

氏 名	鄭 漢 璇 ^{ソン ミ ソン}
学 位 の 種 類	博士(造形)
学 位 記 番 号	博第2号
学 位 授 与 日	平成21年9月30日
学位授与の要件	学位規則第3条第1項第3号該当
論 文 題 目	国際化時代における日・韓・中の食環境道具の研究とデザイン — 日韓中の共通道具である箸を中心に —
審 査 委 員	主査 武蔵野美術大学教授 寺原芳彦 副査 武蔵野美術大学教授 朴 亨國 副査 武蔵野美術大学教授 小松 誠 副査 千葉大学名誉教授 清水忠男

内 容 の 要 旨

東アジア3国は、長年の歴史の中で政治、文化、社会的な交流を通じ伝播、受容、変容されながら自国だけの独創的な文化を構築した。特に、箸は3国の共通食道具として、3国の共通点と差異を持ち、3国の歴史、文化の特徴、交流関係などを比較分析できる対象になると考える。現在韓国では箸と匙が1セットとなっており、主食であるご飯も匙を使って食べる。一方、中国では「湯匙 (tanchi)= レンゲ」という陶器匙があるが、「レンゲ」は汁物のような物を食べる時に使い、ご飯は箸で食べる。日本では箸のみを使い、現代ではカレーのような料理に匙を使う場合もある。しかし、伝統的な日本食には、匙は使わない作法が原則である。このように、食事する時、箸は3国の共通点であるが、匙と箸の使用関係によると、日韓中は相違点が見られる。

このことから、東アジア3国の出土品と絵を中心に考察してみると、箸の歴史の考察を通して、箸の歴史や3国で匙を使用した時期を確認し、箸と匙との関係が究明できると思われる。また、3国の箸の伝播、受容、変容した時期と自然環境的な要素・社会環境的な要素・食事環境的な要素との関係も検証できると思われる。さらに、東アジア3国の自然環境的な要素、社会環境的な要素、食事環境的な要素を中心として箸の造形的な部分の特徴及び変化過程を考察してみると、3国の箸の造形を比較分析することができる。なお、箸の造形が完成するためには、自然環境的な要素、社会環境的な要素、食事環境的な要素と総合的な関係を結びつけて発展し、変化したことが究明できる。

このような研究を通して、これからの時代の食生活環境に最も相応しい、箸の造形を提案するため、歴史的な考察や筆者が考えられる範囲内で新しい形態の箸を造り、既存の箸と使用性を比べて、新しいデザインの使用の可能性を実験して、検証するため、1段階の

アンケートを行なうことにした。その結果に基づいて、食べ物の種類によって、使いやす
い便利な箸があるということを究明するため、2段階のアンケート調査を行なうことにし
た。その結果によって、箸先の形態やサイズ別に、その使用性において掴む感覚や持つ感
覚などが違うということが推測され、食べ物による箸先のサイズや形態を実験するため、
3段階のアンケート調査を行なうことにした。

1章と2章では、出土品と文献などの諸資料を用いて、東アジア3国の共通の食事道具
としての箸の歴史の変遷と造形的特徴を比較・分析してきた。

1章では、東アジア3国の出土品と絵を中心とした箸の歴史の考察を通して、箸は、3国
の共通食道具であり、箸の形態や材質、匙の存在有無などが相違点であるということが分
かり、また、箸が3国の伝統・自然環境、社会環境、食事環境によって伝播・受容・変化
してきたことが分かった。

2章では、東アジア3国の自然環境的な要素、社会環境的な要素、食事環境的な要素を
中心として箸の造形的な部分の特徴及び変化過程を考察して、3国の箸の造形を比較分析
してみた。その結果、箸の造形が完成するためには、自然環境的な要素、社会環境的な要
素、食事環境的な要素と総合的な関係があるということが分かった。

3章では、これまでの研究結果を踏まえながら、これからの時代の食生活環境に最も相
応しい、適用性のある、多様な箸の形を提案してみた。新しいデザインの使用の可能性を
実験して、検証するため、1段階のアンケートから3段階のアンケートを行なうことにし
た。

このような3段階のアンケートまでの調査から、食べ物の種類に当たる箸先の形態や太
さに相違があるということが検証でき、それによる特性も分かった。特に、正確性が必要
な食べ物には円形が四角形より握みやすく、安定性が必要な食べ物には、円形より四角形
が接触面積が広くて、安定性が高い。また、材質の違いによる食べやすい食べ物を実験し、
比較してみると、その形態に合った材質があるということが分かる。なお、箸先の形態に
よって、滑り止めの機能の程度が決められることも検証できた。

このことから、これからの食環境の箸の形態は、現在より貿易自由化による移動性が容
易となるこれからの時代では、食種や料理方法などの交流がもっと多くなり、自国の特性
と合わせて、創造的な食文化が形成されると予測できる。また、このような、食種や食べ
物の変化によって、3国の伝統的な食道具の使用方法や習慣などは変わらないが、料理方
法や食べ物の変化によって、箸の形態が進化すると考えられる。よって、本研究は、日・韓・
中の伝統を重視し、料理の特性と合わせて使用できる箸の基本造形が検証結果として証明
され、グローバル化時代を経て、これからの東洋文化が注目される時代に合った箸のデザ
インを考案する際の基本的な資料になると思われる。

審 査 結 果 の 要 旨

(1) 東アジア3ヶ国は、その長い歴史の中で、政治的・社会的・文化的交流を通して、生活や文化の点においても様々な情報や道具を共有してきた。位置的にも近い3ヶ国の共通的な要素としては、①東洋倫理的規範の儒教、②共通の文化要素である漢字、③米食、④箸などがある。特に、箸は3ヶ国の共通の食道具として注目されるものである。その伝播・受容・変容という過程を経て、3ヶ国の共通点と差異を明らかにし、3ヶ国の歴史、文化の特徴、交流関係などを比較・分析することにより、知見を得る。

(2) 箸を用いる食文化は東アジア3ヶ国に共通するといえども、具体的な使用法においては大きく異なっている。各国の箸の造形はどのように変化・進化したのか。単に食道具としての考察だけではなく、歴史の中の3ヶ国の伝統や特徴を推測し、これからの時代の食環境まで予測できる重要な食道具であることを考察する。

(3) いまや箸は世界共通の道具にもなりつつあり、同時に、他国の文化を理解・受容する傾向が見られる。これからの時代では、今までの傾向とは違い、3ヶ国が一つの食道具である箸の研究を介して新たな食環境を形成するのが予測できる。その考察と検証をすること。

(4) これからの多様化する食生活環境研究に箸が大変ふさわしいと思われ、箸の歴史を中心に、東アジア3ヶ国における箸の「伝播・受容・変容」などの過程を考察し、3ヶ国の箸の造形の共通点と差異点を比較・分析する。さらに、これからの時代に東アジア3ヶ国、又、国際的に使用される食環境道具の可能性を予測し、新しいデザインを提案する。

氏の研究は3ヶ国を比較しながら、推敲することに特異性があり、主に出土品と絵画資料を用いて明らかにすることから始め、箸の歴史、又、箸と共にある匙が3ヶ国で使用された時期を確認し、箸と匙との関係を究明した。そのことは次の研究・デザイン展開への手がかりとなった。

そこから読取れることは、古代の3ヶ国は匙と箸を一緒に使用していたが、中国と日本は次第に匙の使用がなくなり、韓国だけが匙を現在まで使っている。出土した箸や匙材質も木製であったり金属製であったりと次第に3ヶ国にちがいが見られ、形態や材質は異なるが、その大きな相違点は匙の存在であることが判明し、研究論文の重要な知見となったと思われる。

次の段階として、東アジア3ヶ国における箸の伝播、受容、変容の時期と、食生活環境、すなわち自然環境・社会環境・食事環境との関係について考察を行い、箸の造形的な部分の特徴および変化過程に着目し、3ヶ国の箸の造形を比較・分析し、知見を広めた。又、新しいデザインの予測を感じとれたと思われる。

その結果、具体的には3ヶ国の箸の造形は箸先の形、長さ、材料、の大きく三つに分けられ、箸先の形態は食べ物や食事作法に影響を受けることが判明し、箸の長さや太さは、

食事方法や作法などに影響をうけ、使う人の手の大きさとも関係あると捉えて把握し、材料は、伝播、受容しながら自国の自然環境的な要素と社会環境的な要素に即したものであることの判明も論文・デザイン作成上の大きな視座となり、活かされている。

以上の歴史的考察を踏まえた上で、これからの時代の食生活環境に最もふさわしい箸の造形を目指し、デザインの裏付けを確かなものにするためにアンケート調査を行い、それは大いに効果的である。第1段階のアンケート調査では、既存の箸との使用性の比較をし、第2段階のアンケート調査では、第1段階のアンケート調査の結果にもとづいて、食べ物の種類と多様な箸について関係性を究明し、第3段階のアンケート調査では、第2段階のアンケート調査の結果により、箸先の形態やサイズ別に、その使用性において掴む感覚や持つ感覚などの相違点が推測され、食べ物による箸先のサイズや形態を実験している。そのことはデザイン製作上、重要な動態把握として評価に値する。

それにより、3ヶ国の共通点と差異点の比較・分析を通して、今後予測される食生活環境への新しい箸のデザインを提案した。原寸大の基礎モデルを形体、材料別に約100膳作成し、さらに新規性のあるモデルを約40膳作成し、その十分な検証により機能上の可能性を見だし、発見性のあるデザインに至った。

その結果、これからの時代の食生活環境に最も相応しい、適用性のある、多様な箸の形を導き出したと思われる。同時に考えられることは、日韓中3ヶ国の伝統的な食道具の使用方法や習慣は変わらないが、料理方法や食べ物の変化から、本研究およびそれに基づく新たなデザインのプロトタイプが、国際化に即し、又、東洋文化が注目される時代に、大いに寄与するものと思われる。

以上の研究論文の適切な枠組みと流れおよび多くの知見、発見の抽出は優れた内容であり、又、独創的且つ先駆的デザインへの基となり得たことは高く評価でき、学位を授与するに相応しいと判断した次第である。