

Title	食と料理のパン・アフリカニズムをめぐる文化人類学的研究
Sub Title	
Author	佐川, 徹(Sagawa, Tōru)
Publisher	福澤基金運営委員会
Publication year	
Jtitle	福澤諭吉記念慶應義塾学事振興基金事業報告集 (2021.)
JaLC DOI	
Abstract	<p>今回の留学では、ガーナ共和国の首都アクラとアクラから30キロほど西に位置する村落部での調査研究をおこなった。そのおもなテーマは、グローバル化や都市化が進展するなかで、アフリカの食と料理がどのように変容しているのか、そして人びとがその変容をどのように認識しているのかを明らかにすることである。</p> <p>アクラで注目したのはコメ食の広がりである。ガーナでは1980年代以降、コメの輸入量と生産量が急増を続けている。このコメ食の拡大の実態を検討するために、アクラに位置するガーナ大学の大学生や大学院生に協力してもらい、コメ食をどれほどの割合で食べ、またコメ食にどのような意味を付与しているのかを調査した。彼らによれば、コメ食は安くて便利な「学生の食」であり、またガーナ全土でも消費が拡大している。コメは、帰属する民族にかかわらずだれでも食べることができるという意味で「ノーマルな食」である一方で、世界中で食べられている「グローバル・フード」でもある。また、彼らは西アフリカに長いコメ生産の歴史があることは認識しているが、自分たちが食しているのは大部分が輸入米であり、また現在のコメ料理にガーナ独自の要素は希薄だと述べる。コメは「学生の食」や「ノーマルな食」ではありえても、「国民食」と呼べる存在にはなっていないのである。</p> <p>また村落部では工業食の導入、具体的には、ネスレ社の製造するブイヨンキューブである「マギー」などの導入が人びとの食生活に与える影響に注目した調査研究を実施した。人びとは、マギーやその他の既製品のスパイスが健康へ与える悪影響をつよく自覚している。そのリスクへの対応は人によってかなりの幅があるが、家で調理を担当する女性の多くは、使用する調味料の種類や量、使用機会を限定的にすることで、食と健康、そして調理にかかる時間や手間の間のバランスを取ろうとしている。彼女たちは工業食品が自分たちの身体に与える影響をよく観察し、専門家やメディアなどから得た情報も考慮しながら、新たな食との関係を調整しているのである。</p>
Notes	申請種類：福澤基金国外留学
Genre	Research Paper
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO12003001-20210001-0001">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=KO12003001-20210001-0001</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the Keio Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# 2021年度 福澤基金（国外留学補助）研究成果実績報告書

研究代表者	所属	文学部	職名	准教授
	氏名	佐川 徹		
<b>研究課題</b>				
食と料理のパン・アフリカニズムをめぐる文化人類学的研究				
<b>研究成果実績の概要</b>				
<p>今回の留学では、ガーナ共和国の首都アクラとアクラから 30 キロほど西に位置する村落部での調査研究をおこなった。そのおもなテーマは、グローバル化や都市化が進展するなかで、アフリカの食と料理がどのように変容しているのか、そして人びとがその変容をどのように認識しているのかを明らかにすることである。</p> <p>アクラで注目したのはコメ食の広がりである。ガーナでは 1980 年代以降、コメの輸入量と生産量が急増を続けている。このコメ食の拡大の実態を検討するために、アクラに位置するガーナ大学の大学生や大学院生に協力してもらい、コメ食をどれほどの割合で食べ、またコメ食にどのような意味を付与しているのかを調査した。彼らによれば、コメ食は安くて 便利な「学生の食」であり、またガーナ全土でも消費が拡大している。コメは、帰属する民族にかかわらずだれでも食べることができるという意味で「ノーマルな食」である一方で、世界中で食べられている「グローバル・フード」でもある。また、彼らは西アフリカに長いコメ生産の歴史があることは認識しているが、自分たちが食しているのは大部分が輸入米であり、また現在のコメ料理にガーナ独自の要素は希薄だと述べる。コメは「学生の食」や「ノーマルな食」ではありえても、「国民食」と呼べる存在にはなっていないのである。</p> <p>また村落部では工業食の導入、具体的には、ネスレ社の製造するブイオンキューブである「マギー」などの導入が人びとの食生活に与える影響に注目した調査研究を実施した。人びとは、マギーやその他の既製品のスパイスが健康へ与える 悪影響をつよく自覚している。そのリスクへの対応は人によってかなりの幅があるが、家で調理を担当する女性の多くは、使用する調味料の種類や量、使用機会を限定的にすることで、食と健康、そして調理にかかる時間や手間の間のバランスを取ろうとしている。彼女たちは工業食品が自分たちの身体に与える影響をよく観察し、専門家やメディアなどから得た情報も考慮しながら、新たな食との関係を調整しているのである。</p>				
<b>本研究課題に関する発表</b>				
発表者氏名 (著者・講演者)	発表課題名 (著書名・演題)	発表学術誌名 (著書発行所・講演学会)	学術誌発行年月 (著書発行年月・講演年月)	