

	イガラシ ユキ
<b>氏 名</b>	<b>五十嵐 幸枝</b>
本籍（国籍）	山形県
学位の種類	博士（農学）
学位記番号	連論第171号
学位授与年月日	平成28年3月23日
学位授与の要件	学位規則第5条第2項該当論文博士
研究科及び専攻	連合農学研究科
<b>学位論文題目</b>	<b>食文化の現代的価値と地域資源としての可能性－消費者の購買行動と食文化に対する意識の分析から－（Contemporary value of food culture and it's potential as a regional resource－Analysis of consumer purchasing behavior and awareness of food culture－）</b>
学位審査委員	主査 山形大学 教授 小沢 互 副査 澁谷 長生（弘前 教授）、佐藤 和憲（岩手 教授）、藤科 智海（山形 准教授）

## 論文の内容の要旨

近年、経済価値にのみとられない生活価値への関心が高まりをみせ、東京一極集中から田園回帰といった現象が顕在化している。このような生活価値を形成する文化という観点から各国の文化政策においても文化が地域の活性化やソフト事業の推進に貢献するといった議論がなされており、わが国でも「文化産業」という領域で政策支援が行われている。本研究では、わが国が抱える人口減少や東京一極集中による地域間の経済格差といった地域課題が深刻化していることを捉え、食文化の観点から未来への潮流を見出し、新たな地域再生の可能性を検証することを目的とする。食文化の定義は「食文化とは民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす」、『食物摂取に関しての生活様式』とは、食料の生産、流通から、これを調理・加工して配膳し、一定の作法で食するまで」とする芳賀登(1998)や江原絢子(2009)に従い、定義に沿って農業バリューチェーンの中に産直施設、農家レストラン、イタリア食堂を位置づけ、日本の食文化として精進料理の現代的価値を検証し、その結果を踏まえて行ったアンケート調査では、産直施設ではその成長に影響を与える要因として、地産地消型飲食店では消費者の来店行動へ影響を与える要因として検証した。

精進料理に係る分析を通じて、「日本型食生活」や「健康日本食パターン」との近似性が

高いことが検証され、その現代的価値が明らかになった。一般世帯の食事においては、修行のために肉・魚類を食べないという精進料理特有の要素に影響される必然性はなく、適度な肉・魚類を加味することで、野菜を中心とした食事の豊かさが拡大するものと考察された。

産直施設におけるアンケートの分析結果は、因子分析により食文化因子、グルメ志向因子、店舗属性因子、生産者情報因子の4因子が抽出され、関係性が明瞭になった。グルメ志向因子と店舗属性因子、店舗属性因子と生産者情報因子に相関が確認された。重回帰分析では4因子を独立変数とし、従属変数を「これからも産直施設を利用したいですか」とした結果、店舗属性因子と生活者情報因子が説明力を持つことが明らかになった。クロス集計では、「少なくとも年に1回伝統食を作る」消費者が「いものこ汁」を「作る」「食べている」人は84%に上り、そのうち3,000円以上の買物額では30%を占め、さらに調査対象であった櫛引地区では、3,000円以上の買物額が50%を占めており、地域内経済循環の高さが明らかになった。少なくとも年一回以上伝統食を作る消費者は、「ふきの煮物」「大根の煮あえ」「ぜんまい煮」では買物金額の差が有意であった。このように食文化にかかわる消費志向性により購入額に影響があることは、わが国の食を守るために必要な文化の伝承の有効性を示唆するものと考察された。

飲食店におけるアンケートの分析結果からは、農家レストランやイタリア食堂の40歳代までの来店客は、産直で買い物をする人より伝統食を作る割合は低いがこれから作りたいという割合は高くなった。このギャップはこれから文化価値循環が行われる可能性を示唆するものと考察でき、新たな食文化の創造への成長可能性とも考察できた。料理に対する事前情報としての期待感や食に対する知識の存在として、食文化項目や精進料理項目への反応は、来店したいという意識と有意に差があり、来店客の食文化にかかわる価値観による行動への影響が検証された。

本研究で明らかとなった食文化価値からは、地域内循環を可能とする「小さな拠点」として産直施設の役割の重要性が示唆され、新たな田園回帰という潮流の中で豊かさを実感できる地域づくりに貢献するものと考察された。さらに食文化価値を経済価値に変換する装置として農家レストランやイタリア食堂の役割も検証された。潜在的な価値として存在する食文化を捉え、地域経済に貢献する潜在力としてその本質的な価値の一端が明らかになった。

以上により、歴史の中で培われ続けた精進料理を普遍的な価値軸として指標化し、現在の地域経済における縮小均衡という局面において物質的な多さではなく、家族や仲間と「ともに食べる」行動を生活の基盤としたコミュニティにおける質の高い生活価値の醸成による、地域特性を生かした一体的な地域再生という未来への潮流を見出すことができた。

## 論文審査の結果の要旨

近年、経済価値にのみとられない生活価値への関心が高まりをみせ、文化が地域の活性化やソフト事業の推進に貢献するとして、「文化産業」という領域で政策支援が行われている。

本研究では、食文化による新たな地域再生の可能性を検証することを目的として、農業バリューチェーンの中に産直施設、農家レストラン、イタリア食堂を位置づけ、日本の食文化として精進料理の現代的価値を検証し、その結果を踏まえて行ったアンケート調査で、産直施設ではその成長に影響を与える要因を、地産地消型飲食店では消費者の来店行動へ影響を与える要因を検証している。

精進料理の献立記録を分析し、「日本型食生活」や「健康日本食パターン」との近似性が高いことを明らかにした。次に産直施設におけるアンケートの分析から、利用者の意識から食文化因子、グルメ志向因子、店舗属性因子、生産者情報因子の4因子を抽出し、グルメ志向因子と店舗属性因子、店舗属性因子と生産者情報因子に相関があり、重回帰分析で産直施設利用に店舗属性因子と生産者情報因子が説明力を持ち、地域内経済循環の高さと食を守るために必要な文化の伝承が産直施設の成長に有効であることを示した。さらに、地産地消型飲食店におけるアンケートの分析から、食文化項目や精進料理項目への反応は来店したいという意識と有意に差があり来店客の食文化にかかわる価値観が来店行動に影響することを検証し、また40歳代までの来店客の伝統食を作る割合は低くこれから作りたいたいという割合は高いという特徴から文化価値循環と新たな食文化の創造の成長可能性が示唆できた。以上から、地域内循環を可能とする「小さな拠点」として産直施設の役割の重要性が示唆され、新たな田園回帰という潮流の中で豊かさを実感できる地域づくりに貢献し、農家レストランやイタリア食堂が食文化価値を経済価値に変換する装置となり、地域経済に貢献する潜在力として食文化の本質的な価値の一端を明らかにした。

以上のように、本論文では、歴史の中で培われ続けた精進料理が「日本型食生活」や「健康日本食パターン」と近似していること、地域内経済循環の高さと食を守るために必要な文化の伝承の有効性と40歳代の意識から地域内経済循環の高さと食を守るために必要な文化の伝承の有効性を明らかにし、地産地消型飲食店が食文化価値を経済価値に変換する装置となることを示したことは高く評価できる。よって、本審査委員会は本論文を博士（農学）の学位論文として十分に価値あるものと認めた。

#### 学位論文の基礎となる学術論文

##### 1. 五十嵐幸枝（2016）

食文化の現代的価値の解明－精進料理の価値分析を通じて

『農業経営研究』第53巻第4号、96-101

##### 2. 五十嵐幸枝・小沢互（2016）

伝統食に対する志向性がもたらす産直施設における購買行動の差異分

析－産直施設アンケート調査を通じて－

『フードシステム研究』第22巻第3号、203-208