

学位論文審査結果及び最終試験報告書

| | | | | | | |
|----------------|---|-------|------|-----------|-------|-----|
| 学位申請者氏名 | 本間 祐子 | | 報告番号 | 甲 第 1 3 号 | | |
| 申請学位 (専攻分野) | 博 士 (学 術) | | 専 攻 | 総合生活専攻 | | |
| 論文題目 | 南会津地域の麦芽水あめに関する研究 ：食品科学と食文化研究による学際的アプローチ | | | | | |
| 成 績 | 論 文 審 査 及 び 最 終 試 験 | | | 合 格 | | |
| 論文審査 審査員 | | 氏 名 | 職 名 | | 氏 名 | 職 名 |
| | 主査 | 柳澤 幸江 | 教授 | 審査員 | 眞鍋 久 | 博士 |
| | 審査員 | 熊谷 優子 | 教授 | | 佐藤 宏子 | 博士 |
| | | 大石 恭子 | 教授 | | | |
| | | 角野 猛 | 博士 | | | |

(注) 論文審査及び最終試験の成績は「合格」「不合格」の評語で記入すること。

論文審査の要旨 (1600字程度)

審査対象論文「南会津地域の麦芽水あめに関する研究：食品科学と食文化研究による学際的アプローチ」は、以下の6つの章から構成される。以下に論文の概要を示した。

第I章では、研究の背景として、南会津の概況を示した上で、日本における甘味料の歴史の変遷として日本における麦芽水あめの歴史と、砂糖の歴史を比較した。日本各地のあめ文化を述べながら、福島県会津若松市の特徴的な飴に触れている。さらに、本研究の主軸である食品科学と食文化研究による学際的アプローチの意味づけをし、「テロワール (terroir)」の概念の導入を行った。南会津地域における伝統的な麦芽水あめの製造方法や食文化に影響を与えたテロワールの要素を、本研究では「自然環境」「人的環境」とし、以後の章に繋げた。

第II章では南会津地域に伝わる麦芽水あめの食品科学的解析として、まずは南会津地域における麦芽水あめの製造方法と全国の水あめ製造方法の比較と、2009年に実施した只見町住民に対する麦芽粉末(麦もやし)製法および麦芽水あめ製法の聞き取り調査によって、当該地域の水あめ特性(もち米の使用・大麦を用いた麦芽粉末の調整方法・こたつ温度での調整)を抽出した。それらの特性を個別に食品科学的に立証した。すなわち、もち米の方がうるち米を用いるより加水分解物量が多く甘い。3cm程度に発芽した発芽大麦は α アミラーゼ活性が高い。加水分解温度は40℃より60℃の方がでん粉の加水分解が進行しやすい事である。

第III章では、食文化研究として南会津地域の「あめよび・あめよばれ」の歴史・地域性・講との関連を地域史を中心とした多くの文献から検討した。「あめよび・あめよばれ」が女性を限定とした楽しみとして確立したのは、冬期の間家主の男性が出稼ぎに出ているため、女性が中心となり家や生活を守っていた事と関連していると推定した。さらに女性に限定した民族伝承として只見町内、近隣集落へ広がった可能性を見いだした。

第IV章では伝統的加工食品の存続の観点から、大麦を用いた麦芽粉末液を添加し、酵素を作用させた「 α 化米軟飯」を提案した。この飯は軟らかさと口中でのまとまりやすさから、高齢者食としての活用が提案された。さらに伝統的食文化を次世代に伝承する観点から、糖度計を用いた Brix 値による加水分解物量と HPLC 法を用いて算出した加水分解物量がほぼ同等であったという研究成果から、水あめ作りに糖度計を活用する食育の提案がされた。

第V章では総合考察としてテロワールの視点からみた南会津地域における麦芽水あめの伝承に影響を与えた要因として、「自然環境」「人的環境」の2面からそれぞれ3要素(地形・地理条件、気候・気象条件、農業・農産物)、4要素(知恵・知識・経験、労働・家事、地域・コミュニティ、食文化)を抽出して、その関与を論じた。

第VI章では、結語として以下4点を導いた。①南会津地域でつくられている麦芽水あめは、麦芽粉末(麦もやし)、もち米、水(湯)の3つを原料とし、冬場のこたつ温度での加温製造をしていることを食品科学研究によって立証した。②食文化的分析では、南会津地域では、女性だけで行う二十三夜講の行事に水あめを利用する集落があった。講で麦芽水あめをふるまう風習が時代を経て「あめよび・あめよばれ」となり、講とは関係しない形で、女性に限定した民族伝承として、只見町内、近隣集落へ広がった可能性を見出した。③大麦を用いた麦芽粉末液を添加し、酵素を作用させた「 α 化米軟飯」を提案し、高齢者食としての活用を提案した。④次世代への伝承の活用として、水あめの糖の生成を糖度計で簡便に測定することによって、食育教材になりうる可能性を示唆した。

本論文は、申請者が一貫して行ってきた、南会津地域の麦芽水あめ研究の成果をまとめたものであり、食品科学研究と食文化研究の双方からのアプローチを試み、南会津地域の麦芽水あめの特性を多面的に捉えた研究となっている。以上の結果から、提出された本論文は、博士(学術)に相応しい内容であることを、審査委員会の総意として判断した。