

〈行事予定〉

- 1月9日(火) 授業再開
- 1月22日(月) 後期授業終了
- 1月22日(月) 後期定期試験
- (二部調・ホテール)
- 1月25日(木) 後期定期試験
- (一部学部・短大・栄養士科)
- 1月29日(月) 後期定期試験
- (一部学部・短大・調)
- 2月5日(土) 月10日(土)
- 栄養士科一年食品加工貯蔵実習
- 2月12日(月) 二部学・短大調集中実験

女子栄養大学報

〈発行所〉東京都豊島区駒込三
 二四の三 二一七〇
 香川栄養学園学務部
 (九一八)六五一(代)
 (毎月一日発行)
 〆年間郵送料共五〇〇〇〇

1972

〈8〉食生態学への挑戦

足立己幸

昨年四月、食生態学研究室が誕生する時、その命名をめぐっていろいろの迷いがあった。明らかにしたい対象をどういふ「人間食」として「研究室」であるか、これでは研究室として社会的認知してもらえないだろう、ということになった。「食生活」とすると、社会的生活に力点が置かれ、食べる営みの社会的、文化的側面のみが強調される傾向にある。「人間の食物を食べる営み」を生理的な物質と社会的物質の結合したところに視点をずらして、どういふこととするか、と議論が展開していった。最近よく使われる「栄養社会学」といふ場合も、アタックした対象は非常に近いのだが、この場合論理的には社会学の一部門であり、栄養と関連する社会の法則性を社会科学的に解明しようとするので、「食生活学」と同じ概念をもつこととなる。逆に「社会栄養学」の場合は、栄養の生理的営みを、より深く認識するために、密接な関係をもつ社会的条件との関連でとらえようとするものと解釈され、明らかにしたい対象は人体と栄養との関係にあると考えられる(現実には、栄養社会学も社会栄養学も無限定に同義に用いられる場合が多いのだが……)同様の観点から、「公衆栄養学」「人間栄養学」も思いついて検討の対象からはずしたのである。

動物が生態系の中でどのように行動するかを解明しようとする学問として「動物生態学」がある。動物の場合は、食物連鎖としての法則化されていることがわかるように、食うというところが、その動物の生態的位置を決める主要な条件になっている。このアプローチを用いて、人間が人間の生態系の中で、どのように食物を選択し、食べていくのかを対象とする学問として、「食生態学」の概念が導き出された。生態学(の)が新しい学問で、その概念(の)についても種々の見解があり、あまのじゃま

まに使われる場合も少なくない。正確にいえば、「ヒト」の生態はあくまでも「人間」の生態はなにもとらわれ、人間の生態系は社会である。適当であるという意見もあった。単に社会的なアプローチではなく、生理的営みと社会的営みの統合した人間の営みに視点を置いていく方向をはっきり表現したい、という願いと、「学問としての建設の自由があるから……」という吉川教授のご意見もあって「食生態学」研究室は生れた。



不安と不満をめぐり切れない。その後、都の衛生局栄養課に吸収され、全市民に配布する資料や教材を作成する立場になった。この悩みはさらに深刻になった。Xの部分を一一般化する必要に迫られて来たからである。一方、現職栄養士の再教育の仕事もしていたが、その中で、彼女が必死に探しているもの(1)が、このXの部分であり、Xの科学的解明であり、そこで、それが系統的に習得できていると知り、Xの重要性を再確認したのである。人間に関する諸科学、食物に関する諸科学成果を手あたりたいたいさへしてきて、それらの中にXの回答を見出さなかったが、当時の力量ではそれもできず、問題の所在がどこにあるかわからず、悶悶としていた。これから具体的な生々しい問題を派生し、これらに本学栄養指導研究室に入った。一九六八年一月である。「栄養指導」の教科ではXそのものを論じ、Xの力を学生達につけてやらねばならない。Xに真正面から取り組むことになるのである。Xについて考える時、「人間が食物をどのように食べたらよいのか」という人間が生きる上での根源的な問いに立ちもてる必要がある。

「食生態学」の概念が導き出された。生態学(の)が新しい学問で、その概念(の)についても種々の見解があり、あまのじゃま

征来、人間の食べる営みについて解明されてきたのは主に、skin inの営みである。skin-out skinの営み、すなわち、食物をどのように選択し、食べるかについては未解明の部分が多い。文化人類学やいわゆる食生活調査などを中心として、個々の特殊な条件下での実験が数多く紹介され、類型化が試みられてはいるが……。

動物が生態系の中でどのように行動するかを解明しようとする学問として「動物生態学」がある。動物の場合は、食物連鎖としての法則化されていることがわかるように、食うというところが、その動物の生態的位置を決める主要な条件になっている。このアプローチを用いて、人間が人間の生態系の中で、どのように食物を選択し、食べていくのかを対象とする学問として、「食生態学」の概念が導き出された。生態学(の)が新しい学問で、その概念(の)についても種々の見解があり、あまのじゃま

明らかにしたいことの一つは、食物選択における基本的要因の一つである「食物嗜好」についてである。それぞれの条件下で人間がどんな嗜好をもっているかについては、調査報告も多い。しかし嗜好はその人によって違うから……とか、個人によってばらばらだ……とその個性性が強調され、それゆえに法則化はむづかしいと、いわゆる科学の対象からはずされていくように思う。

しかし、幼児に特有の嗜好だけがそのままだと典型的な幼児は実行しないし、都会人に共通の嗜好だけを打ち出して持った絵本を好むという都会人も実行しない。幼児に共通の嗜好、都会人に普遍的な嗜好傾向は常にA君B君C君D君E君F君G君H君I君J君K君L君M君N君O君P君Q君R君S君T君U君V君W君X君Y君Z君の範囲内で具体的な行動として発現していると考えられる。だから共通性と普遍性をそのままだと捉えることは人間の社会では不可能であり、常に「見パッパ」の個別の現象の中から抽象していかなければならず、また個人に個性も、それが共通性を知ることもないし知れ得ないのである。共通の性質や傾向は、個別の現象を全体との関連でとらえる時にはある程度可能であり、そこからどのように発現するかのあらわれ方方法に、ある特定の条件下で、どのように発現するかを明らかにする性質を明らかにすることによって、普遍性も、個別性も相互に認識を深めることができます。これらの従来とは異った科学的方法を駆使することによって、人間の食物嗜好の形成、食物選択における位置、具体的に食べること嗜好などが錯綜する中で、発展との関係等の法則化をすすめることができるのではないかと思う。そしてはじめて、栄養的にも調和のとれたよい食べ方を、感性的なものにまで高めること、すなわちそのような方向へ嗜好を育てるためには、そのようにしたらいかに知ることができよう。

人間は食物を「作業的」に異なる点で食物を作り食べることをしている。食生活の自由をめぐって、手に入りやすさというように両者し合っていて、切り何を食べるかは、次決め、作り出した結果を決めてしまっている。適正な食物選択が、けでなく、食物を作る段階で、必要である。しかも現代の工業化、企業化の方向に強力に押されて、「人体がより健康なために」性質を離れが結合し、一体となつて都市に住む幼児君らしいA君独自の嗜好とそれともくく行動して発現していると考えられる。だから共通性と普遍性をそのままだと捉えることは人間の社会では不可能であり、常に「見パッパ」の個別の現象の中から抽象していかなければならず、また個人に個性も、それが共通性を知ることもないし知れ得ないのである。共通の性質や傾向は、個別の現象を全体との関連でとらえる時にはある程度可能であり、そこからどのように発現するかのあらわれ方方法に、ある特定の条件下で、どのように発現するかを明らかにする性質を明らかにすることによって、普遍性も、個別性も相互に認識を深めることができます。これらの従来とは異った科学的方法を駆使することによって、人間の食物嗜好の形成、食物選択における位置、具体的に食べること嗜好などが錯綜する中で、発展との関係等の法則化をすすめることができるのではないかと思う。そしてはじめて、栄養的にも調和のとれたよい食べ方を、感性的なものにまで高めること、すなわちそのような方向へ嗜好を育てるためには、そのようにしたらいかに知ることができよう。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

傾向ではなく、逆に単に社会文化の活動傾向だけでもなく、両者の統合した人間の行動傾向である。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。



給食実習風景

然と存在していたら、私には、見抜く目を持っていないから、相手があるに任せておこう。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

「人間の食物を「作り」」「食へる」は、人間が食物を「作り」」「食へる」の法則性を知りたいことのもう一つである。

栄大ブックス

新刊・重版の 冊

ごあんない

女子

食品の履歴書

露木英男著 四〇〇円 食品のしくみ、新品開発と普及の苦労、消費者のともい、未来食品の展望など、おなじみの食品加工三〇種の発達史

慶弔事の食事プラン

栄大出版部編 四〇〇円 110 金の進め方と日時場所の決め方から食事プランと献立例まで掲載。ぜひ一冊は、ほしい慶弔事のハンドブックです。

10代からのだのぎもん

栄大出版部編 四〇〇円 110 思春期の男女がい、だいている疑問を約一二〇問集めて、わかりやすく解説。10代のかたに、ぜひ読んでほしい医学書

食べ物とコレステロール

五島雄一郎著 四〇〇円 80 コレステロールの解説、成人病を予防する食事のとり方、肥満対策、高血圧の人の注意など30以上のかたの必読書。

長寿村ニッポン紀行

近藤正二著 四〇〇円 110 著者が昭和初期か、歩きに歩いた長寿村・短命村・一〇〇〇。食生活の中から長生きと短命の秘密が解き明かされてゆく。

からだのぎもん

栄大出版部編 四〇〇円 110 からだのしくみ、体質と症状、食べ物とからだなど、医学の基礎知識を二七〇問回答した医学常識のハンドブック。

食物のぎもん

栄大出版部編 四〇〇円 110 世間で通用している食品常識の真実を答えるQ&A。調理技術、食品栄養に関する疑問二二〇問に回答した食物事典。

続食物のぎもん

栄大出版部編 三六〇円 80 前編の食品に加えて調理のこころを追求。お台所で毎日、たく疑問を約一四〇問を集めて専門家が生活に即し回答。

食べてやせる

栄大出版部編 四四〇円 80 肥満に関する疑問一一〇問に即答。四季の一週間献立例、標準体重早見表、毎日使える食品カロリー表など掲載。

新刊 気になる胃

崎田隆夫著 四四〇円 胸やけ、空腹時の痛みなど、まず気になるのが胃炎、胃潰瘍、胃酸過多、胃腸がんが、胃の健康法と対策を具体的に示した専門書。