

2021 Vol.19

GLOCAL



- 中国上海における寿司業の発展と寿司文化 —— 王 昊凡
- モンゴル牧畜社会の資源管理における社会心理学的課題の検討 —— 坂本 剛



- 中国周縁地域からの訪日観光に関する研究
—内モンゴル自治区を事例として —— 呼春
- Neutrality and Diversity through the Nepalese Diaspora
:the keys to sustenance, survival, and success for Nepal
—— ドウンガナ アビナンダン
- 精進料理考～時代ごとの定義の変化～ —— 中川 奈穂
- VRアーカイブ閲覧環境としてのワールドを対象とした
アーカイビングシステムの研究 —— 廣瀬 陸



- 第14回「院生の力」を開催
- 第15回教員研究会を開催

GLOCAL

GLOCALは、GLOBALとLOCALを組み合わせた造語であり、地球規模でのグローバルと身近なローカルを、ともに等しく重視する考え方を意味しています。



ごあいさつ

中部大学大学院国際人間学研究科の活動レポート、GLOCAL Vol.19 をお届けいたします。

本研究科は、1991年に国際関係学部を基礎に創設された国際関係学研究科国際関係学専攻をルーツとして発足しました。その後、1998年に創設された人文学部を基礎とする2専攻（言語文化専攻、心理学専攻）が2004年に合流し、名称も「国際人間学研究科」に変更されました。さらに2008年には歴史学・地理学専攻が加わり、4専攻体制となって現在に至っています。

グローバル化という言葉が当たり前のように口にされるようになった現在、私たちは社会のどのような領域で仕事をするにしても、国際的な視野をもって自分の果たすべき役割を考えずにはいられません。2015年9月の国際連合サミットで採択されたSDGs（持続可能な開発目標）は、国家の枠を越えた人類社会共通の目標として広く共有されており、本学でも研究教育の柱となっています。

ただしここで「国際的な視野」というのは、ただ国外に目を向けるということではなく、同時に国内にも目を向けることを意味しています。新型コロナウイルスの影響で、現在はヒトの流動も一時的に停止状態にありますが、やがてこの状況が打開された暁には、以前にも増して色々な国々の人々が日本にやってきて、共に仕事をしたり日常生活を送ったりするようになることは確実でしょう。グローバル化というのは、このように日本社会それ自体が国際的な「場」として開かれていく過程なのであり、その意味で自分が暮らす地域への関心はますます重要になるにちがひありません。本研究科はそうした認識に基づいて、グローバルな視点とローカルな視点の両者を軸とする「グローバル」な教育研究を理念として掲げています。

本誌には、2021年度に新たに本研究科のメンバーとして加わった教員2名と、博士前期課程に入学した大学院生4名の研究報告、あわせて6編が収められています。扱われているテーマはきわめて多彩で、いずれも短い文章ながら力のこもった内容であり、まさに本研究科が標榜する「グローバル」な視野に基づいた研究の一端をうかがわせるものであると言えるでしょう。

このように教員と院生が同じ誌面で相互の研究内容を共有する機会はきわめて貴重なものであり、研究科としてもますます本誌の充実を図って参りたいと思います。どうぞ今後ともよろしくご指導・ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

2021年10月21日

石井 洋二郎（中部大学大学院国際人間学研究科長）





Profile

国際人間学研究科 言語文化専攻 助教

王 昊凡 (WANG Haofan)

中国・北京生まれ、7歳時に来日。名古屋大学大学院環境学研究科博士課程単位取得満期退学、博士（社会学・名古屋大学）。日本学術振興会特別研究員、名古屋芸術大学芸術学部助手を経て、2020年より中部大学人文学部コミュニケーション学科助教に就任。2021年より国際人間学研究科言語文化専攻兼任。



中国上海における寿司業の発展と寿司文化



グローバル化とマクドナルド

社会学などの教科書でグローバル化を概説するとき、マクドナルドを例示することが多い。そこでは、G.リッツアの『マクドナルド化する社会』や、それに続く一連の研究を参照し、世界中にチェーン組織を展開するグローバル企業が増加し、結果として食文化の世界規模での均質化が進む、という議論がなされる。

しかし、食文化のグローバル化とはグローバル企業が担い手であり、結果として均質化が進むものだとは断定するのは尚早である。近年の研究で、飲食業は「中小零細企業を中心とする国際化現象である」（川端2016:12）と指摘され、またリッツア自身も「寿司レストランを開いているのは個人事業主であり、その経営方法もそれぞれ独自」（リッツア2004:74）と、マクドナルド化とは異なるグローバル化のありかたがある、と示唆する。マクドナルドをはじめとするチェーン組織による飲食店を、チェーン型、中小零細規模で各自が独自に店舗運営をする飲食店を在来型と名付けるならば、在来型による食文化のグローバル化は、いかにして可能なのだろうか？

この問いにアプローチするため、日本国外の寿司店がどのように増加し得たか、中国上海をフィールドに調査を行った。日本国外の寿司店は約5万軒あると推計されており、これは日本国内の約2倍である。そこでは多種多様な寿司——写真で例示したのはフォアグラの握りとスモークサーモンマンゴーロール、いずれも筆者撮影——が提供されており、

ここでみられる多様化という現象を、リッツアの議論で説明するのは、なかなか難しい。



わち、資金・設備・労働力・を整備し、食材を仕入れ調理・接客を行う、という一連のプロセスである。

これを安定化させなければ、店舗を持続させることは難しい——競争力がなくなるだけでなく、食中毒事故など危機的な状況さえもたらず。つまり、日本国外の寿司店が増加するためには、食提供プロセスを確立させなければならない。では、現地ではどのような食提供プロセスが、どのように確立された（もしくははされなかった）のか？

フィールドワークでわかったこと

調査は2014年から18年にかけて、現地の寿司店（計314軒）中、256軒を訪問し、115軒でのヒアリング調査を行った。以下、得られた知見をかんたんに述べる。

現地には50軒の回転寿司店を除けば、高級店（2004年初登場、客単価300元以上、35軒）と一般店（客単価300元以下、229軒）がある。

高級店では、日本で修業を受けた寿司職人が料理長を務め、その部下が現地で雇用される。そこで解決すべきとされた問題は、食材と技能であった。食材の問題とは、現地の市場で仕入れる場合、生で食べられる魚介の種類が少なく品質が不安定で、一方で日本から空輸される食材は高価となる。高級店の料理長は、後者の食材を用いることで問題を解決し、そのために店の価格帯を上げることを選んだ。

現場で食提供プロセスを問う

飲食店の分析をするにあたって、店舗運営の全体を概観するための概念として、食提供プロセスなる用語を作成した（図1）。すな

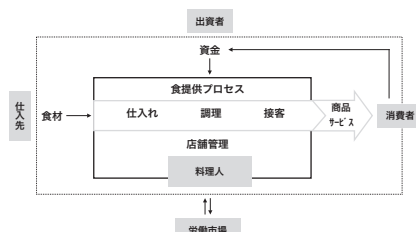


図1 食提供プロセス概念図

技能の問題とは、現地で雇用した部下が寿司のことを全く知らず、当然ながら調理もできないことである。料理長らは、日本国内と同様に徒弟制による技能養成を行う。急速養成しなければならないため、最低限の技能(仕入れ・食材管理・調理・接客等)をまず教える——日本国内でも用いられる方法である。共通言語がなくとも、徒弟制は観察と繰り返し訓練を主としており、障壁とはならない。1年から2年かけて「戦力化」され、中国人寿司職人となる。

中国人寿司職人のなかには、更に学び続ける者もいる。彼らは観察と繰り返し訓練のなかで、技能の柔軟性、オリジナリティを出すこと、店舗管理能力を身につける。独立したいという意志がその動機づけである。一部の中国人職人はその志を果たすものの、それは高級店としてではなく、価格帯を抑えた一般店であった。

一般店でも同様に、食材と技能が問題となるが、このうち技能は解決されやすくなった。新たに料理長に就任した中国人職人らは、自らが学んだことを教えることができるからだ。しかし食材の問題は解決が難しい。時代が変わり、現地の市場で仕入れ可能な生食向け魚介は品質が向上し、種類も増えた。それでも、食材の種類とメニューの種類が直結する握り寿司だけでは、不十分である。冒頭で述べたロール寿司は、この問題を解決する手立てとして作り出された。ロール寿司は入手が容易な食材と味付けを組み合わせることで成立するため、握り寿司の限界を乗り越える「ソリューション」なのである。中国人職人がこの「ソリューション」を開発したのは、決して彼らが師匠から学んだことを無視したからではない。むしろ、徒弟制のなかで、師匠の日々の働き方を観察するなかで身につけたものであって、彼らにとって主観的には、伝統から逸脱したものではない。

多様化とは？

①——資本とグローバル化

ロール寿司が作りだされたことを、多様化を伴った食文化のグローバル化だと捉えることができるだろうが、上海の寿司店ではもうひとつ、それとは異なるレベルの多様化が起きていた。それは、食提供プロセスの多様化である。高級店は当初、日系企業の接待で

用いられるものとしてつくり「日本と同じような」ものが目指された。そのなかから中国人富裕層の消費者の増加に目をつけ、そうした新たな消費者に適合的な商品を開発し、それに最適化した食提供プロセスをつくりあげる。高級店から一般店が派生(職人にとっては独立)した場合も同じであり、さらに最近になって、ロール寿司だけでなく押し寿司や太巻き——これらもまた、入手が容易な食材と味付けを組み合わせることで成立する——を目玉とする店舗も登場した。そうすると、それに最適化した食提供プロセスをつくりあげる。

料理の多様化と食提供プロセスの多様化という2つの多様化を可能にしたのは、職人的技能——職務の全過程に及ぶ、身体化されたウデのよさと知識と判断力であり、それを身につけた人は大幅な自己裁量権をもち、成果物によって評価される(尾高1993など)——の確立であった。上海の寿司店で用いられている職人的技能は、日本を起源としたものであるが、上海に適するように変化したという側面もある。それを身に着けた人物が急増することで、寿司店が多様性を伴ったかたちで増加したのである。もちろん、彼らは最低限の技能を身に着けており、食中毒事故を防ぐためのスキルを身に着けており、多様な食提供プロセスが不完全なものとなるわけではない。

一般的に、製造業では伝統工芸などを除き、職人的技能は用いられなくなった。それと比べて飲食業は職人的技能が「生き残って」おり、上海では寿司店が15年で急増した一因となったといえよう。

多様化とは？

②——国民文化をめぐる

ここまで、多様化を伴う食文化のグローバル化を可能とする要因として、日本を起源とした職人的技能の養成と活用をあげた。ここで重要なのは日本を起源とした点である。結論から言えば、それは国民国家が念頭におく、均質的な<国民文化>なるものではない。むしろ、地域的、系統的(徒弟制修業の系統による個別性の継承)、個人的に多様であった。寿司店で提供されるのは一般的に醗酵を伴わない早ずしであり、日本においては江戸を中心に、近世都市で発展した。ゆえに、仮に寿

司店で用いられる職人的技能がそれを継承したものだとするならば、それは当初から多様であったといえよう。

戦後も同様であり、全国すし商生活衛生同業組合連合会では、江戸前寿司と表象される握り寿司など一連の料理の定式化ではなく、関西すしなどをふくめ、包括的な寿司の捉え方がなされた。また、集団就職で東京の寿司店で修業し、故郷に戻って寿司店を開業した店においても、握り寿司を中心としたメニューを提供したとしても、用いる食材は「地のもの」であり、東京では用いられなかったものも柔軟に取り入れたのである。この背景には魚介類の流通などもあるだろうが、いずれにせよ様々な要因によって、<国民文化>なるものに回収されることがなかった。

そうすると、わたしたちは上海に所在する寿司店の多様性を、「日本」と「中国」の違いとしては、理解できないかもしれない。むしろ、包括的な寿司の捉え方をすれば、そのなかに含まれた多様性だといえまいか。筆者は、冒頭にあげたフォアグラの握りを、横浜の寿司店でみたことがある。もちろんレシピは違うため全く同じものとはいえないが、それは均質化ではなく、寿司職人のオリジナリティが偶然重複したものでしかない。

もし上海における在来型の寿司店が競争力をもちうるなら、それは大資本によるチェーン型を採用しなかったことだけでなく、日本の寿司が培ってきた歴史のなかで<国民文化>とならなかったことが、要因として想定されうるだろう。

引用文献

- 尾高煌之助, 1993, 『職人の世界・工場の世界』, リポート.
川端基夫, 2016, 『外食国際化のダイナミズム: 新しい「越境のかたち」』, 新評論.
Ritzer, George. 1996, *The McDonaldization of Society*, Pin Forge Publications.
Gリッツァ・丸山哲央編著, 『マクドナルド化と日本』, ミネルヴァ書房.



Profile

国際人間学研究科 心理学専攻 教授
坂本 剛 (SAKAMOTO Go)

名古屋大学大学院教育発達科学研究科博士課程修了。博士（心理学）。専門分野は社会心理学・環境心理学。主に自然資源の管理に関わる人々の協力的行動や合意形成、制度の受容などについて研究している。『資源管理における行政への協力意図に関する地域と都市の住民比較：内モンゴルの草原管理を事例として』で2018年度日本グループ・ダイナミクス学会優秀論文賞を受賞。著書（共著）に『近現代モンゴルにおける都市化と伝統的居住の諸相』（東北アジア研究センター叢書）などがある。



モンゴル牧畜社会の資源管理における 社会心理学的課題の検討



社会心理学をベースにした 環境心理学研究

筆者はこれまで環境問題と人間活動の関わりに関心を持ち、主に社会心理学をベースにした環境心理学研究に従事している。われわれの社会はどうすれば自然環境を上手に管理できるのかという問いをめぐって、適正な資源管理のための人々の協力的行動と規範に焦点を当てた研究や、資源管理制度の公共受容に関する研究、そして環境保護に結び付く態度や行動に関わる個人内の過程に関する研究に携わってきた。学問分野としての環境心理学の目標及び射程は幅広く、その中には「環境配慮的行動・規範・態度、そしてパーソナリティに関する理論構築」「持続可能性と気候変動に関する心理学研究」「資源管理と危機の心理学的側面の探求」が含まれており、これらはとくに「心の社会性の解明」を目指す社会心理学研究と親和性が高い。本稿では実際のフィールドでの資源管理に際する協力的行動と規範のダイナミクスについて、社会心理学分野で発展してきた理論をベースに筆者が現在も継続して行っている研究を紹介する。

本研究のフィールドであるモンゴルの牧畜社会では、コモンズ論の強い影響を受ける途上国開発支援政策のもと、持続可能性の向上と市場経済の進展が図られているが、それらによる弊害も懸念されている。モンゴルの牧畜は伝統的には遊牧に基づき、土地に明確な境界を設けない慣習的な資源共有の仕組みが存在していたが、土地の私有化を奨励する定

住化政策の導入と、利用権の明確化とによる移行期的な問題が生じている。

コモンズ論の展開とモンゴルの 資源管理

途上国支援での資源管理政策における有力なテーゼとなったのはHardin(1968)による共有地の悲劇の議論であるが、Hardinの見解と後のコモンズ論の主張は、資源管理問題を社会的ジレンマ状況の一種とみなし、解決策として所有権レジームの効果を重視するという点で一致している。すなわち所有権を持つアクターは持続可能な管理方法を採用し、結果的に適正な資源管理が行われるとする考え方である。

コモンズ論の研究成果はOstrom(1990)らによって共有資源の適正管理における制度の設計原理として整理され、世界銀行などの巨大組織による資金援助のもとで進む途上国の資源管理政策のなかで地域の人々を中心とした自然資源管理（以下CBNRM）として実行に移されている。Ostromは、権利を付与される利用者の範囲を明確にすること、すなわち境界線を引くことを適性管理の設計原理の第一番目に挙げている。資源管理を合理的な制度デザインという面から考えると、管理において権利を認められた資源と利用者の範囲を明らかにすることが求められる。

一方、モンゴルの移動牧畜は資源の柔軟な利用形態を採用しており、資源の範囲と集団成員の範囲の両方の境界は曖昧で透過性が保たれ、さらに重複することも認められている

(Fernandez-Gimenez, 2002; Kamimura, 2013)。しかしこうした柔軟な資源利用は、Ostromの設計原理の第一原則を反映しているCBNRMと矛盾してしまう。

集団の境界と互酬性規範

社会心理学分野で発展してきた集団研究の知見からは、集団成員性が集団間葛藤に結び付きやすいことが示唆される。Tajfel(1959)はどのような形であれ集団の境界が強調されると、人々は所属集団の成員として自己をカテゴリー化し、自動的に集団間の比較を行うことを明らかにした。さらにこうした自己カテゴリー化に基づく集団間比較は社会的比較を生じる。社会的比較過程では人びとは、好ましい自己イメージを維持・高揚するように動機づけられ、内集団の優位性を保持し促進するような比較を行い、さらに行動面でも外集団に対して不寛容になったり、不利な報酬分配を行ったりなどの差異を生じさせる(Tajfel & Turner, 1979)。その結果、集団間葛藤が生じ、集団間紛争などに発展していく。

社会的アイデンティティ理論として提唱されるこのような一連のプロセスが示す現象は実社会の集団間対立などに見出すことができるが、この理論の知見が持つより大きなインパクトは、集団間の葛藤は敵対心が全く存在しない状況でも見出されるという点にある。すなわち現実の利害対立などがなくても、単なる線引きによって集団間の葛藤はもたらされる。

モンゴルの伝統的な牧畜資源の利用形態の基盤には互酬性の規範がある(Fernandez-Gimenez, 2002)。互酬的な返報への期待が別のエリアから移動してきた「ヨソ者」が柔軟に資源を利用することを容認することに結び付き、また自分自身が機会主義的な移動を選択することを可能にしてきた。さらに Fernandez-Gimenez(2002)は牧畜民による資源や内集団の範囲の理解では、その境界は曖昧であることが特徴であると指摘する。このことは牧畜民が自身の所属性について単純なウチト意識とは異なる理解を形成することを可能にしている。例えばモンゴルの伝統的な牧畜民はどんなに「ヨソ者」であっても資源利用にあっては排他的になることは少ない。このような一般交換に基づく牧畜慣習の代表的なものにオトルがある。オトルとは雪害からの避難目的等で行われる家畜を伴った長距離移動のことであり、オトルでは規則的な季節移動の範囲から離れ、郡や県などの境界を越えて移動をする。オトルが成立するためには自然資源利用に関して見ず知らずの「ヨソ者」にも排他的でないことが最低限の要件である。モンゴルにおける自然資源の管理を考える際には、伝統的な牧畜民の慣習として、「ヨソ者」にもこのような互酬性の規範が成立していた点を踏まえた理解が必要である。

しかし一般的に、人は誰とでも無条件に協力的な交換関係を形成できるわけではない。他者への協力行動が見られるのは互酬性が期待できる内集団成員が相手の場合である(神・山岸, 1997; 中川・横田・中西, 2015)。人は継続的な相互作用を繰り返して経験してきたことから形成されたと考えられる直観に基づき、お互いに協力し合えるだろうという互酬性の期待を持つ。だがこれは内集団成員間でのみ生じ、外集団に対しては協力の期待を形成しにくい。

CBNRMが利用権を明確化し、境界を設定することは、互酬性を期待できる内集団の範囲を極めて狭い範囲へ特定することにつながると思われる。そして互酬性の規範が育ちにくい状況では、その累積が一般交換によって社会が成り立つという仕組み全体を崩壊させることの一因になるだろう。

一方、慣習的な牧畜社会では「ヨソ者」であっても互酬性が期待できる一般交換の可能な相手であると認識し、内集団に止まらない

広範な協力行動が行われていた。このことは、協力行動は継続的な相互作用が行われる範囲で発生するとする神・山岸(1997)や社会的アイデンティティ理論から導かれる予測に反する知見である。

事例に基づく検討

CBNRMの中で生業に取り組む牧畜民の聞き取り事例を通して、以上の点について考察する。

米政府の援助機関ミレニアム・チャレンジ公社(以下MCC)による所有権プロジェクトではウランバートル近郊の牧畜地域において、複数世帯から構成される牧畜民の集団(以下PUG)に所定の土地を管理させ、土地の占有権をその集団に付与している。MCCの所有権プロジェクトは資源の範囲と権利関係、そして利用者を明確にしたCBNRMに基づく支援プロジェクトである。

筆者が2012年9月に聞き取り調査を行ったSは同プロジェクトに参加をする51歳の牧畜民である。2000年に軍隊を退役して牧畜を始め、2010年にMCCのプロジェクトに参加をし、5世帯から構成されるPUGに所属して妻と孫と3人で暮らしている。

「S: プロジェクトに参加した時は、とにかく『土地をもらう』ことが大切でした。その後は生活レベルも上がりました。今の生活は良い生活と言えます。嬉しいです。ここには必要なものは全てあります。15年の契約の期限が来たら、また延長申請したいと考えています。」

(中略)

「筆者: 困ったことはありますか。」

「S: 問題は、プロジェクトに参加していない他の地域の牧畜民が放牧をしながらプロジェクト(PUG)の土地へ入ってくることで。ちょうど今も、入ってきた人と話を付けてきたところでした。」

「筆者: そういう時はどのようにして解決するのですか。」

「S: いつも自分で解決します。郡の行政に相談に言ったことはあるが、何もサポートが無いのです。土地に入ってくる者を取り締まってほしいです。そういう法令を作ってほしいと思います。」

(中略)

「S: とくに秋には馬の群れがときどき入っ

てきます。追い出すのは主に妻の役割です。自動車で追うなどして占有地から追い出していますが、その後、その馬の所有者が、放牧していた馬が一頭いなくなった等の言いかかりを付けに来ることもありました。」

また、Sによると、侵入者にはMCCとの契約書を見せて占有権があることを説明するが、あまり理解してもらえないことがほとんどだという。警察には、このような占有地への侵入行為を取り締まってほしいと訴えていた。

Sが挙げるこのような「問題」には、社会的アイデンティティ理論による予測との一致が見られる。本事例からは、同じPUG内の他の成員に対する協力行動が見られる一方で、互酬性の期待に基づいて容認されるはずの「ヨソ者」の資源利用に対して、不寛容な態度と行動が見受けられる。

また本事例からは、明確な境界が与えられたことにより、継続的な相互作用を行う内集団成員間でのみ互酬性の期待が働き、一般交換が可能な範囲が極めて限定的なものとなっていることが伺える。成員性の明確なPUGが設定されたことによって、互酬性の期待が働く範囲が明確化され、そのことから、PUGの外における一般交換が機能しなくなっていた。ここからはさらに、相互作用の減少したPUGの外に対してはますます互酬性の期待が低下していき、一般交換に支えられる社会の機能が崩壊していくことが予想される。

今後の課題

社会心理学で発展してきた社会的アイデンティティ理論は、現場で指摘されてきた commonsense 論の問題点を修正する上で重要な理論的支柱となる可能性を秘めている。同時に、本研究で確認された慣習的牧畜の一般交換の在り方は、一般交換による互酬性が期待できる範囲が内集団に限られるという従来の理論に見直しを迫るものである。そこで今夏より、牧畜民の内・外集団成員に対する協力行動と互酬性規範に関する期待を中心的な変数とした調査を実施している。



Profile

国際人間学研究科 国際関係学専攻 博士前期課程 1年

呼春 (HU Chun)

1996年中国内モンゴル自治区オルドス市生まれ。内モンゴル大学蒙古歴史系 ツーリズム専攻卒業。中部大学大学院国際人間学研究科国際関係専攻博士前期課程在学中。専門は観光学。現在、中国周縁地域からの訪日観光について研究している。



中国周縁地域からの訪日観光に関する研究 —内モンゴル自治区を事例として



はじめに

内モンゴル自治区は近來経済発展し、人民の生活水準は向上し余暇が増大している、そのため、海外への観光旅行をする人々が多く見られるようになった。特に中国の新しい休日制度改革の推進に伴い、長い休みが減り、短い連休が増えている。そのため多くの人々が、距離が近く、文化の差が大きい日本観光に関心を持ち、訪日旅行を選択するものと思われる。

研究目的

本研究では、中国周縁地域からの訪日観光の現状を明らかにする。中国からの訪日観光客は日本における観光学的研究でも注目されている。しかし、中国の地方ごとの訪日観光の状況は十分に調べられていない。そこで中国の地方都市など「周縁地域」からの訪日観光の状況について研究したい。具体的には訪日客の規模と変化、日本観光イメージ、訪日時の観光行動などを明らかにしたい。この際に「周縁地域」の事例として、内モンゴル自治区を研究対象地域とする。

2019年の中国の海外旅行先は4時間以内で行くことのできる国が中国人観光客の最も人気のある選択肢となっている。逆に、2019年の訪日客数は中国が20%でトップを占め、次いで韓国が14%、米国が11%となっている。

研究方法

本研究では、研究テーマに関する既往の研究や各種資料を分析しつつも、訪日観光経験者へのインタビューを利用して内モンゴル自治区居住者の訪日旅行の姿を明らかにする。分析の際には、内モンゴル自治区の訪日旅行と上海・北京など訪日観光先進地域との比較対照から、その特性や地域差を見出す。

筆者によるインタビュー調査の一例を挙げて、訪日観光の特性の一端を示してみたい。内モンゴル自治区オルドス市在住で、一昨年訪日観光を行ったAさんは、20代の女性で大学生である。彼女は、2名の個人旅行で日本に訪れている。旅行の手配は、自身がネット予約で航空券やホテルを予約している。なお日程は9泊10日なので、韓国など近隣国からの個人旅行客(2-3泊)よりもかなり長い。

彼女らの旅行日程を見ると、東京と大阪だけを訪れ、大阪から入国している。またその行動をみると、各地でのショッピングが非常に多い。しかも事前に店の情報をかなり調べ、その上で必要な場所を訪れている。

研究意義

訪日観光は単なる観光ではなく、内モンゴルと日本の人文・経済交流を促進するものであると考える。内モンゴル自治区の経済成長に伴い、多くの人々が海外旅行に興味を持ち始めた。日本も人気の観光地となっているが、情報が少なく、多くの人々が日本への旅行の方

法を知らない。旅行の費用や、日本のどこへ旅行するべきかなども不明な点が多い。本研究が、訪日観光ブランドの宣伝や観光資源の共有、訪日観光情報の発信の一助になればと考える。

他方で、訪日観光の現状を分析し、中日双方の政府と関連観光企業に参考となる情報を提供し、彼らがターゲットを絞った業務を展開しやすくすることで、内モンゴルにおいて増大する観光需要を満足させ、内モンゴルの観光客市場を着実に開発したい。

参考文献

- 赤堀浩一郎・高井典子(2014)『訪日観光の教科書』、創成社
- 自治体国際化協会(2008)『地方都市への中国人訪日観光客の誘致について』
- 澁谷鎮明ほか(2015)「台湾からの訪日客の観光スタイルに関する一考察」*貿易風* vol.10、pp147-159
- 張兵(2016)『訪日中国人から見た中国と日本』日本僑報社
- 日本政府観光局(2010)『JNTO国際観光白書：世界と日本の国際観光交流の動向』国際観光サービスセンター
- 村山慶輔(2015)『訪日外国人観光ビジネス入門講座』翔泳社



Profile

国際人間学研究科 国際関係学専攻 博士前期課程 1年

ドゥンガナ アビナンダン (DHUNGANA Avinandan)

ネパール出身、2015年に留学、2017年3月に日本語学校卒業。2021年3月に愛知産業大学 経営学部 総合経営学科卒業。同年、中部大学大学院で国際人間学研究科に進学。



Neutrality and Diversity through the Nepalese Diaspora : the keys to sustenance, survival, and success for Nepal

My research focuses on the Nepalese diaspora and its connection to assisting and supporting political, economic, and social affairs in Nepal. This research will align the conditions of the Nepalese diaspora with features that are displayed by other migrant groups according to Diaspora Studies. I will highlight both unique and common conditions of the Nepalese diaspora according to Diaspora Studies and the diasporas of the world.

(Note: The use of the terms “diaspora” and “diasporans” herein is similar to “migration studies” and “migrants” .)

This research contends that diversity and neutrality are critical aims for stability and progress in Nepal. Together, diversity and neutrality allows Nepal to build stronger ties to important allies. Diversity needs to apply to worldwide connections: partnerships in business, trade, politics, health and science, education, sports, political alignments, membership in international organizations (UN, UNESCO), etc. In times of peace and non-crisis, Nepal must move to diversify the connections and build bonds not only

to receive aid and support but to also offer aid and support to others. “Neutrality” becomes a means to maintain diplomatic relationships with China and India on Nepal’s borders and to build partnerships around the world.

Through a context of stability afforded through diversity and neutrality, Nepal must continue to overcome a host of critical challenges into the immediate future: political corruption and turmoil, government mismanagement, infrastructure failings, Covid-19 and the variants, recurring pandemic viruses, natural disasters, geopolitical circumstances, etc. They represent serious roadblocks for Nepal’s development and progress.

This study proposes that a critical voice and sector in tackling these issues are the Nepalese diasporans—Nepalese who live abroad in various diaspora or migrant situations, along with those who have interest in Nepalese affairs for humanitarian purposes. According to Diaspora Studies, the view and voices from afar through the diaspora toward the homeland are often clearer and better-informed due to oppressed and

politically-censored conditions in the homeland. Drawing on the power of Diaspora Studies, this research will employ concepts such as “homeland imagine” and “return” to demonstrate the potential for clear deliberation and impact from outside the homeland through the diasporans.

In sum, this study proposes that diversity and neutrality are key to the future of Nepal. In addition, this study contends that the Nepalese diasporans are a critical voice to promote ideas and steps toward diversity and neutrality for the future of Nepal. Their positions in the Nepalese diasporas allows them to form clear and informed insights into Nepalese affairs.



Profile

国際人間学研究所 言語文化専攻 博士前期課程 1年

中川 奈穂 (NAKAGAWA Naho)

生まれも育ちも愛知県。2021年に中部大学人文学部・日本語日本文化学科を卒業後、そのまま進学。卒業論文に引き続き、精進料理を研究しているが、研究し始めてから大豆アレルギーを発症。しかし、「これはチャンス」と、あえてこの体質を武器に、いろいろ工夫しながらやっていこうと考えている、唯一無二のポジティブガール。



精進料理考～時代ごとの定義の変化～



研究目的～精進料理の定義～

今回、研究発表を行うにあたり、何故時代ごとの定義の変化に着目したかという、精進料理について江戸時代の随筆を調べていくうちに、現代の辞書に記されている定義から外れる、例外的な記述が見つかったからである。

現代の辞書の定義は、『日本国語大辞典』では、「野菜、海藻、穀類だけを材料として魚介、肉類をいっさい用いない料理」とされ、さらに『広辞苑』では、「肉類を使わない料理。野菜の料理」とされていた。そこで、精進料理がいつ発生してどう変化してきたかを、主に江戸時代の随筆を例に挙げながら、各時代の文献の内容より考察していった。

上代以前から室町時代までの精進料理

精進料理の成立は鎌倉時代と考えられているが、それまでの日本の食文化にも精進料理と同じく肉食の禁止があった。それは民俗文化の中では、「ウチソト文化」と呼ばれるもので、家畜など「ミウチ」と考えられる動物は食べないという文化である。さらに、仏教が伝来すると、不殺生戒を含む五戒の他に、五葷と呼ばれる野菜を食べることが禁止されるようになった。この五葷とはニラやニンニクなど臭気の強い野菜5種類を指し、出家と在家では内容が異なる。この五葷の決まりこそ、現代の定義との矛盾点である。

鎌倉時代は、精進料理が成立した時代と考

えられている。その理由として嘉禎3年、永平寺の開祖道元禅師の『典座教訓』の成立がある。典座と呼ばれる料理専門の役職が生まれたことや、ここに書かれた教えにより、精進料理が修行時の最低限の食事ではなく、修行の一つとして作られた料理として、粗食から手の込んだ食へと変化したと考える。

室町時代になると、仏教は庶民にまで普及されていったため、『典座教訓』の教えを受け継いだ特定の寺院でのみ作られていた精進料理が、修行中の食事法として全国の寺院から庶民に広がった。さらに、鎌倉末期に中国から帰還した禅宗の修行僧により油を使った調理の方法や、味噌など調味料の使用方法などが持ち込まれ、精進料理のレシピの幅が広がった時代と考えられる。

随筆にみる江戸時代と明治時代の精進料理

不殺生戒など仏教のルールを基準に各宗派や寺院、家ごとに独自の解釈を加えた、別ルールが存在したと考えられる記述が見つかった。それは主に食品の制限や、精進日など食べるタイミングの指定について書かれていた。これには、仏教普及のために数々の宗派が戒律の解釈を緩和したものにしたことが影響しているのではないかと考える。

まず、食品の制限として、『醒睡笑』に、クラゲ（魚介）は精進料理らしい食材として挙げられている。これは魚介を食さないという現代の定義とは矛盾する。次に、『幽遠随筆』では、「真菜」と「麩菜」に関して説明がさ

れており、「麩菜」とは精進料理のことを指すと記されていた。現代の辞書である『精選版 日本国語大辞典』には、「真菜」とは「別名「真魚」。おかずとして食用にする魚のこと」とあり、「麩菜」は、「粗末なおかずを指す」と記されていた。さらに、『日本国語大辞典 新版』では、「麩菜」の「麩」は「粗」と同じ意味の語として扱われており、その「粗」について、『日本国語大辞典 旧版』には、「魚鳥獣などの肉を料理に使って、あとに残った肉のついている骨や臓物。粗骨」と、書かれている。このことを踏まえて見ると、次の随筆の記述は問題のものといえる。『花街漫録正誤』の、遅れてきた阿能に精進料理の膳を出すという場面に続く記述である。「平汁すべて其儘にて、只魚の切身を入ざる迄にて、精進には非ず。さて、焼物は、ほうろくかあま鯛かを、尾と頭小骨をととりて、精進とて出したり」とあり、精進料理として魚の肉を除いた頭と尾と小骨を出していることがわかる。ここから、先に述べた『日本国語大辞典』の「麩」の意味から解釈されていると推測でき、現代の精進料理の定義から外れていることがよくわかる。以上が問題の記述についてである。

次に、精進料理を食べるタイミングの指定について書かれている記述を見ていく。『翁草 塵泥拔萃』「一向宗風俗の事」には、28日を精進日として定めており、その日以外は仏教の戒律を守ることが強要されていなかったという内容が記されている。さらに、『翁草 細川家土堀内伝右衛門覚書』には、武家の家では、精進日と定められた日に精進料理

を食べる習慣があったという内容が見られたため、ここから特定の日のみ精進料理が食べられていたのではないかと考えた。次に、別の状況を記したもので、『兎園小説』「なら苺 乞児の賢 羅生門の札」という随筆の中で、なら苺の吸物膳とお酒を食す百姓の様子が描かれている。ここから酒宴などに精進料理が食べられていたことがわかり、さらに、この記述から、修行のためではなく、酒宴など一般の人たちの特別食として精進料理があったのではないかと考えた。

このように、精進料理に関する随筆の記述を見ていくと、現代の定義から外れた例外的な食品の制限や、現代では気にされていない、食べるタイミングの指定などがあったことがわかる。

最後に、明治時代の記述をみていく。明治時代には、肉食文化のある西洋の文化が到来し、そこと差別化をはかるため、精進料理専門店や精進料理専門の仕出し屋が増加したと考えられる。特に、仕出し屋の普及で、精進料理をお寺で作る文化が衰退していったことがあり、それぞれの宗派やお寺独自の決まりや作法へのこだわりが、無くなる傾向にあったことは、定義のゆらぎに大きな影響を与えていたといえる。さらに、精進料理の専門料理店について、『浪華百事談』「山苺亭福重、精進料理、漬物」に、「又酒も売り酒の肴には湯葉氷豆腐を鰹節をいれて煮しめしものにて」という記述があり、この「鰹節をいれて煮しめしもの」という点について、古い資料ではあるが、『料理物語』を見ると、矛盾点を見つけることができた。『料理物語』には、精進料理で使う「精進だし」のレシピが書かれているが、そこには野菜のみが記され、鰹などの魚介は出汁にも使わないことがわかる内容となっている。よって、『浪華百事談』の記述にある精進料理は少なくとも、『料理物語』が刊行された1643年以降の精進料理の定義に当てはまらないものと考えられる。

現代～精進料理の定義の簡略化～

はじめに説明した辞書の通り、現代の精進料理は野菜のみを使ったもので、魚介や肉類は使用しないものとされる。このことから、江戸時代と比較すると、細かな独自ルールが見られないため、現代の定義は簡略化されていると考える。また、仏教の修行時の食であ

るという認識の低下が見られるため、現代の精進料理には宗教的な概念が見られない傾向にあると考えられる。

時代ごとの定義の比較と結論

これまでの記述をまとめると、上代以前、ウチソト文化の制限から仏教の制限へ移り変わったことで、修行向きの粗食として精進料理の土台となる食文化が生まれた。鎌倉時代になると、禅の教えや典座の誕生により、精進料理が誕生し、さらに手の込んだ食に変化する。その後、室町時代に、仏教布教のため戒律の解釈が緩和されたことで、江戸時代には寺院や家ごとに独自のルールが誕生し、定義が曖昧になってしまった。しかし、明治時代に入ると、西洋文化が到来し、外食文化と仕出し屋の普及により、定義の統一化がなされた。そして現代では、修行食という認識が薄れ、戒律の制限が簡素になっただけでなく、精進料理は高級な特別食として外食文化の1つとなっている。

これらを踏まえて、結論としては、現代の定義は明治時代以降の精進料理専門料理店の定義が用いられており、それ以前には現代の定義とははずれるものがあったということだ。今後、この研究に関してさらに調査を進め、新しい精進料理の定義を示したいと考える。

参考文献

- 『日本料理文化史 第7巻』熊倉功夫 2017年
- 『精進料理と日本人』鳥居本幸代 2006年
- 『典座教訓』道元禅師 1244年
- 『醒睡笑』安楽庵策伝 1623年
- 『幽遠随筆』入江昌喜 1774年
- 『花街漫録正誤』喜多村信節(1784-1856) 江戸後期写
- 『翁草 塵泥拔萃』神沢社口 1772年
- 『翁草 細川家土堀内伝右衛門覚書』神沢社口 1772年
- 『兎園小説』滝沢馬琴 1811年
- 『浪華百事談』著者未詳 1892-1895年に書かれたと推察
- 『料理物語』著者未詳 1643年
- 『日本国語大辞典』日本国語大辞典 編集委員会 1972年
- 『広辞苑』三省堂編修所 1993年



Profile

国際人間学研究科 言語文化専攻 博士前期課程 1年

廣瀬 陸 (HIROSE Riku)

1997年生まれ。2021年4月に国際人間学研究科言語文化専攻に進学。VR(バーチャルリアリティ)を使ったアーカイブを閲覧するシステムを作成、研究をしている。



VRアーカイブ閲覧環境としてのワールドを対象としたアーカイビングシステムの研究

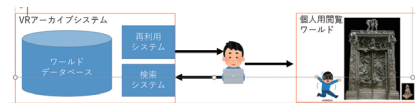
VRアーカイブ

VRアーカイブとは、VR(バーチャルリアリティ)データで作られている仮想空間を使った体験である。本研究では、この空間を使ってアーカイブを閲覧するシステムをVRアーカイブシステムと呼称する。また、ワールドとは、前述のVRアーカイブ空間と機能を指す名称である。機能とは、ワールドの中で自由に飛び回ることが出来ることや、美術品に近づくと詳細が出るといったものを指したのが機能である。これらの膨大なワールド群をアーカイブして利活用するのが本研究の目的である。

現在、博物館や、美術館等のアーカイブを、VR空間で閲覧出来る環境が整いつつある。しかし、技術力・予算によってやれることがまちまちである。例えば、写真のみが置いてあるものや、手に取れるものなど様々なアーカイブ空間がある。しかし、サーバの維持ができなく、サービスを終了してしまうといった事も起きているのが現状である。また、VRアーカイブ&ワールドをアーカイビングするシステムがないといったことや、将来的にVRが普及した際、収集・組織化・蓄積・提供するものがないと収拾がつかなくなるといった問題点もある。ただし今からワールドの統一は困難であり、難しいのが現状である。

本研究では、これらの問題の中からVRアーカイブ&ワールドをアーカイビングするシステムを作り上げる利活用のために保存したものを検索出来るようにすること、これらのシステムから個人用美術館(閲覧用ワール

ド)を作成するシステムを構築することを目的としている。この研究を進めることで、VRワールドのアーカイビング環境について将来の利活用のための規格化された仕組みを作り出すことが出来るようになる。また、規格化されたVRワールドをアーカイビング出来れば、美術館や博物館等の施設により展示環境を含めた「閲覧しやすい形」の保存が出来るようになる。すでに終わった特別展の展示も可能になれば、副収入を得ることができ、サービスの維持にも繋がるのである。これらのシステムを作り上げる事で、閲覧者は家でVR空間に没入しながら閲覧することが出来ることや個人用閲覧ワールドを個人がもつことが出来るようになる。



何故VR空間でなくてはならないかという、2Dで見る情報と3Dで見る情報量を比べた際に、3Dの方が多く情報量を持っているからである。実際の風景と写真では大きな差があるように、見え方としても違いが大きく出るのである。VRは、目を通して見た実際の風景に限りなく近く、見比べた際に、ものの大きさや形などを実寸大の見え方として捉えることが出来るのである。

本研究の課題としては、検索システムのデザインが難しいのが一番大きな点である。どのような検索用語が使えるか、効率的か検討する必要があるのである。現時点では感性語による検索(楽しい、ワクワクするような)、

視覚的な検索(色調、明暗)、聴覚的な検索(BGM、環境音、物音)、機能の検索(移動方法、視点切り替え)を検討している。

引用文献

Google Art&Culture

<https://artsandculture.google.com/>

THE WILDLIFE MUSEUM ヨシモトコレクションVR

<https://www.kahaku.go.jp/3dmuseum/yoshimoto-vr/>

おうちで体験!かはくVR-国立科学博物館-

<https://www.kahaku.go.jp/VR>

第14回「院生の力」を開催

第14回「院生の力」研究報告会が2021年7月7日に開催された。

今回は2021年4月に博士前期課程に進学した国際関係学専攻2名、言語文化専攻2名の計4名の院生が発表をおこなった。いずれもユニークなテーマに果敢に挑んでいることがうかがえる発表で、これからの研究の進展を大いに期待させる内容であり、質疑応答も活発で、たいへん盛り多い報告会となった。参加者は発表学生を入れて学生14名（内6名はZoom参加）、教員15名、事務員1名の計30名である。



CHUBU UNIVERSITY

大学院国際人間学研究所 主催
第14回研究報告会

大学院生が一般聴衆向けにわかりやすく研究内容を発表します。
 どなたでも参加自由ですので、ぜひ聞きにいらしてください。
 特に学部学生を歓迎します！

院生の力

- ・ 日時 **2021年7月7日 (水)**
15:20-16:50
- ・ 場所 **2513講義室 (25号館1階)**

国際関係学専攻 博士前期課程1年 呼春
 「中国周縁地域からの訪日観光に関する研究 内モンゴル自治区としてー」
 コメンテーター：澁谷 鎮明 教授

◆

国際関係学専攻 博士前期課程1年 ドゥンガナ アビナンダン
 「Neutrality and Diversity through Nepalese Diaspora: the key to sustenance, survival and success for Nepal」
 コメンテーター：H ケン ヒガ 教授

◆

言語文化専攻 博士前期課程1年 廣瀬 陸
 「VRアーカイブ開発環境としてのワールドを対象としたアーカイビングシステムの研究」
 コメンテーター：終 和佑 准教授

◆

言語文化専攻 博士前期課程1年 中川 奈穂
 「精進料理考」
 コメンテーター：岡本 聡 教授



第15回教員研究会を開催

第15回教員研究会が2021年7月28日に開催された。このところZoomによるオンライン開催が続いていたが、今回はオンラインでの参加も可能な形での対面開催で実施された。発表者は2021年4月から新たに研究科のメンバーとなった教員2名である。

まず言語文化専攻の王昊凡助教が「中国上海における寿司業の発展と寿司文化」、次いで心理学専攻の坂本剛教授が「自然共生社会実現のための社会変革を支える心理的基盤の検討」というテーマでそれぞれ発表した。いずれも具体的な資料を駆使した密度の高い内容であり、活発な質疑応答と共に、きわめて充実した研究発表会となった。参加者は発表者2名を入れて教員19名、学生4名、事務員2名の計25名である。

中部大学国際人間学研究科 主催

第15回 教員研究会

2021年7月28日(水)

研究科委員会終了後（17:45頃～）

2811講義室（28号館1階）

王 昊凡 助教（言語文化専攻）
「中国上海における寿司業の発展と寿司文化」

坂本 剛 教授（心理学専攻）
「自然共生社会実現のための
社会変革を支える心理的基盤の検討」

院生・学部生の来聴を歓迎します。



中部大学国際人間学研究科

国際関係学、言語文化、心理学、歴史学・地理学の各専攻からなる国際人間学研究科は、人文系諸科学と社会系諸科学に架橋をかけて、人間と文化、民族と国家の研究のフロンティアを拡大し、グローバルな諸問題に挑戦できる知的創造的研究、および、さまざまな現場から広く社会貢献を目指した実践的研究ができる人間を育成し、研究成果を通して社会に貢献することを教育研究上の目的としています。



国際関係学専攻

科目【博士前期課程】

国際政治経済研究コース

政治経済研究特論/国際法特論/国際政治学特論/国際経済学特論/国際機構論/国際金融論/国際協力論/開発経済学特論/国際公共政策特論/発展途上国論/社会開発特論

国際社会文化研究コース

社会文化研究特論/文化人類学特論/国際社会学特論/国際ジェンダー論/比較文明論/比較環境論/比較社会史論/比較宗教論/地域社会文化研究特論

共通科目

研究方法論/臨地研究論/近代世界表象体系/海外文献研究

特別研究

研究指導

研究科共通

日本語論文の書き方

科目【博士後期課程】

国際政治経済学専門研究演習

国際社会文化論専門研究演習

国際比較文明論専門研究演習

心理学専攻

科目【博士前期課程】

心理学科目群

心理学研究法特論/知覚心理学特論/健康心理学特論

学校心理学科目群

認知心理学特論/社会心理学特論/発達心理学特論/臨床心理学特論/教育心理学特論/学習指導法特論/学校教育特論/障害児心理学特論/生徒指導特論/心理検査法特論/学校カウンセリング特論/教育統計学特論

特別研究

研究指導/課題指導

研究科共通

日本語論文の書き方

科目【博士後期課程】

学習心理学専門研究/教育心理学専門研究/認知心理学専門研究/臨床心理学専門研究

言語文化専攻

科目【博士前期課程】

ジャーナリズムコース

研究基礎(情報収集、メディア・クリティシズム)/現代国家・制度特論/現代史特論/情報産業・流通特論/現代社会特論/社会心理学特論/情報技術とメディア特論/ジャーナリズムと倫理特論/現代の広報特論/報道記事作成技法/ドキュメンタリー作成技法/プロジェクト/研究指導

英語圏言語文化コース

応用言語学特論/英語教育法特論/英語学特論/英米文学特論/英語圏言語文化総論/研究指導

日本語日本文化コース

日本語学特論/日本語教育学特論/古典文学特論/近代文学特論/日本文化特論/伝承文芸特論/日本芸能特論/国語教育特論/研究指導

共通

近代世界表象体系

研究科共通

日本語論文の書き方

科目【博士後期課程】

メディア・コミュニケーション専門研究

英語圏言語文化専門研究

日本語文化専門研究

歴史学・地理学専攻

科目【博士前期課程】

歴史学コース

日本古代史特論/日本中世史特論/日本近世史特論/日本近代史特論/日本現代史特論/アジア史特論/中国史特論/ヨーロッパ史特論/アメリカ史特論/社会経済史特論/思想史特論/文化史特論/技術史特論/美術史特論/歴史学研究

地理学コース

経済地理学特論/歴史地理学特論/都市地理学特論/地理情報学特論/都市政策学特論/自然地理学特論/地誌学特論/地理学研究

共通科目

近代世界表象体系

特別研究

研究指導


研究科共通

日本語論文の書き方

科目【博士後期課程】

歴史学専門研究演習

地理学専門研究演習

- 
-
- 発行：中部大学大学院国際人間学研究科
 - 編集者：石井洋二郎
 - 発行日：2021年10月21日
 - 〒487-8501 愛知県春日井市松本町1200
 - 中部大学国際人間学研究科(人文学部事務室)
 - 電話：0568-51-4144(直通) ●ファクス：0568-52-0622
 - 電子メール：inkn@office.chubu.ac.jp
 - 国際人間学研究科ホームページアドレス：
https://www3.chubu.ac.jp/graduate/global_humanics/