

学位論文審査の要旨

		要 旨
学位申請者	梶谷 彩子 【比較社会文化学専攻 平成25年度生】	<p>梶谷論文は、20 世紀における 2 つの大戦に挟まれた、戦間期フランスにおける美食をめぐる言説（ガストロノミー）について、ベルエポックのパリで文筆家として活躍したキュルノンスキーとルフによって第一次世界大戦後に順次発刊された『美食のフランス』（1921-28 年、全 28 冊）を対象に分析したものである。このシリーズは、自動車旅行（ツーリズム）と食探訪（ガストロノミー）を結びつけた初のガイドブックとして人気を博し、当初食に関する情報を含んでいなかった『ミシュランガイド』にも、ほぼ同時期の 1923 年から、「おすすめのホテルとレストラン」という独立項目が加わることとなった。『美食のフランス』に代表される戦間期のガストロノミー言説は、ツーリズムと食を通じて地方の人と文化を知ることの主眼が置かれているところに特色が見られる。それは 1923 年から、パリのグラン・パレで開催された「秋のサロン」（文化芸術展）に地方の食を紹介し味わう催しが登場したように、この時期の「食の地方主義」という風潮と軌を一にしている。「食の地方主義」は、20 世紀初頭からの、フランス・ナショナリズムのもとでそれを支える地方の多様性・独自性をうたう地方主義（レジオナリズム）や伝統主義の影響を受けていると考えられる。地方から見れば他者であるキュルノンスキーらが地方に出かけその土地の人とふれあい、地方の食と出会ってそれを高く評価した出版物を世に問うことによって、ツーリズムとレジオナリズムを結びつける役割をガストロノミーが果たしうることを『美食のフランス』は示したといえる。審査委員会では、対象史料を丹念に読み込んでいる点、さらに背景となる 19 世紀以降のガストロノミー言説を博捜しわかりやすく整理している点、また 19 世紀末から第一次世界大戦後に至る社会や思想の変化などと結びつけて戦間期のガストロノミーの特質を総合的に明らかにしようとする取り組みなどが高く評価された。構成を組み替えてより行論をすっきりさせること、『美食のフランス』全 28 冊の概要を本文中に組み入れて分析することなど、若干の問題点が指摘されたものの、申請者は審査委員の指摘に丁寧に対応し改訂修正を行い、問題点は適切に解決されたと認められた。公開発表ではやや時間を超過したものの明快に報告し、質疑応答も的確であった。以上より、本審査委員会は、本論文を博士論文として十分な水準に達していると判断し、博士（人文科学）Ph. D. in French Studies の学位に相当するものと認めた。</p>
論文題目	近代フランスの食文化とガストロノミーをめぐる考察 —『美食のフランス』（1921-1928）を中心に—	
審査委員	（主査） 教授 新井 由紀夫	
	教授 安成 英樹	
	准教授 小松 祐子	
	助教 田中 琢三	
	助教 新實 五穂	
インターネット 公表	<p>○ 学位論文の全文公表の可否（ 可 ・ <input checked="" type="radio"/> 否 ）</p> <p>○ 「否」の場合の理由</p> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; padding: 0 10px;"> <p>ア. 当該論文に立体形状による表現を含む</p> <p>①. 著作権や個人情報に係る制約がある</p> <p>②. 出版刊行されている、もしくは予定されている</p> <p>エ. 学術ジャーナルへ掲載されている、もしくは予定されている</p> <p>オ. 特許の申請がある、もしくは予定されている</p> </div> <p>※本学学位規則に基づく学位論文全文のインターネット公表について</p>	