

論文審査の結果の要旨

氏名：千葉 いずみ

博士の専攻分野の名称：博士（生物資源科学）

論文題名：地域個性を活かした地域食生活再生計画に関するマネジメント実証研究

審査委員：(主査) 教授 糸長 浩司

(副査) 教授 石川 重雄 教授 小林 信一

農村計画的視点から地域の食生活のあり方を考えることが求められている。本論文は、地域の食のあり方を再生する上で、1)地域の風土に育まれた地域食を確認・伝承し、食の多様性を高めること、2)食生活から地域のフード・バリューチェーンを再構築すること、3)地域食生活の魅力を原点とし地域再生をもたらすことの三点を重視し、実際の事例地において住民を巻き込んだ実践的な地域食生活再生マネジメントを行い、地域個性を活かした地域食生活再生計画の方法を明らかにする研究である。実践的研究対象地として千葉県鴨川市を選定し、マネジメント活動を実践し、次の方法で研究を進めている。

研究方法は以下である。1.申請者ら研究者が地域食生活再生マネジメント主体の立ち上げ、マネジメント活動に参画し得られた実践的データを分析する。2.地域食を伝承・普及し日常の食生活での選択肢とするなど、食生活に対する主体的活動方向に関わる地域食生活再生計画の方法を地域住民と明らかにする。3.地域食生活再生マネジメント活動の着実な展開を第一義とし、その運動の中で求められる地域食生活再生マネジメント計画の重要点を明らかにする。1)鴨川市における食文化資源調査から各地域食生活マネジメント主体を立ち上げ、活動を行っていく過程を整理する。2)日本における食の欲求段階が2000年の「食生活指針」(農水省・厚労省)で、「食事を楽しみましょう」が第1の目標とされたように、栄養素の視点での食生活ではなく、生活者の文化としての食生活を重要視にする段階となっていることを踏まえて、本論文では文化としての地域食生活を再生の目的となる「豊かさ」、「美味しさ」、「楽しさ」を核とした視点から地域食生活マネジメント活動の実践により必要な要件を導出する。3)マネジメント活動を展開し維持する方法を、外部カタリスト(触媒)及びプランナーの立場である研究者自身(以下、「外部カタリスト」と記す)と、地域住民メンバーの相互関係の視点から整理する。4)地域食生活再生マネジメントを担う地域住民が、内部カタリストとなって運動を展開することが求められることから、内部カタリストの学習と事業の展開方法との関係性について考察する。以上の方法により2009年から2014年の6年間にわたる実証研究を行っている。

第一章の地域食文化資源の把握では、鴨川市における自然と風土の多様性が地域食生活の多様性に大きな影響を与えていることを明らかにしている。現在の地域食生活を確認するため、2009年8月～2010年7月の1年間、鴨川市旧村単位12地区で地域住民参加ワークショップ(主に鴨川市食生活改善協議会員である60～80歳代の女性が参加、108回実施)を行い、さらに、ワークショップ(11回実施)で地域キャラクター食を抽出した結果、鴨川市内には、大きく分けて(1)海岸の磯料理地域、(2)平地水田の米料理地域、(3)中山間地の野菜・果物地域、(4)町場の交流による多様な料理地域、の4つの食文化が存在していることを明らかにしている。さらに、日本の近代酪農発祥地である嶺岡牧と結びつく食文化資源としては、初乳を固めた「チッコカタメターノ」が潜在的食資源として浮かびあがり、鴨川市にはこの牛乳食文化があるこ

とを明らかにしている。以上を複合し、鴨川市の残したい味として「鴨川味の方舟品目」を地域住民から抽出し、第二章、第三章で行う地域食生活再生運動の主体構築へと結びつけている。

第二章の「美味しい」を核とした地域食生活再生マネジメントでは以下のことを明らかにしている。1) マネジメント主体を鴨川市食生活改善協議会役員により組織化し、前述の「鴨川味の方舟品目」を伝承する活動を進めことで、鴨川市食生活改善協議会がボランティア組織である特性から自主的な意思決定が行われにくかったが、味の検討作業を進めるうちに自主的な意思決定を行えるようになることを指摘している。2) 美味しさの確認作業と検討は、美味しい物を作ることでできる人の確認・発掘と、その人に習う機会の提供が必要であることを指摘し、料理は技能であるため、同じ食材、レシピでも作る人によって、全く味が異なることを明らかにしている。3) 外部カタリストが鴨川の食の魅力をメンバーに伝える役割を担い、メンバーの特質を見ながら料理の指導、補助、渉外担当等の役割を分担する方法の有効性を指摘している。4) メンバーは味の方舟品目を伝承することで社会に働きかけたい、家庭の食卓に取り入れたいと考えるようになり、伝承の指導者になりたい人、味の方舟品目の料理を美味しく作れるようになりたい人がメンバー内に見られようになる。これらの欲求に応え、意欲を保つために外部カタリストがレシピの提供などのフィードバックを行い活動が進む中で、料理技能の向上と良質な味への認識が参加者に生まれる。マネジメント環境の整備として、鴨川市食生活改善協議会、鴨川市健康推進課管理栄養士などとパートナーシップを構築したが、食材生産者との連携はメンバーの個人的連携にとどまっていることを指摘している。一方で、会のシステムが注目され、千葉県食育モデルでの表彰、テレビ放映、地元ミニコミ誌への掲載などから、他の市町村との連携も生まれ始めている。当初の計画にない体験交流などを順次受け、計画を作り替えながら運動が進展している。今後、会員内の世代交代を進める上で料理の技能、会の運営能力の育成が必要であることを明らかにしている。

第三章の「楽しい」を核とした地域食生活再生マネジメントでは以下のことを明らかにしている。1) マネジメント主体を鴨川市大山地区の農家民泊主婦達で組織化し、宿泊者に「体験を通して地域の料理づくりの楽しさを提供すること」を共通目的として、体験者がすぐに楽しさを感じることができる太巻き祭り寿司の練習を行うことにより、これに対し当初は反発があったが、実際の農家民泊での体験に結びつくことで理解が得られることを指摘している。2) 学習プログラムとして段階を設けることは有効であるが、リーダーの個性で学習段階や会全体を無視し自分達の作りやすい料理に研修会の料理を変えたがる傾向にあることを指摘している。しかし、体験者にとって何が魅力か理解されると民泊主婦らは学習意欲が向上し自主的に練習を行うため技能が向上することを明らかにしている。3) 研修会で作った太巻き祭り寿司を記録した写真でカレンダーを毎年作り、巻くことのできる太巻き祭り寿司の種類を増やし、また、カレンダーというツールが地域住民の入会のきっかけとなったことを指摘している。4) メンバーが、太巻き祭り寿司づくりを覚えたいという目的は一致しているため、この欲求に応え、意欲を保つために、メンバー内で太巻き祭り寿司の作り方を検討し、外部カタリストが、綺麗に分かりやすく巻ける体験指導マニュアルを作成しフィードバックすることでメンバーに体験指導への認識が生まれることを明らかにしている。マネジメント環境の整備として見える化の道具が重要であることを指摘し、カレンダー、会のリーフレットを作成し、システムのPRを行った事から鴨川市生涯教育課からの依頼で市内小学生対象の太巻き祭り寿司づくり体験が行われ、地元大学など教育関係とのパートナーシップが構築されることを明らかにしている。

終章で、学位申請者ら研究者の関与による実証により以下の成果を明らかにしている。1) 地域個性とし

て潜在的に存在している資源を顕在的資源として魅力を磨くこと、2)美味しいを核とした運動では、美味しい物を作る技能を確立することへの認識が参加者に生まれ、また、舌の開発と同じ料理を同じレシピで作る際には、味の検討の繰返しの必要性和食材の品質への関心が高まること、3)楽しいを核とした運動では、一定限のレベルが求められメンバー内で共有され目に見える成果物が求められること、4)伝承ツールとしてのレシピやカレンダーで可視化を行うことが伝承普及に有効であることを明らかにしている。さらに、本手法の他地域への適用のための要件として以下を明らかにしている。1)組織づくりは機能ではなく目的で集まった組織とすること、2)料理を美味しく、美しく作るための努力を評価すること、(3)運動の当事者である意識を強くすること、に留意することを明らかにしている。一方で、回避すべき方法としては、1)メンバーの役割の固定化、2)料理の作り方及び味を検討しないこと、3)地域食生活再生マネージャーの個人目的での運動の推進を回避すること、を指摘している。外部カタリストである研究者の関わりは、地域食生活再生マネージャーが育った段階(エンパワーメント開発)までとし、その後は地域食生活マネジメントを担う組織が自立していく必要があることを明らかにしている。

本論文は、農村計画学の新しい分野として地域食生活再生手法を、具体的に千葉県鴨川市を事例地として、地域住民を巻き込み長期間にわたる社会実験的実証手法により明らかにした斬新的研究として高く評価できる。

よって本論文は、博士(生物資源科学)の学位を授与されるに値するものと認める。

以 上

平成 27年 2月 3日