021）を統合し、「トータルな食生活」を構成する 9 つの評価次元（食事回数、食事場所、食事開始時間、食事時間の長さ、共食者、調達場所、食材の品質、食の楽しみ、食事内容（朝昼晩））に関する人々の「理想（できたらいいなと思う達成水準）」と「実態（実際の達成水準：昨日、直近 1 週間など）」を尋ねたものである。調査手法・結果の詳細は別稿に譲り、以下では課題を具体化するための例示にとどめた⁶⁾。

二節 民主的プロセスによる Well-Eating の具体化

Well-eating（善き食生活）とは「個々人がそれぞれ価値をおく様々な活動や状態の束」であったが、その内容はア priori に決定されるものではなく、人々の視点から明らかにする必要がある。調査 I では、9 つの評価次元に関する質問に先立ち、「あなた自身にとってできたらいいと思う食生活はどのようなものですか」という社会表象を尋ねる自由回答質問を設定した。語彙分析の結果、「健康」「楽しみ」「規則性」「必要摂取」「節制」「バランス」「品質」という 7 つの意味カテゴリにわたる全 89 個の食機能が明らかになったが（Ueda, 2022）、そのうち中心的なものを表 2 にまとめた。これらの食機能の性質については以下 2 点を補足したい。

第一に、Russel (2019) が徳倫理とは「生活全体」に関わるものとしたように、これらの食機能も食生活全体をカバーするものでなければならない。表 2 右側には、各機能と先述の 9 つの評価次元（食べ手の社会学）との対応を示したが、睡眠や運動を除いて、おおむね食生活のトータルな側面をカバーできていることがわかる。換言すれば、今後はア priori に導出される 9 つの評価次元を尋ねれば、人々の well-eating の内容をおおむね捕捉することができる。人々の自由回答に頼る場合、「言説前言説」(Lahlou, 1995) すなわちその人にとって自明すぎる内容は発話されない傾向にあるため、あらかじめ設定した評価次元について尋ねる方が効果的であろう。

第二に、上記のいずれの手法で明らかにした食機能でも「暫定的」である点には留意されたい。アンケート調査（調査 I）もその一部ではあるが、より高度な民主的プロセス（公共的討議など）を通じて食機能の内容を精緻化していく必要がある。機能表明における適応（Clark, 2009）を回避し、「本音（from the bottom of heart）」の機能を調べるためにも後者の手法は有効である（Ueda, 2022）。

表2 「善き食生活」の例示

健康：適度な運動をとれていること	—
健康：適度な睡眠をとれていること	—
楽しみ：美味しいものを食べられること	「食事内容」「楽しみ」
楽しみ：食卓で他者と団欒できること	「共食者」「楽しみ」
楽しみ：時間をかけて（自分のペースで）食べられること	「食事時間の長さ」「楽しみ」
規則性：毎日3食食べられること	「食事回数」
規則性：規則正しい時間に食べられること	「食事開始時間」
必要摂取：野菜を毎日食べられること	「食事内容」
必要摂取：主食・主菜・副菜からなる食事をしっかりとれること	「食事内容」
節制：食べ過ぎないこと（カロリーを取り過ぎないこと）	「食事内容」
節制：塩分を取り過ぎないこと	「食事内容」
バランス：栄養バランスよく（三大栄養素など）食べられること	「食事内容」
バランス：多様な食品・品目を食べられること	「食事内容」
品質：新鮮・旬・季節の食材にアクセスできること	「食事内容」「品質」「調達場所」
品質：地域の食材にアクセスできること	「食事内容」「品質」「調達場所」
品質：家で料理できること（手作り料理を食べられること）	「食事場所」「品質（料理）」

出典) Ueda (2022) で抽出された食機能 (左側) について、食生活を構成する各次元 (右側) へ帰属させた。

三節 適応問題と Well-Eating への複数のアプローチ

次に、こうして特定した食機能の達成水準をどう評価するかという問題がある。ここで達成水準というのは「大きさと向きをもつ量」であり、何らかの基準と比較しその人は「+30分」ゆっくり食べられている、主食・主菜・副菜の食事回数が「3回/週」しか実現できていないといった評価を意味する。この際「何を比較基準とするか」というのが方法論的難点である。繰り返すが、well-eating とは「個々人がそれぞれ価値をおく様々な活動や状態の束」である。この定義に従えば、比較基準はあくまでも個々人それぞれが理想（目標、望ましい）と考える達成水準とするべきである。仮に夕食にかかる時間の社会的平均が30分であるとしても、「10分かけて食べられれば大変満足である（私が価値をおく食べ方である）」とする個人に対して「あなたは『ゆっくり時間をかけられる』という食機能を十分に満たせていない」と早急に判断を下すことは、個々人の「善」のあり方を無視しているという点で well-eating の考え方に反しているだろう。とりわけ食事は、個々人の価値観を多様に反映する生活局面であるため、well-eating の達成水準評価においては個々人の「主観的意味づけ」を無視することはできない。

その一方、個々人の主観的判断だけに well-eating の評価を委ねることで悲惨な結果を招く可能性もある。本論文でも各所で言及してきたが、これを適応問題といい「人々の願望や意欲は可変的であり、自らが生きる困難な状況に対して様々な仕方で適応しうる可能性」を指す (Qizilbash, 2006)。セン (1985b, 1999) は貧困研究を進める中で、飢餓や性的抑圧など well-being が慢性的に侵害された状況にある場合、人々は自らの欲求や期待をその状況に「適応」させる傾向をもつため、少しの改善を過大評価し、現状の困窮を過小評価してしまうことから、非倫理的な結論につながってしまうことを問題視した。適応問題は同時に、功利主義の弱点であり、CA の理論的根拠の一つとして取り上げられてきた。この点をより具体的に理解するため、以下2つの事例をとりあげたい。

(1) 調査Iでは、自身の栄養バランスに対する満足度を6件法評価 (1.とても満足～6.全く満足でない) で尋ね、客観的な達成水準との対応関係を調べた。後者には、1週間あたりの食品群別 (肉類、魚介類、卵、牛乳などの10項目) の摂取頻度 (「2日1回」以上の場合に加点1:点数0-10) で表される「食品多様性」指標 (熊谷ら, 2003) を用いた。満足度と多様性得点は両者ともカテゴリカルデータ (順序尺度) であるためポリコリック相関分析を行うと「弱い負の相関 (-0.24)」が認められた。つまり「満足度が高ければ食品多様性が高い」ということであり、well-eating の主観的アプローチにも一理あるといえる。しかし注目すべきは「低度の食品多様性」群の約6割が自身の栄養バランスに「満足である」と回答していることである。これらの人々は、客観的には栄養バランスが低いにもかかわらず、様々な諸制約 (変換要因) により恒常的に多様な食品を摂取することができないため、困難な状況に自らの願望を「適応」させて (仕方なく) 満足と評価しているのである (Ueda, 2022)。

表3 「栄養バランス」の主観的評価における適応

「現在の栄養バランス状態に満足していますか？」	全体数 (n)	「満足である」 (%)	「満足でない」 (%)
低度の食品多様性 (0点)	179	59.8	40.2
中度の食品多様性 (1-3点)	508	67.4	32.6
高度の食品多様性 (4-10点)	286	83.6	14.4

出典) Ueda (2022)

註1) 満足度は6件法で尋ね本表では「1. とても満足」「2. やや満足」「3. どちらかといえば満足」を「満足である」とし、「4. どちらかといえば満足でない」「5. 満足でない」「6. 全く満足でない」を「満足でない」として集計した。

(2) 調査IIからは「食欲の適応」に関する事例を紹介したい。経済的制約の大きい母子世帯では、欠食が多いことはかねてから指摘されてきた(石田, 2017)。たしかに調査IIで対象にした53名のシングルマザーのうち28.3%はふだんから「1日2食以下」であったが(狭義の欠食)、これを「理想」とする回答者も全体の17.0%に及んだ。こうした自発的欠食者は以下のようにその理由を表明する。

もともと食べる習慣がないんですね。いつが朝かわかんなくなるんです、トラックに乗っていると。朝発もあれば夜発もあるし、時間帯が本当にバラバラで。(45歳、元トラックドライバー)

コンビニ夜勤で、朝帰ってカップラーメンかなんか食べて、子ども送り出して、4-5時間仮眠してという生活です。その前も食品工場で夜勤でした。朝そんなに食べたくならないですよ。食べると眠くなって作業効率も落ちるので。お腹空いていると目は冴えます。(37歳、製造業作業員)

上記の証言は、夜勤を含む不規則労働を強いられたことが、自らの食欲を「適応」させるきっかけになっていることを示すものである。他にも「材料を余らせたくない」「太りたくない」「睡眠を優先したい」「トイレに行きたくない」など多様な理由が挙げられており、こうした変換要因に阻まれて「朝食を食べる」という機能が達成できていないことがわかる。朝食欠食が「理想通り」と判断される背景に、こうした適応や変え難い客観的状況があることを見逃してはならない。

したがって、人々がおかれる困窮状態を見逃さないためにも、主観的・客観的側面の双方をあわせた複数の情報をwell-beingの判断材料とすることが重要である(Sen 1985a)。従来の研究では、しばしばwell-eating水準を食態度・満足度などの心的状態で代替する手法が用いられてきた。これは人々の食生活に対する主観的意味づけを捉える上で重要ではあるが、適応問題を考慮すれば、その人の客観的状態も評価する「複数のアプローチ」をとる必要がある(Ueda, 2022)。

四節 食潜在能力指標としての理想-現実の乖離幅

前節ではwell-eating評価における複数のアプローチの有効性についてみてきた。それは言い換えれば、食生活を構成する各評価次元(食機能)に対する個々人の「理想(主観)」と「現実(客観)」の達成水準の両方を調査するということである。そして食潜在能力とは、自らが理想とする食機能を現実にとどの程度達成できているかを表すものであるから、この理想-現実の乖離幅は、食潜在能力水準を表す一つの指標と捉えることができる。従来も理想-現実の乖離(矛盾)に着目する手法は存在したが、それは「ガストロアノミ(食事規範の喪失ないし複数化)」の症状か(Poulain, 2002b, p.53)、ヘルスプロモーションを阻害する「過度に楽観的市民認識」(Povey et al., 1998, p.182)とされるのみであった。

とはいえ、これを倫理的(well-eating的)視点から意義づけるためにも「食潜在能力が高ければ、理想-現実の乖離幅は小さくなる」という点を検証しておく必要がある。調査Iの結果を用いて、同検証作業を進めるが、ここには以下2つの制約があることに留意されたい。1)そもそも食潜在能力の水準を示す指標はまだ開発されていないため、(CA研究の一般的慣習に従って)これを実際の達成水準で代替することとする。つまり以下では「ある食機能の実

際の達成水準が高ければ、理想－現実の乖離幅は小さくなる」という仮説を検証する。2)「単調性」を前提とできる食機能のみに今回の検討をとどめている。つまり調査Ⅰ・Ⅱの結果に基づけば、「食事の長さ」は長い方が善く、「食事開始時間」は早い方が善く、「食事場所（夕食）」は内食が多い方が善いと前提にできるが（例外も少数あり）、「共食者」や「食事内容」などの項目は個々人の理想が大きく異なるため、どの程度の達成水準が善いのかという前提を現在のところおくことができなかつた。

表4には、相関分析の結果を示した。「食事の長さ」は中程度（0.359-407）の負の相関、すなわち実際の食事時間が長ければ（食潜在能力が高ければ）、理想－実態の乖離幅は小さいという相関関係が示された。「食事開始時間」は中高程度（0.422-752）の正の相関、すなわち実際の食事開始時間が早ければ、理想－実態の乖離幅は小さいという相関関係が示された。「食事場所（夕食・内食のみ）」は中程度（0.511）の負の相関、すなわち実際の内食回数が多ければ、理想－実態の乖離幅は小さいという相関関係が示された。先述した2つの制約から暫定的結論にとどまらざるを得ないが、以上の結果からも「理想－現実の乖離幅は、食潜在能力水準を表す一つの指標と捉えることができる」という主張は一定程度支持されるものと考えてよいだろう⁷⁾。

表4 「食事の長さ」「食事開始時間」「食事場所」の相関分析結果

	朝食／勤務日	朝食／休日	昼食／勤務日	昼食／休日	夕食／勤務日	夕食／休日
食事の長さ	-0.362**	-0.394**	-0.375**	-0.304**	-0.407**	-0.359**
食事開始時間	0.697**	0.752**	0.422**	0.640**	0.676**	0.513**
食事場所（夕食／内食）	—	—	—	—	—	-0.511**

出典) 日本市民 973 名を対象に実施された WEB アンケート調査（調査Ⅰ）。

註1) 「食事の長さ」は理想・現実（直近の勤務日・休日）ともに10分単位で尋ね、スピアマン順位相関係数を示した。

註2) 「食事開始時間」は理想・現実ともに1時間単位で尋ね、ポリコリック相関係数を示した。

註3) 「食事場所」は内食・中食・外食・弁当の回数／週を尋ねたが、本表では内食回数のみ分析し、スピアマン順位相関係数を示した。いずれも有意水準1%（**）を用いた。

五節 変換要因の構造分析

前節では、理想－現実の乖離や適応問題について述べたが、そうした検討をより確実にするのが機能達成の構造に関する知見である。食潜在能力とは、各人が「食機能の達成に関わる諸変換要因の結合関係（association）をより多く認知でき、その達成のための行為をより自己統制できる」ことで発揮されるため（上田，2021，p.307）、こうした構造的把握は不可欠である。以下では、調査Ⅱの「朝食欠食」に関するデータをもとに検討する。なお、狭義の欠食者（ふだんから「1日2食以下」）は全体の28.3%に及ぶことを先述したが、朝昼夕食のいずれかで1週間あたりの食事回数が7回に満たない広義の欠食者は全体の50.9%（広義の朝食欠食者は34.0%）に及んでおり、同食機能に着目する意義は大きいものがある。

1) 調査Ⅱでは、朝食欠食（狭義・広義の双方）の直接的理由として、大きく「時間的制約」「体調的制約」「習慣的制約」「経済的制約」の4つがあげられた。時間的制約は「睡眠優先」「育児・家事で忙しい」という理由が主であり、その背景にはワンオペ育児の大きい負担（特に未就学児の場合）があることがうかがえる。体調的制約には「お腹が減らない」「食べない方が作業効率は良い、眠くならない」「太りたくない」など多様な理由が含まれたが、習慣的制約と並んで、その背景には不規則・長時間就労の実態があることは先ほど指摘した通りである。家計的制約は「食費を切り詰めるため」「材料を余らせたくない」「自分のためだけに作らない」などの理由で表明されていた。

2) 先に変換要因の構造的認識に際して「既存研究（食行動の決定要因など）の知見を一定程度動員できる」と述べたが、児童や大学生の朝食欠食に関する研究は多数ある一方、シングルマザーに関する研究は少数である。唯一、松田ら（2020）はインタビュー調査によって、阻害要因として「時間的制約」、促進要因として「子ども期の食生活（親・先生からの食育など）」を明らかにしている。母子世帯に限らず対象者を30-50歳代女性まで広げれば、「年齢」「勤務時間の不規則性」「子ども期の定時に食事をとる習慣」（有宗ら，2012）、「夕食開始時間」「時間的制約（朝）」「健康的な食生活への意識（主食・主菜・副菜を食べる頻度で代替）」（金子・曾東，2014）も変換要因として指摘されて



きた。こうした要因を総合すれば、図1のように表すことができる。

こうして食機能の達成構造を描けば、朝食欠食の性質がより明確になる。第一に、当事者にとっては選択不可能な（余儀なくされる）要因が多い。食育などを通して選択可能な食意識に働きかける可能性は残されている一方で、こうした困難な状況が存在することは当該者・介入者ともに認識しておく必要がある。第二に、朝食欠食の世代間継承の可能性が示唆されていることから（「子ども期の食習慣」→「母親の朝食欠食」→自身の「子どもの食習慣」という作用機序）、社会的介入の根拠は揺るぎないものとなる。第三に、食潜在能力は、概念上は変換要因とは区別されるが、実態としては図1の諸変換要因の状態から（部分的に）構成されるものでもある。すなわち食潜在能力を評価するとはこうした諸変換要因を評価することでもあり（例えば客観的時間制約など）、先述の食機能の理想－実態の乖離は食潜在能力水準を表す「指標の一つ」としたのはそのためである。

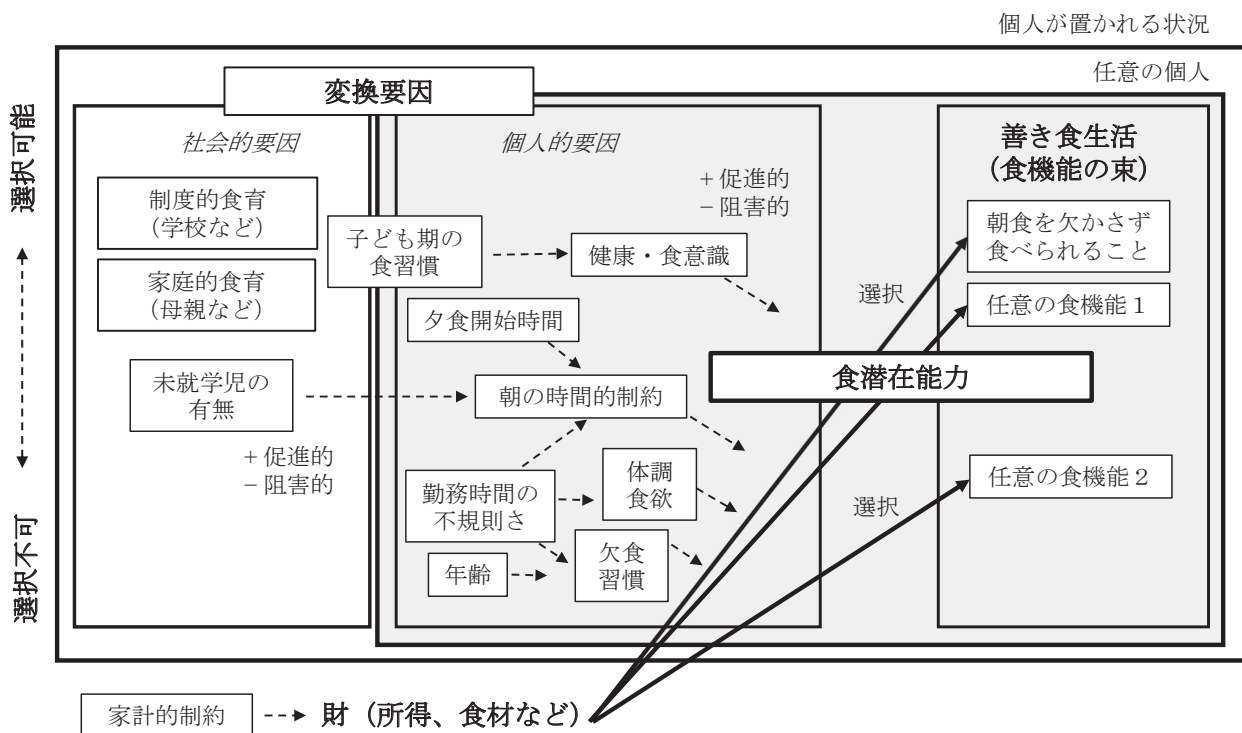


図1 「朝食を欠かさず食べられる」という食機能の達成構造

出典) 上田 (2021) の概念図をもとに、朝食欠食に影響する変換要因を統合した。

註1) 変換要因間の作用機序が明確になるよう点線の→を付しているが、これはあくでも例示である。

六節 食潜在能力の指標化

ここまで食機能の特定、その達成水準と構造の評価といった方法論的課題を論じてきたが、これらは最終的に食潜在能力の評価のために必要になるからであった。したがって最終目的は食潜在能力の「指標化」とその社会的介入への応用にあるが、この指標化作業で克服しなければならない問題がさしあたり3点ある。本節では前二者に簡潔にふれたのち、第三者の検討に紙幅を割きたい。

第一に、統合型とプロフィール型のどちらの指標を目指すかという問題である。N個の食機能の達成可能水準を一つの指標に数値化したものが前者であり、「平均余命」「識字率および就学率」「一人あたりGDP」の各指数を0～1で計算し、その平均値をとった「人間開発指標」がその典型例である。一方、プロフィール型はN個の機能それぞれの水準を提示するのみであり、食関連 well-being 研究では現状こちらが主流である（例えば、武見 2001）。統合型指標の方が明瞭であり、政策決定に利用されやすいという利点をもつ一方で、潜在能力概念を単純化しすぎてしまう欠点がある。とりわけ、各食機能をいかに「重み付け (weighting)」するかは今後の要検討課題である。

第二に、個人かマクロ（国、地域など）がどちらのレベルの指標を志向するかという問題である。本来、前者は後者の必要条件であるべきだが、利用可能なデータの存在状況を考慮した際には、そうならない場合がある。本論文で取り上げてきた調査I・IIを比較対象地域でそれぞれ実施すれば、個人・マクロレベル双方の指標化につなげることも可能であるが、多大な調査資源を要するの事実である。マクロレベルの指標化を現実的に志向する際には、既存の国・自治体統計データを最大限生かすことが必要であるが、この点は第三の方法論的課題とともにみていきたい。

第三に、既存のマクロレベルの指標で食生活のトータル性を捕捉できるかという問題がある。この点は、政策レベルで歴史的に何が「善き食生活」とされてきたかとも密接にかかわっている。そこで以下では1970年代以降の食生活言説に限定してその変遷を簡潔にたどる⁸⁾。その端緒はアメリカ上院栄養問題特別委員会が1978年に公表した「マクガバンレポート」で、日本の食生活におけるPFCバランスが生活習慣病リスクの低減において理想とされたことにある。それまでは「欧米型」のごとくタンパク質（P）や脂質（F）の摂取量増加による栄養改善が目指されてきたが、同レポートを契機に、この欧米追従型の方向こそ見直されるべきとされた結果、ついに「日本型食生活」（農水省、1983）という言説が生まれた。それは上記のような栄養学的・食料自給の優位性の観点から、米を基本としつつ、動物性脂肪の摂取を抑制する一方、野菜や海藻など多様な食材の摂取を求める内容であった。これ以降、日本型食生活の骨格を維持しつつ、それを修正する形で新たな言説が展開されていく。日本型食生活指針が農水省主導であったため、厚生労働省および栄養学研究者もすぐに議論を重ね、最終的に厚生省・農水省・文科省の3省合同という形で「食生活指針」（2002）が提唱された。同議論の過程を分析すると、(1)「主食・主菜・副菜」という食事型や家庭での「共食」が追加されたこと（厚生省、1985）、(2) それらが主に栄養学・心理学的効用の観点から理想化されていること（足立、1983、1984）、(3)「生活の質」の重要性が着目されはじめるが「豊かさ」「ゆとり」「うるおい」「楽しみ」という情緒的表現にとどまり（日本型食生活新指針検討委員会、1990）、その理論的基礎を欠いていることが、主な特徴として指摘できる。この動きは食育基本法（2005）で制度化され、一層強化されていった。同法制下で食生活指針を具体的に進めるツールとして作成された「食事バランスガイド」（農水省・厚生省、2005）は、1日に何をどれだけ食べるかを教えるものであるが、ここに食事内容に焦点化する従来の食生活言説の特徴が（再度）表出している。

その点、社会慣習やそこに表出する日本的自然観など食生活の文化的価値づけを試みる「和食」（UNESCO、2013）言説は異質であるといえよう。しかし、そうした視点の広範さゆえに、社会慣習の性質規定の曖昧さやその定義内容決定における民主的実践の欠如（Ueda & Niiyama 2019）、ナショナリズム性や社会的マイノリティへの配慮不足、歴史的事実との乖離（チフィエルトカ & 安原 2016）など、これまで以上に多くの問題を析出させている。こうした議論をふまえて日本における従来の食生活分析を再整理すると表5の通りとなる。

表5 従来の食生活言説およびマクロ指標における食生活の対象次元

構成次元	日本型食生活	食生活指針	和食	マクロ指標
食事回数	(朝食は必ず)	—	—	N: 欠食者割合 E: 朝食欠食習慣の有無
食事場所	—	—	○	N: 内食・中食・外食者割合 E: その頻度 H: 食の外部化率
食事時間帯	—	(食事のリズム)	—	L: 食事(中)時間
食事の長さ	—	—	—	L: 食事(中)時間
共食者	—	○	○	E: 孤食・共食習慣の有無
食事内容	○	○	○	N: 栄養素摂取量、食品群別摂取量 H: 食品別購入頻度・支出金額 E: 主食・主菜・副菜の食事頻度
調達場所	—	—	—	—
品質	—	(食文化、地域性)	(食文化、地域性)	—
楽しみ	—	○	○	—

出典) 筆者の分析による。N: 国民栄養健康調査、H: 家計調査、E: 食育に関する意識調査、L: 社会生活基本調査
注1) ○印は当該次元が包含されていることを指し、括弧は部分的にのみ包含されている内容を示している。



同表には、各状態の持続的把握を可能にする主なマクロ指標（国民健康・栄養調査、家計調査、食育に関する意識調査、社会生活基本調査など）の存在状況についても併記した。ここから明らかになるのは、従来の食生活言説およびマクロ指標は「食事内容」に焦点化しており、徐々に対象次元は広範化しつつあるが、それでも未だトータルな分析枠組みは整備されていないことである。このギャップをどう埋めていくかという課題が大きく立ちはだかっている。

結論

特定の主題と行為主体の分析に限定されていた従来の「食の倫理」をもっと普通の人々の日常生活の中で位置付け直すにはどうすればよいか。そうした試みの一つとして、本論文では潜在能力アプローチという新たな徳倫理的手法の有効性と解決すべき方法論的課題を論じてきた。それらの解決の方向性は一定程度素描できたが、人々が「善く食べる」ための潜在能力を正当に評価するためには多くの課題が残っている。「(善とその探求方法の)輪郭がよくできてさえすれば、そのものに手を加えこれを精緻にすることは何びとにも可能」とアリストテレス（1971, p.34）はいうが、残された「何びと」の方もなかなかの苦勞である。

利益相反

本論文発表内容に関連して申告すべき利益相反状態はない。

謝辞

本号『退任記念特集』の主役の一人である新山教授は、2009年に寄付講座「食と農の安全・倫理論」を開設し、2010年から科研費基盤研究(S)「食品リスク認知とリスクコミュニケーション、食農倫理とプロフェッションの確立」を開始するなど、国内でもいち早く食と農の倫理的側面の研究に取り組まれてきた。新山教授（当時・京都大学）は、筆者の博士課程指導教員でもあり、センの潜在能力アプローチはそうした研究蓄積の中から着想されたものである。議論を重んじ物事の本質を追求する研究指導に対し、この場を借りて深く御礼申し上げますとともに、当時試行錯誤しながら議論を重ね深めたセン（1992）の『不平等の再検討』にちなんで本論文のタイトルとしました。

本研究は日本学術振興会特別研究員奨励費「センの潜在能力アプローチを用いた『良き食生活』の解明と食育への応用」（21J01732）、ロッテ財団奨励研究助成 A「食育の哲学的探求と教科書開発」（LF000805）を得て実施された。

注

- 1) アンスコム（1958）は、義務・責務概念はかつての「神聖な法」に基づくが現代倫理学ではそうした法が歴史的に権威を失っている点を見逃しているという系譜学的批判を行い、それを脱却するためには、徳や心理（意図など）を含めたより深い人間性の理解が必要であると訴えた。マッキンタイア（1981=2021）は、アンスコムが悲観した状況になぜ陥ったのかという歴史分析から「啓蒙主義の企て」により人間本性に関する目的論（テロス）的理解が衰退したことが原因であると突き止めた。現代における徳倫理学の復興とはつまり、こうしたテロスの再建の企てとみなすことができるのかもしれない。
- 2) 北米の「食の倫理」研究が、プラグマティズム哲学の影響を色濃く受けていることも命題 III に注力する理由の一つであろう。プラグマティズム哲学では、倫理学を個々人間の異なる「善の衝突」を解決するための判断を普遍化した体系であると定義している（Dewey & Tufts, 1932, p.175）。もっとも、これは現代倫理学者側の断片的理解であって、デューイ（1938）自身はとりわけ教育において個人の善の構想力を重視しており、彼の教育理論は後述する食潜在能力理論の基礎の一つにもなっている（上田, 2021）。
- 3) こうした修正の核心にふれるのは、ソクラテスの「大切なことは、ただ生きるのではなく、善く生きることである」（プラトン, 1964, p.86）という主張である。
- 4) 本章は、Ueda（2022）に収録した内容の一部を和訳圧縮（一部修正）したものである。
- 5) 例えば指標化の際に「...を重視する」「...するのが好きだ」という項目がしばしば含まれるが、食態度は well-being の実際の状態（達成度）を問うものではない。こうした混乱は well-being 自体の性質が規定されていないことに由来している。
- 6) 調査 I の手法・結果の詳細は、第 2 章の出典に同じく Ueda（2022）を参照されたい。ただし本章第四節～第六節の分析は新たに追加

したものであり、同論文に含まれていない。調査IIの結果は、論文としては未公表であるが、一部の結果は上田（2022）として報告された。

7) 先述の適応は「理想」にも発生している可能性がある。慢性的に食機能を達成できない状況におかれた個人は、食潜在能力が低いにもかかわらず、「理想」を「現実」側に下方修正することで乖離も低く出してしまう可能性がある。こうした「慢性的困窮群」をあらかじめ除けば相関係数はさらに高まるはずである。なお、理想（well-being）の表明における適応がはらむ問題の複雑性はClark（2009）に詳しい。

8) 1970年代以降は、崩食が顕在化し始めた時期であるとともに、高度経済成長の終焉を境に台頭したナショナリズム的傾向の中で、「日本らしい」食事様式が探求されるようになった時期である。

参考文献

- 足立己幸（1983）『なぜひとりで食べるの一食生活が子どもを変える―』日本放送出版協会。
- 足立己幸（1984）「料理選択型栄養教育の枠組みとしての核料理とその構成に関する研究」『民族衛生』50（2）：70-107。
- 秋津元輝・佐藤洋一郎・竹之内裕文（2018）『農と食の新しい倫理』昭和堂。
- Alkire, S. (2010) Human Development: Definitions, critiques, and related concepts. *Oxford Poverty & Human Development Initiative Working Paper*, 36: 1-54.
- Anscombe, G. (1958) Modern moral philosophy. *Philosophy*, 33 (124): 1-19.
- Ares, G., de Saldamando, L., Giménez, A., Claret, A., Cunha, L. M., Guerrero, L., de Moura, A. P., Oliveira, D. C. R., Symoneaux, R., & R. Deliza (2015) Consumers' associations with wellbeing in a food-related context: A cross-cultural study. *Food Quality and Preference*, 40 (PB): 304-315.
- Ares, G., De Saldamando, L., Giménez, A., & R. Deliza (2014) Food and wellbeing. Towards a consumer-based approach. *Appetite*, 74: 61-69.
- Ares, G., Giménez, A., Vidal, L., Zhou, Y., Krystallis, A., Tsalis, G., Symoneaux, R., Cunha, L. M., de Moura, A. P., Claret, A., Guerrero, L., Cardello, A. V., Wright, A., Jefferies, L., Lloyd, M., Oliveira, D., & R. Deliza (2016) Do we all perceive food-related wellbeing in the same way? Results from an exploratory cross-cultural study. *Food Quality and Preference*, 52: 62-73.
- アリストテレス（1971）『ニコマコス倫理学（上）』（高田三郎訳）岩波書店。
- 有宗将太・石田章・松本寿子・横山繁樹（2012）「成人の朝食欠食を規定する要因」『農業生産技術管理学会誌』19（2）：47-55。
- Barnhill, A., Budolfson, M. & T. Doggett (2017) *The Oxford Handbook of Food Ethics*. Oxford: Oxford University Press.
- ベンサム, J. (1789) 『道徳および立法の諸原理序説』（関嘉彦訳（1979）『世界の名著 49巻 ベンサム, J.S. ミル』（p.69-210）中央公論社）。
- Brug, J. (2009) Determinants of healthy eating: Motivation, abilities and environmental opportunities. *Family Practice*, 25 (SUPPL. 1): 50-55.
- チフィエルトカ, K. & 安原美帆（2016）『秘められた和食史』新泉社。
- Clark, D. (2009) Adaptation, poverty and well-being: Some issues and observations with special reference to the capability approach and development studies. *Journal of Human Development and Capabilities*, 10 (1): 21-42.
- Croll, J. K., Neumark-Sztainer, D., & M. Story (2001) Healthy eating: What does it mean to adolescents? *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 33 (4): 193-198.
- Dewey, J. (1938) *Experience and Education*. Indiana: Kappa Delta Pi.
- Dewey, J. & J. Tufts (1932) *Ethics* (河村望訳（2002）『倫理学』人間の科学社）。
- Diener, E. (2009a) *Assessing Well-Being*. Heidelberg: Springer.
- (2009b) *The Science of Well-Being*. Heidelberg: Springer.
- Dodge, R., Daly, A., Huyton, J., & L. Sanders (2012) The challenge of defining wellbeing. *International Journal of Wellbeing*, 2 (3): 222-235.
- Falk, L. W., Sobal, J., Bisogni, C. A., Connors, M., & C.M. Devine (2001) Managing healthy eating: definitions, classifications, and strategies. *Health Education Behavior*, 28 (4): 425-439.
- Gombert, K., Douglas, F., Carlisle, S., & K. McArdle (2017) A capabilities approach to food choices. *Food Ethics*, 1: 143-155.
- Hart, C. (2016) The school food plan and the social context of food in schools. *Cambridge Journal of Education*, 46 (2): 211-231.
- Hart, C. & A. Page (2020) The capability approach and school food education and culture in England: 'Gingerbread men ain't gonna get me very far. *Cambridge Journal of Education*, 40 (6): 673-693.



- 檜垣立哉 (2018) 『食べることの哲学』世界思想社。
- 金子治平・曾東安里紗 (2014) 「成人の朝食欠食の規定要因に関する分析—『食育の現状と意識に関する調査』の個票データを用いて—」『農業問題研究』196: 9-14.
- カント, I. (1785) 『道徳形而上学原論』(篠田英雄訳 (1960) 岩波書店)。
- (1788) 『実践理性批判』(波多野精一・宮本和吉・篠田英雄訳 (1979) 岩波書店)。
- (1797) On a supposed right to tell lies from benevolent motives. In T.K. Abbott (ed.) *Kant's Critique of Practical Reason and Other Works on the Theory of Ethics (6th Edition)*, London: Longmans, p.361-365.
- Kahneman, D., Diener, E., & N. Schwarz (1999) *Well-Being: Foundations of Hedonic Psychology*. New York: Russell Sage Foundation.
- Kaplan, D. (2019) *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics (2nd Edition)*. Dordrecht: Springer.
- (2019) *Food Philosophy: An Introduction*. New York: Columbia University Press.
- 河上睦子 (2015) 『いま、なぜ食の思想か—豊食・飽食・崩食の時代—』社会評論社。
- Korsmeyer, C. (1999) *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. New York: Cornell University Press.
- 熊谷修・渡辺修一郎・柴田博・天野秀紀・藤原佳典・新開省二・吉田英世・鈴木隆雄・湯川晴美・安村誠司・芳賀博 (2003) 「地域在宅高齢者における食品摂取の多様性と高次生活機能低下の関連」『日本公衆衛生雑誌』50 (12): 1117-1124.
- 木下朋子 (2005) 「有職者における健康的な食生活の意味付け」『栄養学雑誌』63 (3): 121-133.
- 清原昭子・工藤春代・高鳥毛敏雄・鬼頭弥生・新山陽子 (2019) 「地方自治体における食品安全行政専門職の現状と課題—地方自治体へのアンケート調査—」『フードシステム研究』26 (3): 112-127.
- 厚生労働省 (1985) 「健康づくりのための食生活指針」『厚生労働省公式サイト』2021年12月13日アクセス < https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta4659&dataType=1&pageNo=1 >
- Lahlou, S. (1995) *Penser Manger : Les représentations sociales de l'alimentation*. Doctoral Thesis, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS).
- Lappalainen, R., Kearney, J., & M. Gibney (1998) A pan EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health: An overview. *Food Quality and Preference*, 9 (6): 467-478.
- Lindert, J., Bain, P. A., Kubzansky, L. D., & C. Stein (2015) Well-being measurement and the WHO health policy Health 2010: Systematic review of measurement scales. *European Journal of Public Health*, 25 (4): 731-740.
- MacIntyre, A. (1981) *After Virtue: A Study in Moral Theory*. Indiana: University of Notre Dame Press (篠崎榮訳 (2021) 『美徳なき時代 (新装版)』みすず書房)。
- 松田紀美・石田章・西澤晃彦 (2020) 「母親の子ども期を考慮した母子世帯の食生活に影響を与える要因—阪神地区に居住する8人の母親へのインタビュー調査を通して—」『フードシステム研究』26 (4): 217-233.
- Mepham, B. (1996) *Food Ethics*. London: Routledge.
- Meiselman, H.L. (2016) Quality of life, well-being and wellness: Measuring subjective health for foods and other products. *Food Quality and Preference*, 54: 101-109.
- Moons, P., Budts, W., & S. De Geest (2006) Critique on the conceptualisation of quality of life: A review and evaluation of different conceptual approaches. *International Journal of Nursing Studies*, 43 (7): 891-901.
- Munt, A. E., Partridge, S. R., & M. Allman-Farinelli (2017) The barriers and enablers of healthy eating among young adults: A missing piece of the obesity puzzle: A scoping review. *Obesity Reviews*, 18 (1): 1-17.
- Nussbaum, M. (1988a) Nature, function, capability: Aristotle on political distribution. *Oxford Studies in Ancient Philosophy*, Supplementary Volume: 145-184.
- (1988b) Non-relative virtues: An Aristotelian approach. *Midwest Studies in Philosophy*, 13: 32-53. (「相対的ではない徳」加藤尚武・児玉聡監訳『徳倫理学 基本論文集』(p.105-149) 勁草書房)。
- (2000) *Women and Human Development: The Capability Approach*. Cambridge: Cambridge University Press (池本幸生・田口さつき・坪井ひろみ訳 (2005) 『女性と人間開発—潜在能力アプローチ—』岩波書店)。
- Nicholls, R., Perry, L., Duffield, C., Gallagher, R., & H. Pierce (2017) Barriers and facilitators to healthy eating for nurses in the workplace: an integrative review. *Journal of Advanced Nursing*, 73 (5): 1051-1065.
- 新山陽子 (2009) 「食品事業者とステークホルダーの関係はどうつくられるか—社会的責任と経済的条件—」『農業と経済』75 (11): 45-54.
- 新山陽子・高鳥毛敏雄・関根佳恵・河村律子・清原昭子 (2014) 「フランス、オランダの農業・食品分野の専門職業組織—設立根拠法と組織の役割、職員の専門性—」『フードシステム研究』20 (4): 386-403.
- 新山陽子・上田遥 (2020) 「フランスの専門職業 (間) 組織と農業協同組合—その機能の専門性とは何か—」新山陽子編『農業経営の存続、

- 食品の安全』(p.307-318) 昭和堂.
- 日本型食生活新指針検討委員会 (1990) 「報告書 新たな食文化の形成に向けて—90年代の食卓への提案—」.
- 農林水産省 (1983) 「日本型食生活指針」『農林水産省公式サイト』2021年12月13日アクセス<<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html>>.
- 農林水産省・厚生労働省 (2005) 「食事バランスガイド」『農林水産省公式サイト』2021年12月13日アクセス<https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_use/pdf/eng_reiari.pdf>.
- プラトン (1964) 『ソクラテスの弁明・クリトン』久保勉訳、岩波書店.
- Poulain, J.P. (2002) *Manger Aujourd'hui, Attitudes, Normes et Pratiques*. Paris: Privat.
- Povey, R., Conner, M., Sparks, P., James, R., & R. Shepherd, R (1998) Interpretations of healthy and unhealthy eating, and implications for dietary change. *Health Education Research*, 13 (2): 171-183.
- Qizilbash, M. (2006) Well-being, adaptation and human limitations. *Royal Institute of Philosophy*, Supplements 59: 83-109.
- Rawlinson, M. & C. Ward (2018) *The Routledge Handbook of Food Ethics*. London: Routledge.
- ロールズ, J. (2015) 『正義論 (第2版)』川本隆史・福岡聡・神島裕子訳、紀伊國屋書店.
- Regan, T. (1980) Utilitarianism, Vegetarianism, and Animal Rights. *Philosophy & Public Affairs*, 9 (4): 305-324.
- Ruger, J. P. (2010) Health capability: conceptualization and operationalization. *American journal of Public Health*, 100 (1): 41-49.
- Russel (2019) Virtue ethics in modern moral philosophy. In D. Russell (ed.) *The Cambridge Companion to Virtue Ethics*. Cambridge: Cambridge University Press, p.1-28 (立花幸司監訳 (2015) 『徳倫理学』春秋社).
- Sandler, R. (2007) *Character and Environment: A Virtue-Oriented Approach to Environmental Ethics*. New York: Columbia University Press.
- (2014) *Food Ethics: The Basics*. London: Routledge (馬淵浩二訳 (2019) 『食物倫理入門—食べることの倫理学—』ナカニシヤ出版).
- Seligman, M. E. P., Steen, T. A., Park, N., & C. Peterson (2005) Positive psychology in progress: Empirical validation of intervention. *American Psychologist*, 60: 410-421.
- Sen, A. (1980) Equality of What? *The Tanner Lecture on Human Values*, 1: 197-220.
- (1982) *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Oxford: Oxford University Press.
- (1985a) Well-being, agency and freedom: The Dewey Lectures 1984. *Journal of Philosophy*, 82 (4): 169-221.
- (1985b) *Capabilities and Commodities*. Amsterdam and New York: North-Holland.
- (1987a) *On Ethics and Economics*. New Jersey: Basil Blackwell.
- (1987b) Food and Freedom. *Sir John Crawford Memorial Lecture*, 1-25.
- (1992) *Inequality Reexamined*. Cambridge: Harvard University Press (池本幸生・野上裕生・佐藤仁訳 (2018) 『不平等の再検討—潜在能力と自由—』岩波書店).
- (1999) *Development as Freedom*. Oxford: Oxford University Press.
- (2009) *The idea of justice*. Cambridge: Harvard University Press.
- Shepherd, J., Harden, A., Rees, R., Brunton, G., Garcia, J., Oliver, S., & A. Oakley (2006) Young people and healthy eating: A systematic review of research on barriers and facilitators. *Health Education Research*, 21 (2): 239-257.
- 下妻晃二郎 (2015) 「QOL 評価研究の歴史と展望」『行動医学研究』21 (1): 4-7.
- Singer, P. (1975) *Animal Liberation: A New Ethics for Our Treatment of Animals*. New York: HarperCollins.
- Stiglitz, J., Sen, A., & J.P. Fitoussi (2008) Report by the Commission on the Measurement of Economic Performance and Social Progress.
- Sulmont-Rossé, C., Drabek, R., Almlí, V. L., van Zyl, H., Silva, A. P., Kern, M., McEwan, J. A., & G. Ares (2019) A cross-cultural perspective on feeling good in the context of foods and beverages. *Food Research International*, 115: 292-301.
- Swanton, C. (2013) The definition of virtue ethics. In D. Russell (ed.) *The Cambridge Companion to Virtue Ethics*. Cambridge: Cambridge University Press, p.315-338 (立花幸司監訳 (2015) 『徳倫理学』春秋社).
- Sweeney, K. (2017) *The Aesthetics of Food: The Philosophical Debate about What We Eat and Drink*. Maryland: Rowman & Littlefield International.
- Synder, C. R., & S.J. Lopez (2002) *Handbook of Positive Psychology*. Oxford: Oxford University Press.
- 武見ゆかり (2001) 「高齢者における食からみた QOL 指標としての食行動・食態度の積極性尺度の開発」『民族衛生』67 (1): 3-27.
- Taylor, J. P., Evers, S., & M. McKenna (2005) Determinants of healthy eating in children and youth. *Canadian Journal of Public Health*, 96: S22-S29.
- 田崎美弥子・中根允文 (1998) 「健康関連『生活の質』評価としての WHOQOL」『行動計量』2 (49): 76-80.



- Thompson, P. (2015) *From Field to Fork: Food Ethics for Everyone*. Oxford: Oxford University Press (太田和彦訳 (2021) 『食農倫理学の長い旅—<食べる>のどこに倫理はあるのか—』 勁草書房).
- Thompson, P. & D. Kaplan (2014) *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Dordrecht: Springer.
- 上田遥 (2021) 「潜在能力アプローチを用いた食育理論の構築」『食育の理論と教授法—善き食べ手の探求—』 (p.290-315) 昭和堂.
- (2021) Establishing a theoretical foundation for food education in schools using Sen's capability approach. *Food Ethics*, 6 (6): 1-18.
- (2022) What is eating well? Capability approach and empirical exploration with the population in Japan. *Appetite*, 170 (105874): 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105874>
- (2022) 「『食の貧困』をめぐる研究動向と方法論的考察—母子世帯を中心として—」『2022年度日本農業経済学会大会要旨集』
- Ueda, H. & Y. Niiyama (2019) Articulating challenges in defining Japanese Washoku and French gastronomy: Comparative analysis of inscribed definitions and their safeguarding measures. *Journal of Food System Research*, 26 (3): 144-164.
- Ueda, H. & J.P. Poulain (2021) What is gastronomy for the French? An empirical study on the representation and eating model in contemporary France. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25: 1-12.
- UNESCO (2013) Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year (nomination file No. 00869), *UNESCO Official Homepage*. 2021年12月13日アクセス< <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869> > .
- Walker, M., & E. Unterhalter (2007) *Amartya Sen's Capability Approach and Social Justice in Education*. Heidelberg: Springer.
- Warde, A. (2016) *The Practice of Eating*. London: Polity.
- WHO (1948) Constitution.
- WHO (1998) WHOQOL Manual.
- Zorbas, C., Palermo, C., Chung, A., Iguacel, I., Peeters, A., Bennett, R., & K. Backholer (2018) Factors perceived to influence healthy eating: A systematic review and meta-ethnographic synthesis of the literature. *Nutrition Reviews*, 76 (12): 861-874.

(うえだ はるか 日本学術振興会・特別研究員)

