

食テイスト空間と社会空間の相同性

The Homology between Food Space and Social Space in Japan

片岡 栄美・村井 重樹

Emi KATAOKA and Shigeki MURAI

要約

本稿は、現代日本における食のテイストと社会階級との関係性をブルデューの文化社会学の理論的・方法論的視点から、2019年に実施した全国調査データを用いて検討する。ブルデューは、その著書『ディスタンクシオン』で、フランス社会での食の文化的正統性の高低が、必要性からの距離の違いを特徴とする実質／形式の対立軸を成し、社会階級による食のテイストの差異が存在すること、すなわち食テイストと社会空間との密接な結びつきを理論的・経験的に明らかにした。本稿では日本社会において、①卓越化した食の意識や実践のライフスタイルを、食の文化資本としてとらえることが可能かどうか、②食の文化資本は人々にどのように配分されているのか、③食テイスト空間はどのように構成されているのか、④食テイスト空間と社会空間はどのように結びついているかについて、多重対応分析ほかを用いて検証した。知見として、食による卓越化をめざす意識や実践から食の文化資本尺度を構成し、社会的地位との関連が見出せた。また高い社会階級の人々や女性は美的傾向を要する料理を好む傾向があるのに対し、低い階級や若い男性では実質的な料理を好む傾向があった。すなわち日本社会でも、形式／実質の対立軸に基づく食のテイストの差異と社会階級との関連性、言い換えれば食テイスト空間と社会空間との相同性が存在することが明らかになった。

Keywords: 食テイスト空間, 社会空間, ブルデュー, 多重対応分析, 文化資本
Space of Food, Social Space, Bourdieu, Multiple Correspondence Analysis,
Cultural Capital

Corresponding Author: Emi Kataoka, Professor, Ph.D. / Shigeki Murai, Associate Professor, Ph.D.
Department of Sociology, Komazawa University, Japan / Faculty of Policy Studies, The University of
Shimane, Japan
Email: kataoka@komazawa-u.ac.jp / s-murai@u-shimane.ac.jp

1. はじめに

食するという営みは、生命維持に不可欠な栄養を摂取する手段であるだけでなく、自分が何者かを他者に呈示する社会的・文化的な行為でもある。どのような食べ物を、どのような方法で調理し、どのような規範や秩序にもとづいて、どのような人々と一緒に食べるか。また、どのようなレストランに通い、どのような味つけや盛りつけを好み、食材や料理に関してどのような知識や技術を身につけるか。従来の食に関わる社会学の研究では、かかる食の実践の諸様式、すなわち食のライフスタイルが、その人物を表すし、とりわけその人物の所属する社会階級の象徴であると捉えられ、両者の関係性をめぐってさまざまに議論がなされてきた。

こうした食のライフスタイルと社会階級という主題に明示的に取り組み、社会学的な研究を先導してきたのは、フランスの社会学者P・ブルデューである。現代社会では、ライフスタイルの選択が人々のアイデンティティにとって重要な意味をもち、自ら主体的にライフスタイルを選択していると語られるのに対し、ブルデューは、フランス社会を対象として、それらの主体的な選択や嗜好自体が社会的・文化的要因によって大きく規定されていることを詳らかにした。ブルデューにしてみれば、食をめぐる嗜好もまた、そうしたライフスタイルの選択の一種であり、そこでは、人々が好む食のテイストと社会階級との密接なつながりが理論的・経験的に明らかにされている (Bourdieu 1979=1990)。

本稿は、こうしたブルデューの文化社会学に依拠しながら、現代日本における食のテイストと社会階級との関係性を経験的データに基づいて検証することを目的とする。とくに本稿では、ブルデュー社会学の理論的・方法論的視座に立ち、食テイスト空間と社会空間との相同性が見出せるかどうかについて検討する。というのも、従来の日本の経験的研究では、食と社会階級というブルデュー社会学の問題意識は共有されつつも、理論や方法論の面から見ればブルデューのそれとは異なる仕方で検証されてきたといえるからである。したがって本稿は、ブルデューの理論的・方法論的立場を重視することで、食と社会階級の問題にアプローチし、日本社会における両空間の構造的な布置関係について考察していく。

2. 食のテイストと社会階級に関する先行研究

食に関する社会学的な研究については、格差や不平等、家族や食卓、健康や肥満、科学言説やリスク、グローバル化やローカル化、テレビや雑誌等のメディアとの関係など、多岐にわたる主題が存在するが（岩村 2003; Poulain 2011; Guptill, Copelton and Lucal 2013=2016; 榎潟・谷口・立川編 2014; 品田編 2015; 柄本 2016）、ここでは本稿で取り組む食の文化的テイストと社会階級の問題に関わる範囲で、いくつか先行研究を概観しておこう。

長期にわたる歴史的な観点からヨーロッパの文明化の過程を考察した N・エリアスは、礼儀作法書の分析を通して、食事の正統な作法と、それに付随して生じる人々の振舞いや快／不快の基準の変遷を跡づけることで、それらが社会階級間を隔てる境界を形成するとともに、彼らの階級的区分を表すしるしとなってきたことを示した（Elias 1969=1977）。また、エリアスの社会学的視座を引き継ぐ S・メネルは、イングランドとフランスを対象とし、料理術と良き食べ物概念の発達過程を歴史的にたどり、食の嗜好が社会階級と密接な関係を築いてきたことを明らかにしている（Mennel 1985=1989）。

歴史社会学的な考察の対象となる一方、現代社会という文脈で、こうした食のテイストと社会階級との結びつきを分析したのがブルデューである。ブルデューは、著書『ディスタンクシオン』において、人々の趣味やライフスタイルの消費・選択の社会的諸条件の解明に取り組み、その重要な研究対象の一つとして食の実践を位置づけている。というのも、「食物に関する趣味は、世界・他者・自分自身の身体などにたいする関係の他の諸側面にたいして、完全に独立したものではありえない。そうした諸側面において、各階級に特有の行動哲学は達成されるからである」（Bourdieu 1979=1990 I: 295）。

その際、ブルデューが着目するのは、必要性からの距離を媒介にして見出される食の文化的正統性の序列と、それに応じて社会階級ごとに分化する食のテイストの差異である（村井 2015）。この点について、ブルデューはこう述べる。

量と質、豊富なごちそうと軽い料理、実質と形式あるいはマナーといった対照は、必要性にたいする距離の違いから生じる次の対立と重なりあっている。

つまり最も栄養があると同時に最も経済的であるような食物へとむかう必要趣味 *goût de nécessité* と、庶民の気取らない食べかたとは反対に、形式やマナーが機能の否定としてはたらくことを求める様式化の方針を選択し、素材から処理法（料理の盛り付けかた、給仕のしかた、食べかた、等々）へと力点を移す方向へとむかう自由趣味 *goût de liberté*——または贅沢趣味 *goût de luxe*——との対立である。（Bourdieu 1979=1990 I: 11-12）

ブルデューは、このような必要性からの距離に応じた必要趣味と自由趣味（贅沢趣味）との対立軸を通して、食のテイストの序列関係を描き出している。例えば、重たいもの、安価で栄養のあるもの、味の濃いものなどの実質的な食べ物とは必要趣味の表れであり、軽いもの、繊細なもの、洗練されたものなどの形式的な食べ物は自由趣味の表れである。そして、ブルデューは、多次的な資本の配分状態に基づいた構造を形作る社会空間での階級的な位置が高くなるにつれ、食の趣味や好みを実質から形式へと向かうことを指摘した。

さらに、ブルデューによれば、「食物に関する趣味は、各階級が身体について、また食物が身体にたいして及ぼす効果、すなわち身体の力・健康・美にたいして及ぼす効果について、どんな考えをもっているか、またそれらの効果を評価するにあたって、その階級がどんな分類カテゴリーを用いているかによっても左右される」（Bourdieu 1979=1990 I: 286）。すなわち、食の趣味は、人々がどのようなハビトゥスを身体化しているかに依存するということであり、ブルデューはそれを人々が所有する文化資本と経済資本の多寡と構成との関係で把握しようとする。そしてこの文化資本／経済資本の多寡と構成の差異が、必要趣味と自由趣味、実質と形式との対立を媒介とした食のテイストの差異、言い換えれば食の美学の差異を生み出すと同時に、それが「各階級に特有の行動哲学」としてのハビトゥス、つまり美的性向の表現となるのである。

このようにして、ブルデューは、芸術やスポーツやファッションといったさまざまなライフスタイルと同様に、社会空間における人々の階級的な位置と食の消費空間におけるテイストの位置との相同性を見出している¹⁾。そこではまた、上述したような実質と形式に基づく食のテイストの序列と階級的な序列の対応

関係だけでなく、資本構成の相違による階級内部でのテイストの分化についても示されている。

とりわけブルデューは、資本の総量の多い支配階級内でのそれに着目し、相対的に経済資本が高く文化資本の低い商・工業経営者層は、高価でカロリーの豊かな食事（猟肉やフォワグラ）を好むのに対して、相対的に経済資本が低く文化資本が高い教授層は、異国趣味（イタリア料理や中華料理）や庶民性（田舎料理）といった独自性を追求する食事を好み、その両者の間に位置する自由業や上級管理職は、めずらしい貴族的な食べ物を好み、高価で手に入りにくい産物（新鮮野菜や肉類）を多く使った伝統的料理に向かうと述べる（Bourdieu 1979=1990 I: 282-3）。したがって、ブルデューが、「食物の消費に関して見られる主たる対立がおよそのところ収入の差に対応しているという事実は、中間階級においても支配階級においても、文化資本が豊かで経済資本が貧しい層と、これとは逆の資産構造をもった層とのあいだに生じる二次的対立を、隠蔽してしまっている」（Bourdieu 1979=1990 I: 271）と指摘するように、食のテイストの空間的布置を把握する際には、文化資本の意義とその働きを見過ごすわけにはいかない。ブルデューの食の文化社会学は、これらの点を明確かつ体系的に示した重要な先行研究であると言える。

こうしたブルデュー社会学の成果を考慮しつつ、食のテイストと社会階級の関係性を経験的データに基づいて検証した研究もいくつか存在する。例えば、日本では、佐藤・山根（2007）が子どもの食と社会階層との結びつきについて、小林（2017）が野菜や海藻の摂取量と社会階層との結びつきについて、そして安井（2018）が国産食品・オーガニック食品の購買と社会階層との結びつきについて統計的に分析している。いずれの研究においても、先行研究としてブルデュー社会学に言及し、それぞれが扱う食の主題との関連で、食生活と社会階層との間に相関があることが明らかにされている。しかし、食と社会階級という主題を共有しているものの、理論的・方法的な手続きを異にしているために、ブルデューによる食の文化社会的な分析とはやや距離があるといえる。

また、海外では、とくにイギリスでブルデュー社会学の理論的・方法的系譜に連なる食のテイストと社会階級に関する研究がいくらか見出せる。例えば、

T・ベネットら (Bennett et al. 2009=2017) や A・ワードら (Warde, Whillans and Paddock 2019) は、外食時の料理の好みと社会階級との結びつきについて、W・アトキンソンら (Atkinson and Deeming 2015) は、食料消費と社会階級の関係性について統計的な分析に基づき明らかにしている。なかでもアトキンソンらは、イギリスの社会空間と食料空間 (space of food) の相同性を対応分析によって析出し、ブルデューが『ディスタンクシオン』で見出したそれと非常によく似た構造を成していることを発見する一方で、文化資本との関係で倫理的次元の食料消費が新たな重要性を増しつつあると指摘している。

さらには、計量分析に基づくものではないものの、アメリカの研究として、各種の資本が豊富で食への意識が高いフーディー (foodie) と呼ばれる人々を対象とした J・ジョンストンと S・バウマンの研究 (Johnston and Baumann 2015=2020) がある。そこでは、メディア言説やインタビュー・データを分析することで、食をライフスタイルの一種と捉えるフーディーたちが、真正性やエキゾチシズムに高い価値を付与しつつ、現代の食のトレンドをめぐる実践を繰り返している様子を描き出し、そこに働く文化資本と経済資本の役割を明らかにしている。

3. 分析課題

以上のようなブルデューによる食の文化社会学の視座を踏まえ、現代日本における食のテイストと社会階級との関係性を分析することが本稿の課題である。より具体的に述べれば、以下である。

第一に、どのような食に関わる意識や態度、あるいはどのような料理テイストが食による卓越化や正統性の象徴となり、食の文化資本を構成しているかを日本の全国データで検討する。食をめぐる特定の実践や態度が社会的属性と関連性をもった正統文化となっているかどうかを明らかにしたい。すなわち、食の文化資本とは何であり、それは人々にどのように配分されているのか。

第二に、人々の選好する食のテイストがどのように社会空間的に分化しているのかを明らかにすることである。すなわち、日本における食テイスト空間²⁾はどのように構成されているのか。

第三に、食テイスト空間は、社会的属性（年齢、性別、学歴、職業、世帯年収）や食の文化資本とどのような関連をもっているのかを明らかにすることである。すなわち、食テイスト空間と社会空間はどのように結びついているのか。

本稿では、これらの分析課題に実証的に取り組むことによって、日本の社会学的な研究では十分に明らかにされてこなかった食の文化的テイストと社会階級との関係性を考察する。

4. データ

上記の課題を明らかにするために用いるデータは、2019年2月に筆者らが実施した「文化と意識に関する全国調査」³⁾のデータである。この調査は日本全国の18歳～60歳未満（2019年1月1日現在）の男女を母集団として、住民票から層化2段抽出によって200地点で合計4000サンプルを無作為に抽出し、郵送法により質問紙調査を実施した。回収数は1280票で回収率は32.0%、有効回答数は男性508名、女性764名の計1272名である。

調査では、食に関する意識と実践の両面から、まず食の文化資本尺度を構成したあと、ブルデューと同様の方法で、異なるタイプの食事の好み（テイスト）を測定し、多重対応分析で食テイスト空間を求め、社会空間（社会的位置空間）との対応や食の文化資本尺度との対応を明らかにする。

5. 食の文化資本尺度

食に関する意識と実践には、食に関する知識の有無のほか、食に関する倫理的消費、食による健康志向のほか、メディアでのレストラン情報などへの感度、料理の写真をSNSに投稿するなど、多様な形態が存在している。

図1は、食に関する意識と実践の8項目の基礎集計である。回答は「よくあてはまる(3)」「少しあてはまる(2)」「あまりあてはまらない(1)」「まったくあてはまらない(0)」の4択で、0点～3点をあてはめた。

これらの8項目を因子分析（主因子法、プロマックス回転）にかけた結果、表1に示すような2因子構造が最も適切であった。第1因子は、「ファストフードで食事をとることは、できるだけしないように心がけている」「オーガニック

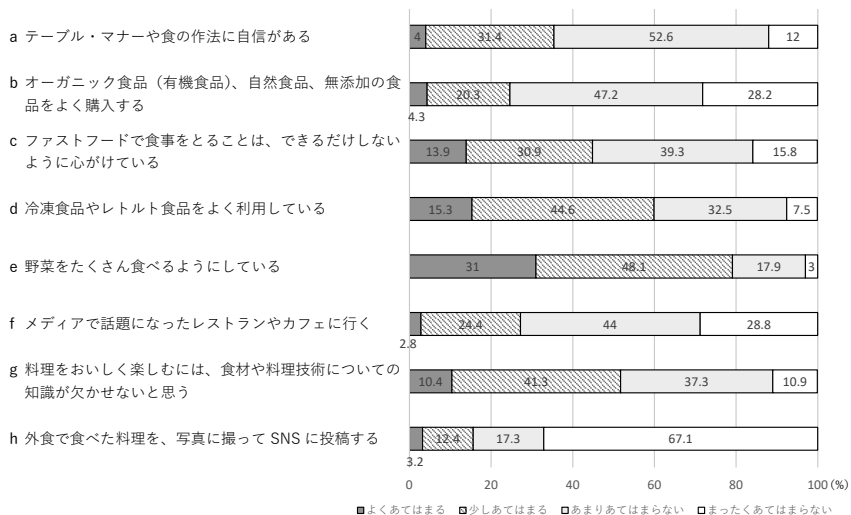


図 1 食に関する意識と実践

表 1 食に関する意識と実践の因子分析結果（主因子法、プロマックス回転）

	因子	
	I	II
ファストフードで食事をとることは、できるだけしないように心がけている	0.724	-0.178
オーガニック食品（有機食品）、自然食品、無添加の食品をよく購入する	0.577	0.126
野菜をたくさん食べるようにしている	0.493	0.057
冷凍食品やレトルト食品をよく利用している	-0.429	0.139
テーブル・マナーや食の作法に自信がある	0.340	0.132
料理をおいしく楽しむには、食材や料理技術についての知識が欠かせないと思う	0.323	0.185
メディアで話題になったレストランやカフェに行く	0.044	0.689
外食で食べた料理を、写真に撮って SNS に投稿する	-0.060	0.452
因子寄与	1.566	0.898
因子寄与率 (%)	20.195	8.813

因子間相関	I	II
I	—	0.24
II	—	—

食品（有機食品）、自然食品、無添加の食品をよく購入する」「野菜をたくさん食べるようにしている」「冷凍食品やレトルト食品をよく利用している（-）」「テーブル・マナーや食の作法に自信がある」「料理をおいしく楽しむには、食材や料理技術についての知識が欠かせないと思う」の6項目からなる因子であり、食に対する高い意識と倫理的態度が特徴といえる。これに対し、第2因子は、「メディアで話題になったレストランやカフェに行く」「外食で食べた料理を、写真に撮ってSNSに投稿する」の2項目からなり、食とメディアの近接性を示す態度で、食に関するメディア感度としておく。

第1因子の6項目の変数は、現代における食に対するこだわりや洗練性、食への倫理的態度や知識重視といった卓越化したライフスタイルを示している。これら第1因子には、食を栄養や必要に迫られるものといった必要趣味から距離を取ろうとする態度、すなわち様式化（形式）を求める自由趣味（贅沢趣味）のハビトゥスが背後に存在すると考えられる。したがって、第1因子は食による卓越化に関わる「**食の文化資本**」を析出したと解釈できる。

次に食の文化資本尺度を構成するため、第1因子に高い寄与率を示した6項目のうち、「冷凍食品やレトルト食品をよく利用している」の回答値を逆転し、6項目の4択（0～3点）の得点を合計し、食の文化資本尺度と命名した。この尺度得点が高いほど、食テイストの正統性が高く、現代における食の文化資本を測定しているといえよう。

食の文化資本得点から信頼性係数 α を求めると、0.649であった。また食の文化資本得点のレンジは1点～17点で、平均値8.61、標準偏差は2.94であった。

6. 食の文化資本得点の規定要因

ここで、食の文化資本尺度がどのような社会的要因によって規定されているかを明らかにするため、食の文化資本得点を従属変数とする重回帰分析を行った。分析モデルは表2に示すように、2つのモデルで検討している。家庭背景の変数としては父教育年数と母教育年数を投入したところ、この2変数で共線性が生じたため、より強い効果を示した母教育年数のみをモデルに投入することにした。

表2 食の文化資本得点の規定要因分析（重回帰分析）

	モデル1			モデル2		
	非標準化 係数	標準化偏 回帰係数 β	有意確率	非標準化 係数	標準化偏 回帰係数 β	有意確率
(定数)	2.158	—	0.027	1.476	—	0.196
年齢	0.056	.216**	0.000	0.065	.228**	0.000
女性ダミー	1.342	.224**	0.000	1.606	.270**	0.000
都市規模	-0.051	-.010	0.719	-0.093	-.018	0.557
本人教育年数	0.110	.070*	0.021	0.126	.080*	0.027
母教育年数	0.113	.089**	0.008	0.132	.104**	0.005
世帯年収	0.001	.098**	0.001	0.001	.087**	0.009
専門管理職ダミー	—	—	—	-0.087	-.010	0.788
事務販売ダミー	—	—	—	-0.327	-.055	0.140
R ²	0.096			0.117		
n	1174			935		

**p<.01 *p<.05

表2に示すモデル1の分析では、決定係数は0.096で、説明変数のうち都市規模を除くすべての変数が有意な独自効果を示した。その結果、男性よりも女性のほうが食の文化資本が高く、年齢が高いほど食文化資本は高い。世帯年収、母教育年数、本人教育年数もそれぞれ高いほど、食の文化資本得点が高いことがわかる。また住んでいる地域の都市規模とは関連がなかった。

次に現在の職業の効果をみるために、専門・管理職ダミーと事務・販売ダミー（いずれもサービス労働・ブルーカラー職をベースとする）を追加した。モデル2の結果からは、決定係数は上昇したものの、いずれの職種ダミー変数も有意ではなく、職業の差異が食の文化資本に与える効果は全くみられなかった。

要約すると、食に対する文化資本得点は、女性であるほど高く、また年齢が高いほど高くなる。さらに本人の教育年数や母親の教育年数といった学歴資本の効果もみられた。母の教育年数がプラスの独自効果を持つということは、食の文化資本が親から子へと伝達されていることを示唆している。さらに現在の世帯収入も食文化資本に効果をもち、経済資本が豊かであるほど、食文化資本

得点は高くなる。このように食文化資本の多寡は、社会的属性変数、とりわけジェンダーと学歴資本、経済資本によって決まってくるのがわかる。

女性のほうが男性より食の文化資本が高いのは、料理をする行為が家庭の中で女性役割として定着している日本の現状を反映していると考えられる。また母親の教育の効果が見られたことから、食に対する洗練された意識と実践は、世代を超えて伝達される文化資本の一種であるといえよう。

7. 好きな料理にみる食テイスト空間

ブルデューは、その著書『ディスタンクシオン』において好きな料理への質問を行い、生活様式空間の構成に関連づけていた (Bourdieu 1979=1990 I: 287)。ブルデューによれば、資本の総量に乏しく、文化資本と経済資本をいづれも欠く人々は、必要趣味に相当する、塩辛い／脂っこい／重たい／安い／栄養になるといった食べ物を好む傾向がある。それに対し、資本の総量が多くなるにつれ、その資本の構成比に応じて食べ物の好みが分化する。相対的に経済資本が豊かで文化資本の乏しい人々は、豪華だけれども、きつい／脂っこい／塩辛い食べ物を好み、相対的に経済資本が乏しく文化資本の豊かな人々は、凝った／異国趣味の食べ物や健康的な食べ物を好み、両者の中間に位置する人々は、繊細な／あっさりした食べ物や洗練された／軽い食べ物を好む傾向がある。

表3は、ブルデューと同様の質問を日本人に対する全国調査で初めて行った結果である。調査では「あなたが好きなタイプの料理は、どれでしょうか。2つまで選んで、番号に○をつけて下さい。」と質問し、8つの選択肢を提示した。それぞれの料理の選択者率は表3に示すとおりである。最も回答が多かったのは、「昔から変わらない、定番の料理」で52.0%が選択していた。続いて「食欲を満たす、経済的な料理」を選んだのが36.6%、「健康的で、あっさりした料理」は34.3%であった。これに対し、「独創的で、異国風の料理」(7.5%)や「ありあわせのもので作ったような気軽な料理」(14.7%)、「繊細で、手のこんだ料理」(15.2%)は選択率が低かった。

表3では、それぞれの料理を選択した人と選択しなかった人の2グループに分け、平均年齢、女性比率、4年制大学卒業比率、食の文化資本得点平均を比

表3 好きな料理と選択者の特徴

料理のタイプ	選択者率	選択者の平均年齢	選択者の女性比率	選択者の4大卒比率	選択者の食の文化資本得点
シンプルだが、きれいに盛りつけられた料理	27.8%	40.9	71.1%**	38.3%	9.18**
食欲を満たす、経済的な料理	36.6%	40.1**	49.9%**	39.5%	7.69**
繊細で、手のこんだ料理	15.2%	41.3	63.9%	47.1%*	9.75**
独創的で、異国風の料理	7.5%	41.5	63.8%	53.2%*	9.34**
量が多くて、こってりした料理	12.9%	36.8**	25.2%**	46.0%	6.61**
昔から変わらない、定番の料理	52.0%	41.4	58.6%	38.4%	8.44**
ありあわせのもので作ったような気軽な料理	14.7%	44.4**	64.3%	31.0%	8.46
健康的で、あっさりとした料理	34.3%	42.1*	73.1%**	38.5%	9.66**

注) 各料理の選択者と非選択者で、平均値の有意差検定(両側)を行った。 ** p<.01, * p<.05

較した。数値は、その料理を選択した人々の平均値を示しており、*のマークは選択者と非選択者の平均値を比較した結果、統計的に有意であった場合につけている。

好きな料理の種類は年齢によって差があるだけでなく、男女差と学歴差も生じている。高学歴層が好むのは「独創的で、異国風の料理」であることがわかる。

食の文化資本得点を各料理の選択者と非選択者で比較すると、ほとんどの料理で有意な差がみられたが、選択者の食の文化資本得点が高い料理は「繊細で、手のこんだ料理」(9.75)、「健康的で、あっさりとした料理」(9.66)、「独創的で、異国風の料理」(9.34)である。逆に「量が多くて、こってりした料理」を好む人の食文化資本得点は6.61と低かった。

これらのデータをもとに、多重対応分析(MCA)を用いて好きな料理タイプ間の関連性を図示したのが図2であり、これを食テイスト空間と呼ぶことにする。

図2の中の1の数値は、各料理を選択しなかった回答者カテゴリーを示している。またMCAで析出された食テイスト空間上では、回答傾向の類似性が距離であらわされるため、近接しているカテゴリー同士が類似していることを意

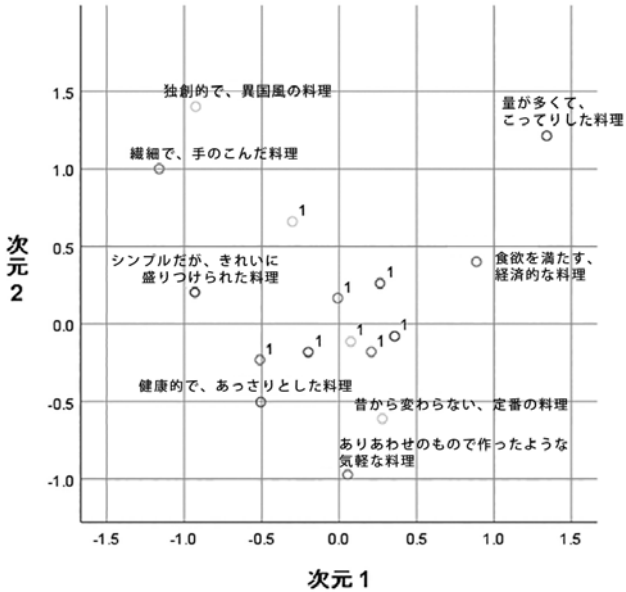


図2 好きな料理の多重対応分析（食テイスト空間）

味し、遠い距離ほど類似性がないことを意味する。

図2の次元1のプラス方向には「量が多くて、こってりした料理」と「食欲を満たす、経済的な料理」が位置しており、経済的で必要性からの距離が小さい料理、いわば実質的な食のテイストが示される。それに対し次元1のマイナス方向には「繊細で、手のこんだ料理」「独創的で、異国風の料理」「シンプルだが、きれいに盛りつけられた料理」が位置し、食における美的性向や洗練性、独創性を重視したテイストをもち、必要性からの距離が大きい料理へのテイスト、すなわちブルデューでいうところの自由趣味（贅沢趣味）として解釈することができる。また次元2のマイナス方向には、「ありあわせのもので作ったような気軽な料理」「昔から変わらない、定番の料理」「健康的で、あっさりした料理」が位置し、料理に対する気取らなさを示している。

すなわち食テイスト空間の次元1は、必要性からの距離の大きさの違いとし

て、解釈することができるだろう。

8. 食テイスト空間と社会空間の対応

(1) 年齢、性別、学歴、職業、世帯年収による差異

食テイストと回答者の社会的諸条件との対応関係を検討しよう。図2の食テイスト空間の中で、回答者の諸属性がどのような位置を占めるのかを探ることにより、諸階級が食に対してどのような分類カテゴリーを用いているかを明らかにする。これはブルデューのいう生活様式空間と社会空間の対応関係を明らかにする方法と同様のものであり、ここでは食テイスト空間と社会空間の相関性があるかどうかを検討することになる。さらに食の文化資本得点と食テイストとの関連をみることで、食に対し卓越化した意識や実践をもつ人々の食テイストとその原理を明らかにすることができる。

図3は、年齢カテゴリーと性別・学歴別のカテゴリーの重心ポイントを図2の食テイスト空間上に布置した結果である。以下では関係性を見やすくするために、食テイストの表示を省いて、各属性のカテゴリーポイントのみを食テイスト空間に表示して、社会空間との対応を探っていく。

図3に明らかなように、年齢コホートによる食テイストの差が生じている。若い年齢層ほど実質的な食テイスト「食欲を満たす、経済的な料理」を好み、年齢が高い層では「健康的であっさりとした料理」や「昔から変わらない、定番の料理」が好まれている。年齢と好きな料理との関係は、健康や身体の必要性によって異なってくるのがわかる。

次に性別・学歴別の各カテゴリーの重心ポイントを見ると、第1象限に男性の各学歴カテゴリーが集まり、女性は主に第3象限に集まっている。すなわち男性のほうが、必要性からの距離が小さい料理である「量が多く、こってりした料理」や「食欲を満たす、経済的な料理」を好む傾向が強い。これに対して女性は「シンプルだが、きれいに盛りつけられた料理」や「健康的で、あっさりした料理」を好む傾向にある。また、同じ性別の中では、4年制大学卒業者ほど、第2象限の「独創的で、異国風の料理」や「繊細で、手のこんだ料理」との距離が小さいため、学歴が高いほど、美的性向の高い料理や形式への嗜好

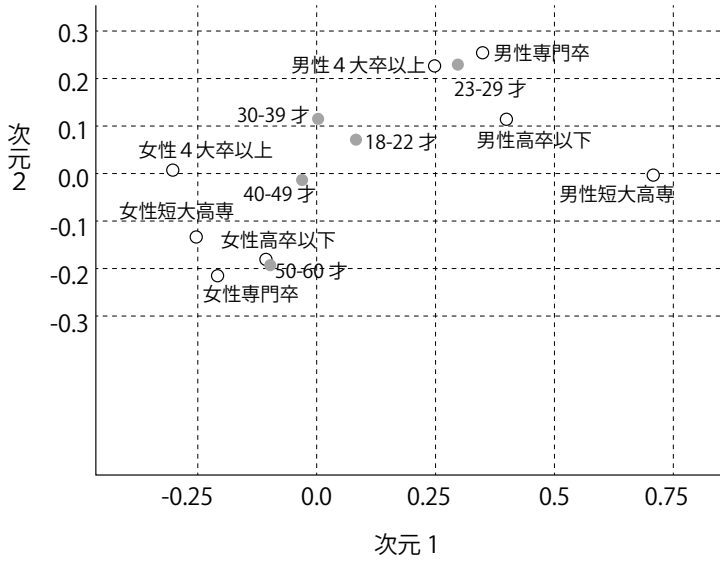


図3 食テイスト空間における年齢と性別・学歴カテゴリー

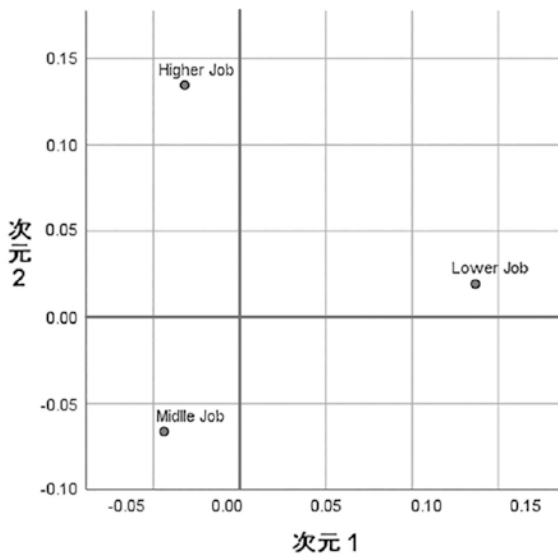


図4 食テイスト空間における現職

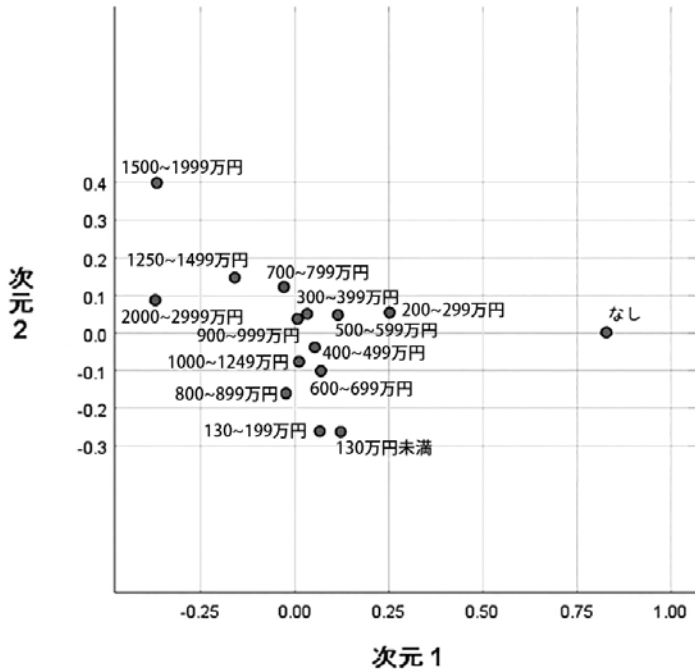


図5 食テイスト空間における世帯収入の分布

がみてとれる。

図4は、職業を3分類し、専門・管理職（Higher Job）、事務や販売の中間職種（Middle Job）、サービス労働やブルーカラー職種（Lower Job）ごとにカテゴリポイントをプロットした結果である。

第2象限に Higher Job、第3象限に Middle Job、第1象限に Lower Job が位置し、Higher Job である専門・管理職層のテイストは、美的性向の高い料理であることが明らかとなった。また女性比率の高い職種である Middle Job 層では第3象限の気取らない料理が好まれている。そして次元1のプラス方向であり第1象限に入る部分で、Lower Job 層が位置していることから、男性の多い職種で食欲を満たす経済的な料理が好まれていることがわかる。

図5は、世帯年収の各カテゴリーが食テイスト空間にしめる位置を示してい

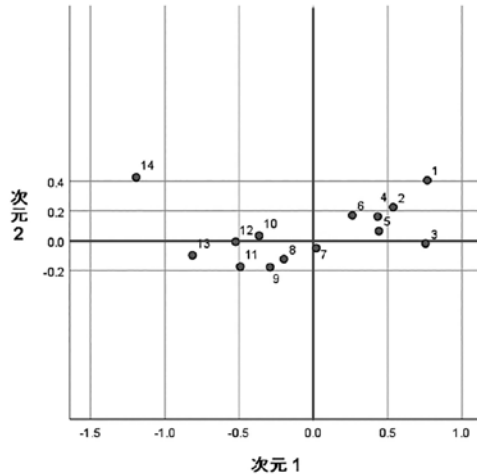


図6 食テイスト空間における食文化資本スコア

る。高い世帯収入カテゴリーが第2象限から第3象限にかけて分布し、「シンプルだが、きれいに盛りつけられた料理」の近辺に多く集まっていることがわかる。高所得者層ほど、形式重視の料理テイストを持っているといえよう。

(2) 料理テイストと食の文化資本の関連性

食テイスト空間は、食の文化資本（卓越化した食の意識・実践）とどのような関係にあるだろうか。図2の食テイスト空間図に食文化資本得点をプロットしたものが図6である。食テイスト空間の次元1の高低に沿って、食文化資本得点が並ぶことから、次元1のプラス方向は、必要性からの距離が小さい経済的な料理を好む層が、食文化資本得点の低い人々の特徴であることがわかる。逆に次元1のマイナス方向になるほど、食文化資本得点は高く、必要性からの距離が大きく美的性向の強い料理を好むことがわかる。

すでに述べたように、表3では各料理テイストごとの食文化資本得点の平均を示し、非選択者と選択者の得点差を平均値の検定にかけた。その結果、食文化資本得点が高かったのは、「繊細で、手のこんだ料理」を選んだ人達で、平均

9.75であった。逆にもっとも食文化資本得点が低かったのは、「量が多くて、こってりした料理」で平均得点は6.61であった。このように必要性からの距離が大きい料理（繊細で手の込んだ料理）か、小さい料理（量が多くこってりした料理）かによって、食に対する態度や価値意識に差があり、食文化資本得点に関連していることが明らかになった。

9. 結果と考察

日本社会において、食テイスト空間はどのような布置を成し、社会空間とどのような関係を結んでいるのか。ここまで、調査データに基づいて検証してきた分析結果を簡潔に整理しておこう。

ブルデューの食の質間項目に準じた選択肢を用いて、MCAで分析した結果、好きな料理で表現される食テイスト空間には、大きくわけて次の3つのタイプが存在する。①「繊細で、手のこんだ料理」「独創的で、異国風の料理」「シンプルだが、きれいに盛りつけられた料理」から構成され、独創的で洗練された食の経験を重視する美的性向の高い料理、②「ありあわせのもので作ったような気軽な料理」「昔から変わらない、定番の料理」「健康的で、あっさりした料理」から構成され、素朴で寛いだ食の経験を重視する気取らない料理、③「量が多くて、こってりした料理」「食欲を満たす、経済的な料理」のように必要性を満たす食の経験を重視する実質的な料理である。

これらからなる食テイスト空間と社会空間との対応関係を分析した結果、両者の位置関係について次のことが分かった。①性別の面から見れば、男性と実質的な料理とが対応し、女性と美的性向の高い料理が対応する。②学歴の面から見れば、4年生大学卒業の者ほど、すなわち学歴が高いほど、美的性向の高い料理との対応が見られる。③職業の面から見れば、Higher Jobと美的性向の高い料理、Middle Jobと気取らない料理、Lower Jobと実質的な料理が対応する。④世帯収入の面から見れば、美的性向の高い料理から気取らない料理のカテゴリーに沿って、高収入層が対応する。⑤食の文化資本の面から見れば、食文化資本の得点が高い人々が美的性向の高い料理と対応し、低い人々が実質的な料理と対応する。より具体的には、「繊細で、手のこんだ料理」を好む人々の

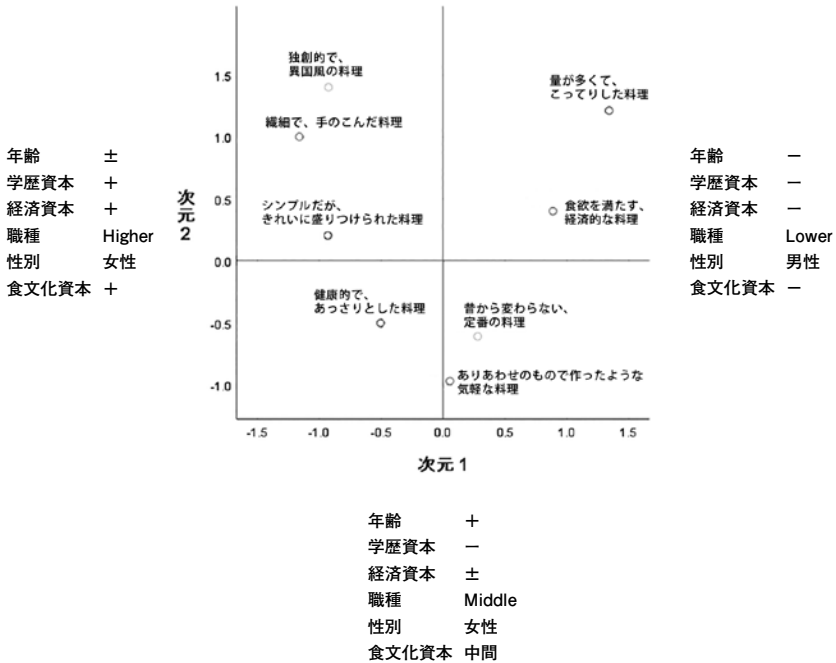


図7 食テイスト空間と社会空間の概略図

食文化資本得点が最も高く、「量が多くて、こってりした料理」を好む人々の食文化資本得点が最も低かった。

以上の食テイスト空間と社会空間との対応関係の概略を図7にまとめた。これらの結果をあらためて全体として見れば、日本社会に食テイスト空間と社会空間との相同性が成り立っていることが確認できたといえるだろう。すなわち、ブルデューが提起したような、実質と形式の対立軸に基づく食のテイストの文化的正統性と社会階級との密接な結びつきが、現代の日本社会にも見出せるということである。

上記および図7に要約したように、本稿では、食への意識や、どういった料理を好むかという選択の基準が、ジェンダーや年齢、社会階級上の位置、特に学歴資本と経済資本によっても分化することを明らかにできた。

また同じく、⑤にまとめたように、食のテイストは、食全般にかかわる卓越化した意識と実践、すなわち食の文化資本とも関連が強かった。言いかえれば繊細で手の込んだ料理や、独創的で異国風の料理に象徴されるような料理への嗜好が、食全般の卓越化の記号となっており、そうした記号の生産を支える社会的地位や属性ならびに食をめぐる身体技法や食べ方なども含めて、ハビトゥスを構成しているのである。例えば、男性向きの料理としてこってりした料理や量が多い料理が好まれるのは、食とそれにまつわる身体の定義が、ジェンダーによって異なること、そして食に対する態度や価値観そのものが、象徴的な意味をまとめて社会空間と対応して存在していることを意味する。まさしくブルデューが指摘したように、「趣味とは自然=本性と化した文化、すなわち身体化された文化であり、身体となった階級であって、階級的身体を形成するのに加担する」のである (Bourdieu 1979=1990 I: 288)。

この点、今回明らかにできた食の文化資本とは、食や料理への嗜好性を根底から支えるハビトゥスを象徴的に表している意識や態度や実践の現れであると解釈できるのではないだろうか。

最後に、本稿の分析を通じて食テイスト空間と社会空間との関係性の概略的な見取り図が得られたところで、今後これらの図をよりいっそう具体化し明確なものにしていくための課題を二点提示しておきたい。それは、①食の文化的正統性の歴史的な編成過程と布置についての探究、②そうした文化的正統性をハビトゥスとして体現し、文化的卓越化の戦略として象徴的に呈示する人々の具体的な実践についての探究である。

前者については、例えばメネルが、「人々は、自分自身が社会の階段を登ろうとし、他の人々を蹴落とそうとする時、必ず食物を使ってきた。今日では、エリートの食物、あるいはハイブローな食物、大衆的、つまり大量生産の料理、民族料理、そしてジャンク・フードについて語ることができる」(Mennel 1985=1989: 35) というように、文化的正統性をまとった食べ物や料理は、社会的・歴史的条件に応じてさまざまな形態や実践様式を取りうる。それゆえ、時代やトレンドの変化に伴って複雑化していると考えられる現代日本の食テイスト空間=場 (champ) に関して、その文化的正統性の歴史的な編成過程と布置

を丹念に考察する必要があるだろう。

後者については、人々の食をめぐる実践や意識や態度の質的方法による探究が求められるだろう。この点、例えば、ジョンストンとバウマンが質的方法（インタビューや言説分析）に基づいてアメリカのフーディーたちを対象として分析したように（Johnston and Baumann 2015=2020）、食べ物や料理のもつ歴史性・社会性を体現しつつ、食をめぐる多様な卓越化実践を繰り広げる人々の生活世界に着目することが重要になる。こうした質的な分析を通じて、食に関わるハビトゥスや文化資本の具体的な構成に迫り、日本社会での食をめぐる象徴的な卓越化実践の様相を明らかにする必要があるだろう。

いずれにせよ、今後においては、これらの課題にも取り組むことで、本稿で示した食テイスト空間と社会空間との概略図をより多角的な観点から立体化していくことが求められよう。

注

- 1) この必要性からの距離という見方は、ブルデューが多様な領域の文化的実践の正統性を把握する際の基本原理となっている。ブルデューによれば、「消費行動の領域において、またそれを越えたところでも観察される差異のもとになっている真の要素は、贅沢趣味（または自由趣味）と必要趣味との対立である。前者は必要性への距離の大きさによって決まる物質的生活条件、すなわち資本を所有していることで保障される自由さ、あるいは時に言われるように安楽さ *facilité* によって定義される物質的生活条件から生まれた人びとに固有のものである。いっぽう後者の趣味は与えられた生活条件に自らを適合させてゆくものであり、まさにその事実において、自らがいかなる必要性から生まれてきたものであるかを物語っている」（Bourdieu 1979=1990 I: 272）。
- 2) 本稿での食テイスト空間とは、ブルデューのいう食料消費空間（仏語版では、*l'espace des consommations alimentaires*, 英語版では、*space of food*）（Bourdieu 1979=1990 I: 287）と必ずしも同一ではないが類似した内容をもつと考えており、本稿では料理を中心としたテイストで測定した。フランス社会を対象としたブルデューの場合、調査票の質問は、「自宅にお客を招待するとき、どのような料理を出しますか？」と尋ねているが

(Bourdieu 1979=1990 I: 486)、日本社会を対象とした本調査では、「あなたの好きなタイプの料理は、どれでしょうか」と尋ねている。それは、日本では、客人を自宅に招待して家人が料理でもてなすという機会がそれほど頻繁とはいえ、フランスとは文化的な文脈が異なると考えたからである。したがって、回答者自身の料理の好みを尋ねることで、食のテイストを問い、それを意味的に等価なものとなしている。

- 3) 本調査は、日本学術振興会による科学研究費補助金・基盤研究 (B) 2017 年度～2019 年度「日本のディスタンクシオンと社会構成意識—新しい文化資本と実践・意識の多元性」(代表 片岡栄美) による。

参考文献

- Atkinson, W. and Deeming, C., 2015, "Class and Cuisine in Contemporary Britain: The Social Space, the Space of Food and Their Homology." *The Sociological Review* 63: 876-896.
- Bennett, T., Savage, M., Silva, E., Warde, A., Gayo-Cal, M. and Wright, D., 2009, *Culture, Class, Distinction*, Routledge. (= 2017, 磯直樹／香川めい／森田次朗／知念渉／相澤真一訳『文化・階級・卓越化』青弓社.)
- Bourdieu, P., 1979, *La Distinction: Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit. (= 1990, 石井洋二郎訳『ディスタンクシオン——社会的判断力批判 I・II』藤原書店.)
- Elias, N., 1969, *Über den Prozeß der Zivilisation: Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Erster Band: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendland*, Francke Verlag. (= 1977, 赤井慧爾・中村元保・吉田正勝訳『文明化の過程 (上) ——ヨーロッパ上流階級の風俗の変遷』法政大学出版局.)
- 柄本三代子, 2016, 『リスクを食べる——食と科学の社会学』青弓社.
- Guptill, A. E., Copelton, D. A. and Lucal, B., 2013, *Food and Society: Principles and Paradoxes*. Polity Press. (= 2016, 伊藤茂訳『食の社会学 パラドクスから考える』NTT 出版.)
- 岩村暢子, 2003, 『変わる家族 変わる食卓——真実に破壊されるマーケティング常識』勁草書房.
- Johnston, J and Baumann, S., 2015, *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet*

Foodscape (Second Edition), Routledge. (= 2020, 村井重樹・塚田修一・片岡栄美・宮下阿子訳『フーディー——グルメフードスケープにおける民主主義と卓越化』青弓社.)

片岡栄美, 2019, 『趣味の社会学——文化・階層・ジェンダー』青弓社.

小林盾, 2017, 『ライフスタイルの社会学——データからみる日本社会の多様な格差』東京大学出版会.

榊渕俊子・谷口吉光・立川雅司編著, 2014, 『食と農の社会学——生命と地域の視点から』ミネルヴァ書房.

Mennell, S., 1985, *All Manners of Food*, Basil Blackwell. (= 1989, 北代美和子訳『食卓の歴史』中央公論社.)

村井重樹, 2015, 「食の実践と卓越化——ブルデュー社会学の視座とその展開」『三田社会学』第20号: 124-137.

Poulain, J-P., 2011, *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire 2e édition*, Presses Universitaires de France.

佐藤裕子・山根真理, 2007, 「『食』と社会階層に関する研究——高校生に対する『食生活と家族関係』についての調査から」『愛知教育大学家政教育講座研究紀要』第38号: 83-98.

品田知美編, 2015, 『平成の家族と食』晶文社.

Warde, A, Whillans, J, and Paddock, J., 2019, "The Allure of Variety: Eating Out in Three English Cities, 2015." *Poetics* 72: 17-31.

安井大輔, 2018 「食選択と社会階層——国産食品・オーガニック食品購入の規定要因」古田和久編『2015年SSM調査報告書4 教育I』: 103-119.

謝辞：本研究は、学術振興会科学研究費補助金・基盤研究（B）2017年度～2019年度「日本のディスタンクシオンと社会構成意識—新しい文化資本と実践・意識の多元性」（代表 片岡栄美）（JSPS 17H02597）による研究成果である。