

## 2019年度春学期 研究者交流支援制度招聘プログラム 実施報告書

文学部 准教授 山田 亨

招聘者： 陳建源 助理教授 (Chein-Yuan Chen, Assistant Professor)

所属機関：台湾・国立中興大学中国文学系 (Department of Chinese Literature, National Chung Hsing University, Taiwan)

招聘期間：2019年7月21日～31日

特別講義：Tradition, Modernity and Food Safety: Taiwan's Soy Sauce and its Culture

開催日：2019年7月22日

場所：明治大学駿河台キャンパス リバティータワー 1145 教室

使用言語：英語 (質疑応答は英語、日本語、中国語)



2019年度春学期の研究者交流支援制度招聘プログラムの助成を受け、台湾の台中市にある国立中興大学・中国文学系より陳建源助理教授（\*職位は招聘時。現副教授）を招聘し、共同研究、研究連携の調整、及び、特別講義を実施した。

陳氏は人類学的な視点からナショナリズムの研究に取り組んできており、中でもとくに、台湾を中心として、日本、そして、中国大陸におけるナショナリズムについて、観光や食、そして、文化遺産を事例として取り扱いながら分析している。本招聘においては、陳氏の研究の中でも彼がここ数年調査をしている台湾の黒豆醤油を中心に、食に表象されるナショナリズムについて議論を行うとともに、本学での招聘直後の2019年8月2日～3日に開催された American Anthropological Association の Society for East Asian Anthropology の研究大会において陳氏とともに、食・文化遺産・ナショナリズムに焦点を当てた分科会において研究発表を行った。

陳氏によると、台湾における醤油を取り巻く文化的な言説は、台湾が置かれている歴史の変遷と理解を如実に投射しているとのことである。古くは中国大陸からの影響、日本による植民地統治時代による醤油生産の変化、そして、第2次大戦の終戦後の生産の近代化、そして、現在における質と食の安全への関心の高まり、というような歴史の変遷を経てきている。そのようななか、黒豆醤油の生産者は「伝統的製法」や「地域振興」といったイメージを前面に出すことで、グローバル市場に流通している近代製法より作られた醤油との違いを強調すると同時

に、生産地の特色を打出そうとする。このことは、黒豆醤油が単に「食」や「文化」といった枠に限定されずに、台湾が置かれている国際的な政治的な文脈と絡み合うのである。

陳氏の特別講義には、本学の学生も多く参加し、黒豆醤油のテイastingをしながら、食とナショナリズムについてリラックスしながらも内容の濃い実りのあるディスカッションを持つことができた。

今回の招聘を基礎として、陳氏を含めた国立中興大学との交流を今後研究・教育両面で促進していく予定である。本招聘を可能にくださった本学研究者交流支援制度と、国際連携本部のスタッフの皆様に御礼申し上げます。