

論文内容の要旨

| | | | |
|---|--|----|---|
| 専攻名 | 多文化社会学研究科 修士課程多文化社会学専攻 政策科学 | 氏名 | Stancakova Vladimira スタンチャーコヴァー・ヴラジミ ーラ |
| 題名 | The Creativity of Modern Temple Food in Nagasaki: Sustainable Changes in <i>Shojin / Futchu</i> Cuisine with Focus on Diversification | | |
| <p>禅宗の僧院で生まれた寺院の精進料理は、何世紀にもわたってその形を発展させ、現在も食べられている。しかし、その革新的な形や入手のしやすさは常に変化しており、寺院によってスタイルや作法、習慣が異なる。</p> <p>宗教に関わる食の人類学的理論研究は、従来食習慣を非常に固定的で変化しにくいものとして捉えてきた。そのため、食に関する人類学的理論は、常に変化し続ける長崎の精進料理には適用できない。また、精進料理に関する先行研究では、日本の歴史的背景、肉食の禁止、他の仏教宗派との比較などが説明されているが、禅宗の中での多様性、見た目とその目的の説明、現代の寺院料理で起こる持続的な変化などに関する考察が欠けている。加えて禅宗と非禅宗の多様性が明示されていないため、特に読者にとっては歴史的な説明が分かりづらいものとなっている。さらに、長崎の寺院料理の研究は、黄檗宗の普茶料理のみを対象としており、黄檗宗の2つ以上の寺院を例に挙げていない。現在の存在や調理法、盛り付けなどについてもあまり書かれていない。</p> <p>したがって、本研究では、長崎の精進／普茶料理を事例として、①精進料理の寺院料理の多様化、②精進料理に見られる個人の創造性と革新性、③一般の人々が利用できる寺院料理の現状を明らかにすることを目的とした。なお、主たる研究方法は、長崎の禅宗寺院</p> | | | |

| | |
|--|---|
| 氏名 | Stancakova Vladimira スタンチャーコヴァー・ヴラジミール |
| <p>における参与観察とインタビュー、ならびに京都の黄檗宗総本山での黄檗宗員との交流会への参加である。</p> <p>調査の結果、長崎の禅宗では、同じ禅宗であっても、食事のスタイルや作法、習慣が異なることがわかった。また、長崎の精進／普茶料理は、(a)寺での修行の一環として食されるもの、(b)春と秋の彼岸の法要として食されるもの、(c)寺院外の一般客のために提供されるものの3種類に分けられることが明らかになった。</p> <p>修行の一環として食される寺院料理では、食事の厳格なルールが要求され、それに従わなければならない。禅寺で修行している僧侶は、修行中は肉を食べない(4日と9日などの特別な日を除く)。しかし、修行が終わって僧院を出ると、食事の内容は固定されず、自由に肉を食べることができる。</p> <p>一般向けの精進／普茶料理では、よりリラックスした雰囲気、ルールを要求されることはない。料理も修行僧とは違う食器で出される。調べてみると、禅宗寺院の料理は動物の肉や製品を避けることを基本としているが、一般の人々の日常的な食生活では食べ物の制限は守られていないことがわかった。また、精進料理や普茶料理は、法要や春夏の彼岸などの特別な日に、禅宗のメンバーのために作られて提供されたり、有料の講座で「一般のお客様のためのお寺の料理」として提供されたりして食べられる。そのため、精進料理は特別な時には動物の肉や製品を避けるが、日常生活では厳密には守られていない。さらに、精進料理・普茶料理は常に変化しており、精進料理のスタイルを踏襲していても、新しい食材を取り入れたり、新しいレシピが生まれたりすることもあるという。メニューの</p> | |

| | |
|--|---|
| 氏名 | Stancakova Vladimira スタンチャーコヴァー・ヴラジミール |
| <p>中には、常に用意されていて、ほぼ毎回登場する「定番」と呼ばれる料理がある。その一方で、季節に合わせて「アレンジ」されたり、お客様に楽しんでもらうためにまったく新しいものが作られたりする。ただし、お寺の料理が変わるということは、まさに「出番が減る」ということでもある。</p> <p>近年、禅寺の中には、宗門のためにも一般客のためにも、精進料理や普茶料理を提供しなくなったところがある。膨大な量のコース料理を作るために、厨房に人手が足りなくなったからである。また、不幸にして食中毒が発生したため、お寺での食事の機会がなくなってしまった。さらに、2020年は、一般の人々だけでなく、寺院やそのサービスにも多くの課題をもたらした。例えば、COVID19によって引き起こされた多くの制限は、集会を一時的に中断させたり、興福寺で何世紀にもわたって保存されてきた普茶料理の食事スタイルを、一つの大きな皿から個々の皿に分けて食べるように変更したりした。以上のように、今回の調査では、長崎の精進／普茶料理が多様で創造的であり、常に変化していることが明らかになった。</p> <p>精進料理は仏教から生まれたものであり、現在でも僧院での修行中や法要、春秋の彼岸などの特別な日に食されるものである。しかしながら一般の人々の日常的な食生活では厳密には守られていない。そのため、ユダヤ教やイスラム教、ヒンドゥー教など、生活習慣として食事法を守る他の宗教実践とは異なる。また、精進料理や普茶料理は「ベジタリアン／ビーガン」料理であるともいえるが、生活習慣としての「ベジタリアン／ビーガン・ダイエット」とは異なるものである。今後の研究では、日本の僧院内外における肉食の抑</p> | |

| | |
|------------------------|---|
| 氏 名 | Stancakova Vladimira スタンチャーコヴァー・ヴラジミーラ |
| 圧の意味をより深く考察してみてもうだろうか。 | |