

# 甲南大学 総合研究所報

甲南大学総合研究所

〒658-8501 神戸市東灘区岡本8-9-1 電話 (078) 435-2331(ダイヤル)

## 第30回甲南大学総合研究所公開講演会

### 「美健賢食のすすめ」

講演者 奥村彪生 氏 (山手女子大学教授・伝承料理研究家)

辻田忠弘 所長: 本日進行係を務めさせていただきます、総合研究所所長の辻田忠弘でございます。甲南大学では、いろいろな形で地域の皆様のお役に立つ催しを行っております。総合研究所といたしましても、春、秋の年2回、地域の方々に対して、できるだけその時期に応じた研究者をお呼びして、講演会を催しております。

本日は、皆様がよくご存知の奥村彪生先生から「美健賢食のすすめ」という題でお話頂きます。

いろいろな人とお会いしてお話をしていると、多くの方が健康に一番関心を持っておられることが分かります。やはり食べること、もちろん美味しいものを食べるということに一番の関心があるようです。奥村彪生先生は、食に関しての講演に、最も適したお方だと思っておいで頂きました。奥村彪生先生のことについては、ご紹介するまでもなく皆様もよくご存知とは思いますが、NHKの番組でも活躍され、縄文時代、弥生時代に日本人が何を食べていたのか献立を再現されたり、今は月曜から金曜まで関西テレビで「今晚なに食べたい？」という番組を毎日持っておられます。お話が上手でおもしろいということも先生の魅力だと思います。90分間ですが、楽しい



時間になるようご協力ください。時間があれば、質問もお受けしたいと思っております。それでは、奥村先生よりお願い致します。

奥村彪生氏: 皆さん、こんにちは。私は、奈良の香芝市の大津皇子が祭られている二上山ふたかみやまの麓ふもとのところに住んでおります。この辺りは自然も多く、山菜や野菜がたくさんありますので、私の家では「ご馳走」と言いますとそれらを使った料理でして、「ご馳走を食べさせてあげるから家に来てください」と、私が言いますと、仲間内では「ご馳走ではなくて雑草を食べさせられるから、行くのやめておこう」ということになるらしいです。(会場:笑)

先ほど、ご紹介頂きましたように、私は、古代か

ら現代まで日本人がどのようなものを食べて今日までできたのか、そしてこれからどうするんだろうということを研究しております。

亡くなりました大阪大学の名誉教授の犬養孝博士は万葉集の権威でございますが、生前はよく一緒にさせていただきました。犬養先生が和歌の話をし、私が万葉時代の食べ物の話をするというのが常でした。そうして、時には万葉の食べ物を再現してお出ししてはいましたが、今日は注文がなかったので万葉の食べ物は用意しておりません。(会場:笑) 犬養先生には、「聴講者を、眠らさんように。強弱をつけなさい。時々、笑わせなさい、泣かせなさい、怒らせなさい」とよく言われました。なので、いろいろと話を交えてみたり、食べ物を出してみたりと、私も手を変え品を変えやっております。(会場:笑) 人間は、やはり食べ物と飲み物に弱いですね。そして男は女に弱く、女は男に弱い、また同性がいいというグループもいる様です。それは別に悪いことではなく、人それぞれの好みでございます。

私は、外務省の仕事で、世界へ日本の食事文化を紹介するという事で色々な国々を巡ってまいりました。最初に訪問したのは、ヨーロッパ5カ国で、まずドイツのハンブルグ、ケルン、で、ケルンには2回ほど行き、その後、デュッセルドルフに参りました。スイスのチューリッヒ、オランダのハーグ、イタリアはローマ、フィレンツェと行きました。フィレンツェはいい町ですね。職人の町で、非常に気位の高い、職人意識の強い町です。そんなところが私は好きです。私はどちらかというと職人肌気質です。何せ親父が宮大工の棟梁で京都の伏見大社や平等院の修復工事をしておりまして、親父譲りの職人肌です。子供の頃、いつでも父親の後をついて歩いていました。親父の生活習慣を見ては、「ああ、うちの親父はけったいやな。昼は寝て、夜にろうそくつけて働いている。」と思ったものです。夜中に左官屋と壁を塗ったり、彩色したりしているかと思っていたら、昼間は酒を飲んでいびきをかいて寝ているのですから、子供ながらにあきれておりました。後になって初めて

分かったのですが、ろうそくをつけて色をつけると原色ははっきり塗れ、また土壁を塗ると凸凹が出来ないということなのだそうです。父親は職人の技術と業を持って仕事をしていたのだと、遅れ馳せながら尊敬いたしました。こういった姿勢を子供ながらにしまれています。そのような理由でフィレンツェが非常に好きです。ドイツもまた職人の国でした。その後、フランスにも参りました。パリの高等社会科学研究所で2日間講義を行いました。その後、お昼の番組で料理ショーに生出演しました。それ以外には、スペイン、ポルトガル、インドネシア、アメリカに参りました。中国や韓国は何度も参りまして、忘れられないのがクウェートを訪問した時のことですね。いつものように、クウェートの市場で一人で写真をパチパチ撮っておりましたら、突然両手をパツと抱えられまして、駐在所へ引っ張られました。フィルムは全て没収されまして、「お前はバクダッドのスパイだろう?」と疑われました。それで私は、「違う、この国へ健康に良いといわれる日本の食事文化を指導しに来ているのだ」と訴えまして、そして「国王に聞いてくれ!」と言いましたら、本当に電話してくれましてね、「そうや!」ということでその時の日本大使館の黒川大使に迎えに来て頂いて無事釈放されたのです。なんとか帰国してから1週間後にイラクがクウェートを攻めこみました。あの頃うまく説明が出来なければ監獄に入ったまま、戦争に巻き込まれて、今頃、ここには立っていないだろうと思います。(会場:笑) 運とは、ほんとに奇縁でございますね。

このように日本の食事文化をいろいろな国へ紹介しております。その目的は何かと申しますと、健康によいものをお教えしたいからです。けれども本当に伝統的な日本の食事文化は、健康によいのでしょうか? 確かに今、日本は世界有数の長寿国ではあります。しかし、長寿と言っても寝たきりの方がとても多いのです。長寿と健康とは違います。約100万の人々が寝たきりなのです。昨年暮れの調査では、アメリカはそれのたった5分の1でした。そして、100歳以上の方は、日本は約1万1千人、アメリカはその5

倍の5万3千人。まるつきり反対なのです。寝たきりの人を健康と言えますか？言えないですね。そこををよくふまえてものを考えていかないといけません。2025年には寝たきり老人は230万人に達すると予想されています。

今、盛んに言われていることのひとつは、日本人はカルシウム不足ということです。カルシウムを取らなければ、骨粗鬆症にかかります。なぜこんなに舌がもつれるような言葉なのでしょうね。骨粗鬆症って言いにくいですよ。いっそのこと骨ボキッと折れ症にした方が、分かりやすいし、言い易くてよいのではないかと思いますね。(会場:笑)

私の知り合いで蘭医、日本におけるオランダ医学の歴史の研究をなさっている川島真人さんという大分県中津市で病院を経営している院長がおられます。その研究には、オランダ人の食生活が絡んできます。幕末の蘭医大槻玄沢などが行っていたオランダ正月といってオランダ人が長崎のオランダ商館で振舞っていたご馳走のメニューが残っており、再現しておりました。正月に何度かそのメニューを真似て作り友人達と宴会を何度か開催しております。ボートアイランドにあるホテルリッツで開催された折に、同席していた川島院長からアメリカに講演へ行った時の話を聴きました。川島院長が演壇に立ち、骨粗鬆症の話しようと思って、会場を見渡しますと、出席しておられた方が皆シャキッと骨も丈夫そうでしたので、骨粗鬆症の話は不似合いだと思ひまして、急遽、心臓病の話に変えたそうです。アメリカの高齢者には骨粗鬆症の人はいないのです。なぜ日本人が骨粗鬆症にかかるかといいますと、先ほど言いましたようにカルシウムが不足しているからです。今日は、皆さま方、シャキッとされていて丈夫で健康そうな身体しておられますね。この大学まで歩いていらっしたのも骨が丈夫だからでしょう。それも元気の証、健康の証です。

日本の伝統的な食事ばかりしていると血圧症やカルシウム不足の病気にかかります。ですから、昔は、年をとると、皆、腰が曲がっていきました。田舎へ行

けば行くほど、腰が曲がっているようですね。なぜ腰が曲がっているかという問いには、昔、田植えをしてきたから、曲がってしまったという答えが返ってきました。それは間違いなのです。カルシウムが不足しているから腰が曲がるのです。ですから、ただ単に健康に良いから、日本食を食べるというのではなくて、健康食というものを踏まえてよく考えなければならないのです。

私もよくあちらこちらに講演に行きまして、お医者さん方とともに、円座になってフォーラムなどをよく行いますが、そのお医者さんの中には、牛乳を飲むなという方もおられます。牛乳を飲むより、じゃこを食べなさいと言います。皆さん、じゃこ噛めますか？今は、じゃこすら噛めない子供が多いですね。噛んで食べたものを口の中でミキシングする能力がなく、口に入れて鵜呑みにしています。じゃこを鵜呑みにするなら、牛乳でカルシウムを補給する方がどんなにかよいと私は思います。

ご案内にも書きましたように(\*注1)、とにかく「生きる」ということは、「食べる」ということです。生きつづけるということは、食べつづけるということです。もう食べられなくなったら、ハイ、さようなら…ということになっていくわけですよ。食べるということは、人間以外の動植物の命を犠牲にしているということです。殺生をします。殺生するというと、動物を殺す、血をみるといったことが思い浮かびますが、植物でも血は流れています。色がないだけなのです。恋もしますし、唄いもしますよ。人は、生き続けていく為に、動植物の殺生をしなければならないのですから、頂いたものは、感謝して何も残さず一物全体を有り難く頂戴しなければならないということでしょう。無駄をしない。これがほんとのエコロジカルクッキングですね。今は、エコクッキングと縮めて言ったりしますが、ものを無駄にしない、一物全体を有り難く食べてあげるのが、人間の心得として持つておかなければいけないわけでございます。それは当たり前のことですね。それに加えて、あれを食べてはいけない、これを食べてはいけないというマイナスの思考よりも、

プラス思考でいってはどうだろうか、と提案します。もう少し食事というものを楽しくしていったら、どうだろうかと思います。「あれは駄目、これは駄目」などと言っていないで、なんでもしっかりいろいろなものをバランスよく食べることです。やはり神戸ビーフ、食べようよ。おいしいワインも飲もうよ。神戸ワインを…神戸ワインはもうひとつですね。(笑)仕方がありません。味は、気候風土に左右されるのです。そして歴史がものをいうのです。

しかし、数年前のフィールドワークで分かったことなのですが、フランスパンってございますね。硬いハードパン。フランスパンで机を叩いたら、机がこわれるほど硬いパンだった、という話が、サザエさんのマンガにもできます。このパンは、フランスの小麦でないと硬くならないのです。だから日本でフランスパンを作ってもどうしても皺がよります。特に今の時期はふにゃ、ふにゃです。本来はパリっとしていなければならないのですよ。これは湿度の問題です。国内産小麦でやると、余計に柔らかくなります。日本の小麦はうどん向き、そうめん向きで、パン向きではないのです。それならアメリカの小麦でやったらどうや、と言うとアメリカ的フランスパンになって、これまたフランスパンのようにおいしくないのですね。アメリカ産小麦では食パンという形に仕上げなければ食べられないのです。ですから、産物は気候風土に支配され、料理や食品は、産物に支配されるのが原則です。それをふまえた上で、異国の文化を取り入れていかななくてはなりません。このハード系のパンは、神戸、芦屋、宝塚を結んだこの三角地帯が、一番売れている地域ですね。この甲南大学のある東灘区はちょうど真中にあたりますね。六甲おろしにふかれて空気が乾燥しているということもおいしいパンになる条件です。このハードタイプのパンが売れるとチーズとワインが売れます。近畿地区で一番チーズとワインが売れるのがこの三角地帯ですよ。パンがおいしいと、ケーキが美味しいですよ。そうなるとこれに付きものの紅茶です。紅茶もまたおいしくなりますね。もちろんジャムなども付随して良く売れますね。

ハイカラな欧米型の文化を築いたのが、この地帯です。やはり芦屋と神戸と宝塚を結ぶ三角地帯ですね、と私勝手に決めたのですが…。(会場:笑)

私は奈良県からJRで神戸に来ますが、芦屋を過ぎたらぱっと空気がいっぺんにきれいになるような気がします。空も海の色もほんとに青さがいっぱい、ブルーウェーブ！そんな気分です。空気もグリーンで、何よりも着ているものが明るい。今日も会場を見渡して、ああ明るいなと思いました。このように京阪神は電車でほんの2、30分の距離でしかないのに、ころっと雰囲気違います。このように風土と歴史的な違いが出て来るわけですね。

話を元に戻しましょう。ですから、馳走<sup>からん</sup>というのは、私は楽しく作って楽しく食べて、身体によかったらええやないか、と思います。しかし、身体にいいものだけを食べようと思いますと、ちょっと偏りますね。リンゴがええとなるとリンゴばかり齧って、バナナがええとなるとバナナばかり食べる人がいますが、それではいけませんよ。「それでは駄目！」って言われたから、今度は紅茶に変えてみようか…。そういう人達をみのもんた症候群と私は呼んでいるのです。(会場:笑)何でも偏って食べ過ぎてはいけません。そのような症状にならないようにして下さいね。

食べるということを機能学的に考えるといくつかあると思うのです。まずひとつは、身体にいい、健康にいい、空腹を満たすという身体的な機能で、単に身体を養い、おなかを満たすだけの機能です。何でもよいかからとりあえず食べて、ただ単にお腹を満たすだけという人、いますね。空腹を満たすということでは、それでいいのかもしれないですが、単にお腹を満たすだけのために食べていたら、何を食べても感動しないですね。食べておいしいという感動を忘れたら人間終わりです。美しいものをみて、美しいと感動する心を忘れたら人間終わりです。ひまわりってすてき！明るくてまるで私みたい！などと思うような感受性のある人でないとあかんと思います。身体的機能の意味には、空腹を満たすということに、感受性も付

随されていると言ってもよいでしょう。

二つ目に、精神的機能です。食べてほっとするというようなことです。何か辛いことがあった時に子供の頃に食べたものを食べると、ほっとするというような機能が食べるという行為にはあります。私はあちこちの病院へ食事の指導で伺いますが、かなりお年を召したおばあちゃんに「おばあちゃん何か食べたい物あるか。」と聞くと「お母は<sup>か</sup>んが作った料理が食べたい。」と、自分がもうおばあちゃんと呼ばれる歳なのに、そのまたお母さんの作った料理が食べたいと言います。

子供がイライラした時に、母親の作ったものを食べさせてあげると落ち着くのは、この機能が働いているからです。この頃の母親は自分で作ってないので、これからはどうでしょうね？若いお母さんは、夕食に弁当屋で家族の分を買って帰りますから、弁当屋は、夕方時が一番繁盛するらしいですね。ちょっと行楽に行つて帰りに買うのなら分からないことはないですけど、日常的に買ってますからね。そういうことだと、例えば何かことが起こった時に、「何か気の落ち着くもの持ってきてあげようか？」と聞くと、「うん。弁当屋の弁当、買ってきて！」って言うようになるかもしれませんね。そうになったら終わりですよ。(会場:笑) 笑い事ではないですよ。将来怖いですよ、日本の国は。

他には、やはり楽しみつてありますよね。私でもそうです。「よーし、今度三宮のガード下の焼肉屋で、蒸したモツ食べよう。」とか思ったら、楽しみで働きますもんね。それが達成されると、なぜかすかつとしてストレス解消にもなりますね。精神的、癒しの機能とでもいいでしょうか。

3つ目は、社会的機能ということになります。食べ物はコミュニケーションをとる重大な装置です。おいしいものを食べて怒る人はいませんね。人的資源を作るには、食べ物が一番よいと思います。パーティーを開いたりするのは、食事よりも人脈を作るためですね。商談を成立させるためにも飲食しながらですね。難しい外交の話も食事をしてからでしょう？食べるという行為の外的要素が、経済的効果をも、もたら

してくれるのです。

コンビニエンスストアには、たくさんの食べ物が並んでいます。あの陳列の順は、あれこれついで買いをするように陥れる為の設計になっているのですよ。ですから、皆さんコンビニにはまってしまうのですね。学生にもこのことについて調べてみましたが、はまっています。(笑)そういう設計になっているのですから、仕方がないです。皆が欲しい、売れ筋のものが一番奥においてあるのです。その欲しいものとは、食べ物と飲料です。始めに言いましたように、人間飲食しないと生きていけませんから。そのように配列すると、消費者は、全ての棚を眺めていかないといけませんね。ついつい見てしまう。見ると欲しくなり、あれもこれもと買う羽目に陥ります。経営者は、ついで買いを狙っているのですね。

そのようなことで、食産業が隆盛することによって、経済的効果を生んでいきます。その代わり、ごみの問題や、汚染、公害の問題などが起こってきますが…。この産業的機能の中には、食に関する産業だけでなくインテリアやファッションなども関連します。

大事なこととして、食べることのもうひとつの機能は、農林水産業の振興に繋がり、このことが食文化の基幹になるものです。食材作りこそ食文化の基本です。皆さん方も、そのことをよく心得てこれからの食事というものを考えていただきたいのです。

で、本日の本題に入ります。

日本の食べ物は何か健康にいいか、世界的に認められていて研究されているかということをお話します。まず大切なこととして考えられるのは、色々な国の文化を取り入れているということでしょう。日本独自のものはほとんどありません。食材においても然りです。私達が今食べている食材で日本独自のものといえますと、ふき、わさび、山の芋くらいでしょうか。山の芋の仲間は世界に色々ありますが、日本独自のものもございます。その他の食べ物は、ほとんど外国から入ってきたものです。時代時代において、交流した国のものが入ってきているのです。食べ方にしても然り、食具も然り、食器も然りです。というこ

とは、色々な国の文化を融合させて日本独特のものにしてありますから、逆の発想をしますと世界に発信出来る要素を数多く持っているということになります。

特に、この神戸は世界に向けて発信するにふさわしいところだと思います。港町神戸は、世界に対して日本が築いてきた食事文化を発信し、その基地になるべきところといえるでしょう。明治以後に出来た新興都市ですから新しいことにもいろいろと取り組みやすいということも、とりわけ適している要因です。これからも、このことは、神戸市に呼びかけていきたいと思えます。

そして、二つ目、日本食は、食材の組み方が世界一よろしい。まず、日本の食事文化の特徴は五味五色五法(注:2)で成り立っています。これは中国の思想で、五行陰陽説を取り入れた発想です。五色とは、まず、白です。食べてカロリー源、エネルギー源になる食べ物が、白のグループにあたります。「赤ではないのか?」と先日栄養士の会で言われましたが、赤ではないのです。完全燃焼しますと炎は白くなります。ですから、白なのです。米であり、麦であり、芋類であり、要するに穀物と芋類に限定できます。世界の主食料は、主に穀物です。その穀物は国によって、気候風土によって支配されます。乾燥地帯になりますと小麦が主役を演じ、高温多湿の地域では、米が主役になっていきます。そのほかの場所では、雑穀を主食としているところが多いですね。雑穀と一言に言っても、粟やひえを食べる地帯もあれば、とうもろこしを食べる地帯もあります。それに加えて、芋を主食とするところも多いです。主にジャガイモです。さつまいもは、主食にならないのですよ。今挙げたものをずっと並べてみますと、毎日食べても飽きないですよ。朝・昼・晩と三食食べても飽きないです。余談ですが、商売はあきない。飽きられたら終りです。だから商売あきないというのですよ。

日本の国の風土に一番合ったのが米です。米の中でも、冷涼系のジャポニカが適しています。揚子

江から北の冷涼な地帯を好む腰の強い粘りのある米で、短粒系で丸顔です。日本人とそっくりですね。ジャポニカは、コシヒカリで代表され、冷めても2時間は確実に美味しい米です。だから、日本では、冷めても美味しい弁当や寿司の文化が発達したのです。今はホカホカと温めますけれど、だいたい弁当のご飯は冷たいはず。冷たくても美味しいですね。

鮭のルーツはどこかご存知ですか? 東南アジアの山岳部なのです。川魚の保存法として炊いたごはんに漬けて自然醗酵して生まれた、一種の漬物だったのです。あちらでは昔のまま、ごはんは漬付け床です。ぬか漬けと同じなのです。これが日本に伝わり大発達しました。日本人は、生食なまじきが好きなところから、刺身とご飯が一体になった握りが生まれました。握り鮭は魚とごはんのサラダといったところですね。鮭は健康食です。今やイギリス、フランス、ロンドン、パリで回転寿司が、大人気で日々くると回っています。フランスにいけますとアスパラガスの握りが出てきます。食は、やはりフランスへいけば、フランスナイズされるのです。イギリスいけばイギリス流になります。けっしてそのままの形では伝わらず、変容して伝わって行くものなのです。日本人はすぐに真似をして変えると言われますが、日本に限ったことではありません。世界中どこでもそうなのです。自分の国の文化に合わないものは自国の文化に合わせて変化し、また、食も自分達の口に合わないを受けつけられないので変容して伝わるのが当たり前なのです。このことは、変容ではなく、融合という言葉を使った方がいいですね。お互いの文化が融けて混ざり合い、別の姿で定着していくことです。

暖かい地域で作られる米は、インデカ米で非常にパサパサとした澱粉の多いものです。これは冷めると食べられません。ですから、冷めたご飯を温める為に油で炒めます。そのまま白いご飯で炊いても美味しくないの、油で炒めてスープで炊いてスパイスで香りをつけたりします。これは、ピラフですね。もともとは、インド生まれです。それが巡り巡ってフランスに辿りついて、ピラフという名前になるわけです。

スペインのパエリアなどもアラビア系のご飯の炊き方です。

そういったことから考えますと日本でも沖縄から北海道まで米を作っていますが、美味しい米の出来る地域は限定されます。それは、冷涼な日本海側と東北の一部です。日本は、夏に一番気温が上がり、秋になると涼しくなり、田植えの時には雨があるといった、稲の育成に一番適した土地です。この土地に最も適した米が、ジャポニカ系の米だったので、日本で栽培する様になりました。世界でジャポニカ米を作っている国は、ごくわずかで少数の地域に限定されています。

日本は湿度が高いので、小麦の栽培は向きません。麺類用の中力粉であれば、ある程度は生育出来るのですが、どうしてもパン用の小麦は作れません。これらは輸入に頼らざるを得ないのです。そういうわけで、日本の国は米を主食として選びました。既に縄文末期から栽培されておりまして。それに幾つかの料理を添えて食べるのが日本式です。もちろん、米を主食としている東南アジア、中国の南、朝鮮半島もご飯を中心として幾つかの料理を添えます。その料理の皿数が多い方がご馳走なのです。だから、おかず(数)というのです。(会場:笑)今晚おかずを何にしようかなと悩むでしょう。それは皿数で悩んでいるのではないですか?一皿だけだったら少ないし、お父さんにも何言われるかわからない。そうすると、もう一皿欲しいな、やはり、三皿は欲しいなと思ひ、仕方がないから、スーパーへ行行ってポテトサラダを買って来たり、きんぴらを買って来るのでしょ。我家は、親戚兄弟皆、おかず屋をやっていますね、長田でも姉がやっています。「うちの弟、料理研究家の奥村先生ですもん」とか言ひましてね、おかげさまでよく流行っていますわ。有難うございます。(会場:笑)

おかずの組み合わせ方が、戦後よくなりました。戦前の昼食や夕食は、だいたいご飯と一汁一菜に漬物というのが、標準だったのではないのでしょうか。あのままだったら長寿社会にはなっていないですね。戦

後昭和30年以降、経済状態がよくなり、近代化したから長寿社会になったのです。その基礎は、もともとあったわけですが。

そのおかずの組み方として、五色のうち、残りの四色で取り合わせていきます。筆頭は赤のグループで、血となり、肉となるたんぱく質でしょう。たんぱく質で一番身体に良いのは、卵の白身です。中国語では蛋白質と書きます。中国語で『蛋』は、たまごという意味で『卵』という字は書きません。蛋白質は、卵の白身という意味です。たんぱく質は、ものを考えたり、肉体を作ったり、行動をする為にも最も大切なものです。これが不足すると丈夫な身体になれず、思考力がゼロになります。

インドへ行くとベジタリアンが多いです。中には、極端なベジタリアン、ウルTRASーパーピュアベジタリアンがいます。どういう人達かといひますと、土から下の野菜を汚れているからと言って食べず、口にするのは、土から上に生えている野菜だけ。道を歩くのでもマスクをしています。これは、決して風邪をひいているからではないのですよ。

余談ですが、インドの人も風邪をひきますよ。彼らは、風邪をひいたら生姜湯を飲みます。インドネシアでもそうです。熱い生姜湯に砂糖を少し入れて飲むと治ります。あと、ペパーミントに蜂蜜をつけて食べるのが民間療法で残っていますね。これも予防になります。かく言う私も、風邪をひいたかなと思ひたら、朝も夜も生姜をすりおろして熱いお湯を注いで飲みます。そうでない時は熱いワインにレモン汁を入れて飲むと身体が熱くなり、汗が出ますから一発で治ります。家族が風邪を引いても私だけはひきませんね。

さて、そのベジタリアンが、マスクをするのは、歩いていたら虫が口に入ってきて殺生するからという理由なのです。このウルTRASーパーピュアベジタリアンを遺伝学的に研究されているお医者さんと、大工原先生という方が東京におられます。この方の報告書を見ますと、このベジタリアンは、全員短命です。40歳以上生きられず、思考力ゼロなので、一日中

ポーっとしています。このことを知らない日本人が彼らを見ると、妄想にふけているのだと思います。実は考える力も行動する力もないので、そうしているよりほかないのです。(会場:笑)絶対に、良質のたんぱく質は取らなければいけませんよ。

しかし、日本には精進料理と世界に誇るベジタブルクッキングがあります。これは、もちろん中国がルーツです。なぜベジタブル料理ということで成り立っているかという、大豆という貴重なたんぱく質を含んだ料理を組み入れているからです。従ってヨーロッパにはベジタリアンは、成立しえなかったのです。今、ベジタリアンがあるのは日本や中国のお陰ですね。大豆製品や小麦たんぱくを使った製品を組み合わせているからです。ですから、日本的、中国的ベジタリアンは健康に日常生活が出来るのです。しかも、頭脳も明晰です。そのたんぱく質のことを英語でプロテインと言います。ギリシア語をルーツにし、第一人者という意味です。カロリー源も大切ですが、たんぱく質が一番大切なものなのです。

たんぱく質を組み入れた料理の構成では、現在の日本が一番良いと思います。まず、筆頭にあがるのは、大豆製品を食べているということです。大豆の製品の中で一番消化吸収がいいのは、納豆です。体に良いという大阪での消費量がのびました。現金な人達ですね。(笑)

それから豆腐ですね。同じ豆類でも、消化の悪い煮豆はあまりよくないのですよ。同じ食べるなら、消化のいい納豆、豆腐にして煮豆は時々にして下さい。煮豆は、よく噛まないで消化吸収が悪いので、噛めない人は無理して食べなくてもいいです。他によいのは、きな粉です。70代からはきな粉を食べて下さいね。握り飯にきな粉をかけるのは、大変良い組み合わせで、繊維質、たんぱく質、ミネラルとすべてが米にひっついて米では足りない栄養をすべてまかなえます。そして、ビタミン類を野菜で補えばいいのです。

納豆を使った、とても簡単なクッキングの紹介をしましょうか。まず、マグロのすきみを買ってきます。

100g150円ほどでスーパーで売っています。それをさっと熱湯に通して、氷水にとって霜降りにして下さい。表面がさっと白くなります。それに醤油とわさび、ごま油を少し落として、納豆と合えます。マグロの納豆合えです。これは、NHKの『ためしてガッテン』で私が紹介しました。和歌山県が、日本で一番納豆の消費量が少ないということで、水戸の観光課の協力で、私が納豆ちゃんまげのいでたちになりましてね、和歌山城に乗り込んだのですわ。そこで、この「マグロの納豆合え」を作って出したらとても評判になりまして、翌日からスーパーマーケットでも納豆山盛りになっていました。(笑)やはり、そうしてあげると食べやすいですね。ねぎを刻んだものをたくさんいれると匂いが少なくなり、わさびでなく、からしをいれるのもまた良いですね。

それと小麦たんぱくを取ると尚良いですが、それには麩を利用したら良いですね。たんぱくの摂取の仕方として、一番いい組み方は、大豆製品と動物性のたんぱくを1対1に組むことです。動物性たんぱくは、肉と魚とで1対1に組むのです。1週間に3日から4日は大豆製品を食べて、後の1日半から2日ずつくらいは魚と肉を食べたいと思います。例えば、今日は神戸ビーフを食べて、明日は、今安い鰯にして、明後日は、豆腐、明々後日は、また肉にしますが、霜降りはやめて赤身にします。皆さん方は、出来るだけ脂は摂らない方がいいですよ。赤身の肉にして下さい。肉に脂がのっているときは、しゃぶしゃぶにした方がいいのです。余分な脂が抜けて、ちょうどよくなります。しゃぶしゃぶと洗濯しているようなものですからね。心も体も肉も洗濯です。勿論、年に二度くらいは、おおいに脂ののった肉を食べてもよいですよ。が、毎日食べていると脂肪が付き過ぎて、死亡届が早くなります。(会場:笑)ですから、早くえん魔さんに会いに行きたいと思う方は、明けても暮れても霜降り肉をおおいに食べて頂いたら結構です。(笑)でも、健康で長生きしようと思えば、赤身の肉を食べて下さいね。赤身の肉の方が美味しいのですよ。



豚肉はよいですね。豚を食べたら太ると思ったらだめですよ。豚肉を食べて太るのは、食べ方が悪いからです。コラーゲンが一番多いのが豚の皮です。日本は世界でも独特な肉の食べ方で、薄切りしたものを好んで買いますね。だから、調理がしにくいのです。料理の種類によって、肉の部位や形を変えて買うようにしないとイケないですよ。そういう意味からいうと、日本はまだまだ肉の食べ方は外国にはかなわないですね。

話が少しそれましたが、肉も食べ、魚も食べ、そして大豆製品を食べ、できれば大豆製品をより多く摂って欲しいですね。肉よりも魚を多めに摂ってほしいですね。奈良時代から鰯と鯖が庶民の食べ物でした。鰯や鯖を多くとってできたら肉をちょっと控えめにすると健康な身体を作りやすくなります。先ほど週間単位で魚介や肉類大豆製品を挙げましたが、一日単位で説明すると、豆腐なら120g、肉類60g、魚介類60gずつの割合にするとよいです。しかし、これだけでは身体が持ちませんので、この他に野菜、海藻、キノコ類を食べて下さい。

黄色のグループも必要ですね。土から下に生えるもの、根菜類です。日本の伝統的な野菜といえますと、根菜です。しっかり根のものを食べてください。世界でこれほど根のものを食べてきた民族はいないですね。外国の人から見れば、「日本人は木の根っ子(ごぼう)まで食べる。」というふうには、映らないでしょうけど。しかし、ごぼうはヨーロッパ原産ですよ。イギリスへ行きますと、血圧の高い方は、ごぼうを煎じて飲んでます。中国では種実を煎じます。日本は、きんぴらごぼうなど料理して食べます。きんぴらごぼうは、江戸時代からあります。このきんぴらごぼう、皆さんはどのようにして調理しますか？灰汁ぬいて、真っ白くして調理していませんか？「なんで灰汁ぬくの？」灰汁が食べたものを活性化させる役割を果たすのです。ごぼうを削ったら、1回でいいですよ、水をさっとぐらせる。「なんで白くするの？」白くするまで灰汁をぬいたら、あとは、かすしか残らないですよ。すでに江戸の川柳にも唄わ

れているではありませんか。「きんぴらのごぼうと船の船頭さんは黒いのがよい」だからなにも灰汁まで抜く必要はないんですよ。今の日本人は、目の敵のように、灰汁、灰汁と言い過ぎですね。絶対血圧、血糖値が下がるのに…。しかし、今日灰汁を抜かずに食べて、明日すぐ効果があるっていうものでもないですよ。なんでも毎日少しずつ摂るのがいいのです。

こういうきんぴらごぼうなどのお惣菜を、常備菜として作っておくのはいいですね。ご飯にしても寝ている間に炊けてしまうような、一番便利な時代に生きていて、合理的なことをするのを忘れていると思います。週に1度、例えば日曜日の暇な時に常備菜を作っておけばよいのです。お子さんと作るもよし。お孫さんがいらっしゃる方は孫と一緒に作るもよし。そうやって親から子へ、子から孫へ家庭の味が受け継がれていくのですね。

私の家には、10人兄弟がおりましたから、皆家事手伝いをしないと食べさせてもらえなかったもので、継ぎあても全部自分でやりましたよ。生きる技術ですよ。今、大事なことは、勉強することではなく、生活技術を身につけることです。外国に行ったら、行ったであちらの国の人々といろいろお付き合いできる技術を身につけることです。

ごぼうだけではありませんね、サトイモもよいですね。これからサトイモがおいしくなりますが、きれいに皮むいて売っているでしょ？これも全部中国の芋です。実は長い芋を、3つに分けて切って、それを丸く剥いて、洗濯機でぐるぐるまわして、ぬめりを取って売っているんですよ。そういうのを買いなさんな。こういうサトイモでなくて皮ついているのを買っても、皮剥いて、塩で揉んでぬめりを取っていませんか？「なんで、ぬめりを取るの？」ぬめりが大事なですよ。実は、このぬめりの成分の中に肝臓の毒素を取り除く働きがあるのです。それから二次的な作用があります。最近わかったことですが、サトイモは、素晴らしい食べ物なんですよ。聞きたいでしょ？(笑)教えない…なんでもつたいぶってみたりして。(笑)実は、

皮膚の老化現象を防ぐ役割があります。この会場に来てらっしゃる人は、今晚からサトイモ派の方が多くなりますかね？(笑) サトイモだけじゃなく、豆腐も皮膚を美しくしますね。今晚食べて、明日ぱっとキレイになったらいいことないですね。少しずつこういうものを食べて意図的に蓄積していきましょう。

薬は応急処置、食べ物はコツコツ身体に入れて効果がでてくる。お腹の中からキレイにしていくことが大事です。野菜をきちんと食べるということは、大切なことです。

もちろん、レンコンもよいです。お正月のおせち料理にもレンコンが入っていますね。見とおしがよいつて意味で縁起がいいからですね。世界に山の芋の仲間がたくさんあります。昔、麦飯で育った私は、朝は麦飯、昼はさつまいも、夜は少しばかりの米。麦のいっぱい入った麦飯と山の芋だけで腹がいっぱいになりますね。だから、もう麦飯を見るのも嫌です。(笑)

この山の芋、生で食べていいのは、日本の山の芋だけ。空気が入れば入るほど消化酵素が高まります。ですから、山の芋(とろろ芋)は、すり鉢で摩り下ろして、さらにすりこぎで摩り下ろし、そこへ普通、卵の黄身を入れますが、黄身より白身を入れたほうがいいのですよ。そしたら、たんぱく質もまかなえます。生卵を食べるのも世界で日本だけです。よその国は生卵を食べません。日本では江戸時代から生卵を食べています。「生卵、醤油の雲にきみの月」という川柳があります。しかし、できるだけ生卵は食べない方がいいと思います。他、大根、にんじん、たまねぎ…などいろいろありますがもちろん全て身体にいいですね。

昭和40年を境にしまして、根菜類の消費量は極端に減りました。それに反比例して増えてきたのが、消化器系統の癌、大腸癌、直腸癌などです。それまで、日本人がこのような病気になることはほとんどなかったのですが、根菜類と引き換えに、肉類ばかりを食べるに従って増えてきました。こういう病気を予防する意味でも根菜類を摂ることは効果的です。

最も効果を高めるために、上手に食べようと思ったら、筑前煮がよろしい。博多でいう「がめ煮」もよろしい。筑前煮とがめ煮は違うものです。がめ煮は、なんやかんやとひとつ鍋で煮込む料理で、残りものでもなんやかんやととりこんで、という意味で、筑前煮は、油で炒めてから煮込むのです。普通薄味で炊くものです。にんじん、大根、こんにゃく、さといも、れんこん…と身体によい食材が一度に取れてよい献立です。こんにゃくも、血糖値、血圧の上昇を押さええますよ。

どんなにいい食材をもっている、日本人はすぐ忘れてしまいますね。身土不二といって、その生まれ育った土地のものを食べることは、健康によいのです。地場の野菜を食べてください。兵庫県に60種類もの野菜があります。自分の身の回りの野菜、根菜類をしっかり食べてください。

緑のグループの土から上に生えている野菜も摂りましょう。できるだけいろいろな野菜をたくさん食べるのがよいでしょう。しかし、レタスばかり食べていると死にますよ。うさぎで実験しました。衰弱して死にました。食べるのが悪いのではないのです。いろいろな野菜を混ぜて食べることが身体によいし、さらに、おいしく食べるコツでもあります。

今、日本人は、年間90キロくらいの野菜しか食べていないですね。昭和40年代までは、160キロ位は食べていたのですが、だんだん摂取量は減ってきています。今一番野菜を食べているのは、フランスで160キロ位食べています。それから東南アジア、特にベトナムですね。

野菜は、人間の身体をキレイにしてくれます。野菜が不足すると不健康になります。野菜は薬です。野菜の菜という字は、草木の葉を摘むという動作から作られた文字です。楽しいという字は太鼓がぶらさげられた木の台の様子をあらわしています。「白」が大きな太鼓を表し、「ノ」は小鼓を表します。それらが木の台にのっているの、『楽』と書きます。太鼓を叩いて囃すと自ら楽しくなります。遊ぶと楽しい、「遊楽」と書いて万葉言葉では、「は

やし」と読ませます。食事をすることを「はやし」と言います。人が集まれば、「はやし」、酒が伴うとよい「はやし」は賑わいます。ですから、遊食楽食というのですね。

野菜(薬)をしっかり食べると、身体が非常に楽になる。それで、薬は草冠くさかんに薬と書くのですね。野菜は薬だと思ってください。

黒のグループ。海草、きのこ類。日本の誇る海草です。奈良時代には、野菜よりも海草を多く食べたのではないかと思うほど、種類も量も豊富でした。その中でも、特に多いのはわかめとひじきです。わかめを乾燥させると軽くなって運びやすいということもあって、わかめはよく食べられていたようです。これは、ミネラルを補給するには、かかせない食べ物なのです。日本の伝統的な植物はミネラルが不足していますが、海草はミネラルの含有率は高いです。きのこも高いですね。日本の伝統的な食事をとろうと思えば、どうしても塩分過剰になります。漬物、みそ、醤油、など、塩分がたっぷりですよ。そうすると余分な塩分を排出させなければなりません。そこで活躍するのが、海草に含まれるアルギン酸です。味噌汁にはわかめをたっぷり入れて飲んでください。味噌汁をたくさん飲むと塩分とりすぎになるというでしょう。それは、具が少ないからです。にんじんやわかめ(野菜や海草)をたくさん入れてください。今は実(み)を抜いているから粗汁(そしる)になっていますね。(会場:笑)たくさん海草を取るのはいよいよ。塩分の排出だけでなく、食物繊維も補えますしね。きのこは繊維質が豊富でローカロリーで、特にしいたけがよい。血液が非常にさらさらとなり、制ガン作用もあります。ガンの予防のためにも、きのこをたくさん食べて下さい。中でも、干しいたけが最もよい。1日3枚食べて、できたらつけ汁も飲むと尚よい。血圧が下がります。以上の四色に、牛乳をプラスして飲んでいただきたいです。できたら、1日1リットル、無理なら200cc。小さいパックひとつ分くらい飲んでください。

東京都板橋区役所が70歳以上の方を10年間、その食生活を追跡しました。80歳を超えた方はいよいよ、お酒をたしなむという結果がでていました。飲まないの方が早く亡くなっています。ただし、1日7勺。楽しみながら、チビリチビリと飲むのがよ。1週間に2日は、休肝日をもうけてください。そうそう、それから途中で止めた人も早く死んでいます。(会場:笑)酒は百薬の長とされています。楽しみながら摂取することがいいのですよ。

先ほど言ったように、しっかりたんぱく質をとる、大豆製品とを上手に摂ってください。うまく組み合わせる食べるのがよ。脂はとりすぎるとよくないですよ。少しいいのです。しかし、脂抜きは良くないです。摂りすぎもよくないですが、少しは摂らないといけません。特に夏場と冬場は脂を抜くなどとんでもないです。

そして、野菜をたくさん食べましょう。朝、昼、晩と出来ればご飯の方がいいですが、朝パン、昼麺、晩ご飯のバラエティーに富んだ組み合わせでも結構です。それに加えて、やはり牛乳をしっかり飲んで欲しいです。これが、カルシウムを摂取するのに一番手取り早く、消化吸収がいいのです。勿論ちりめんじゃこでもよいです。ピーナツとちりめんじゃこが入ったものがよいですが、それを食べるとすぐにビールが飲みたくなるので、やはり牛乳の方がいいと思います。

調理法は、生食(刺身)、焼く、煮る、和えるを主体にし、揚げ物や炒め物、サラダはできるだけ控えてください。どうしてもカロリーオーバーになります。それにまして、運動を忘れてはいけません。快い汗をかくことです。それが快食につながり、なおかつ快眠につながり、快便につながります。「快食、快便、快眠、快汗」これが快感な人生です。食べるだけでは、健康は維持できません。運動をして食べた物をプラスマイナスゼロにすることによって今の体型が保たれるわけです。これを実践し、健康を保っている証あかしは、私自身です。今朝もちゃんと1時間歩いて

参りました。皆様も、実践して健康を保っていただきたいと思います。  
どうも長時間ご清聴有難うございました。

辻田所長：一時間半に渡り、奥村彪生先生から健康と美食についてのお話を拝聴することが出来ました。折角の機会ですので、何か質問があればどうぞお聞き下さい。

質問：コレステロールの高い人の食事は、何か注意する事はありますか？

奥村先生：出来るだけ野菜と海草ときのこと大豆製品を主体にして頂いたら大丈夫です。脂の多い肉などはさけて、出来るだけ魚と大豆製品と野菜を組んで野菜を主体にして献立を組んでください。できたら、肉は年に何度かにして、そのかわりその時は思いっきり脂ののったおいしいお肉を食べてもらってもいいですよ。

辻田所長：それでは、時間になりましたので、今日はこれで終らせていただきたいと思います。改めて、奥村先生に盛大な拍手をお願いしたいと思います。(会場:大拍手)

アンケート用紙には、是非皆様の色々なご意見をお書き下さい。今後の資料に活かしていきたいと思っておりますので何卒よろしくご教示下さいます様、お願い申し上げます。本日は、どうもありがとうございました。

\* 注1.)案内状に掲載しました文章 ——

遊食楽食。生きることは食べること。いつも遊楽(はやし)て心身リフレッシュ。美しく健やかに生きるためには賢く食べる。  
人生をしっかりと歩いて腹減らそ！あなたは今日からまめ(健康)に成る。その秘訣を伝授します。

\* 注2.)五味・五色・五法 ——日本料理の定式

五味:鹹(塩気のからい味)・甘・酸・

辛・苦の味覚

五色:赤・緑・黄・白・黒の色彩

五法:生・煮る・焼く・和える・炊くの調

理法 ⇒アミノ酸依存:油脂少量  
型の調理法

(以上は、2000年6月3日(土)甲南大学813号室に於いて開催された講演に基づく。)

# 平成11年度研究チーム活動中間報告

## 「技術革新と法」

No. 65 研究幹事 辰巳直彦 (法学部)

本チームは、技術革新と法との関係について多角的な視点から分析を加え、特に近年における情報通信分野における技術革新が既存の法体系に対して提示する基本的課題に対して、法律各分野ごとの解釈論的・立法論的提言を行う目的をもって研究を開始した。本年度も、基本的には昨年度と同様、チーム研究者各自の専門領域において自主的な研究展開を図り、その総体が全体像たる成果として浮かび上がることを目指して研究を継続している。各自の研究担当と、現在におけるおおよその進捗状況は次のごとくである。

### 「知的財産としての技術とその保護」

法学部 辰巳直彦 研究幹事

一般技術保護法制としての「特許法」につき、その存立根拠として唱えられている通説的な「産業政策説」を疑問視し、特許保護制度が民法等とともに、近代資本制の枠内において制度的にその存立を要請される所以について基礎論的検討を進め、一応の論稿を執筆した。今後、ビジネスメソッド特許や、国際的な枠組みとしてのポストTRIPsモデルの動向等についても着目しつつ基礎論的検討を踏み台に研究の展開を目指す。

### 「技術革新が犯罪に及ぼす影響」

法学部 斎藤豊治

目下、コンピュータ犯罪に絞って検討している。コンピュータ犯罪は、きわめて広い概念であるが、大別して①コンピュータに対する犯罪(無権限アクセス、データの不正取得、データの不正操作、ウイルス等によるコンピュータの損壊)と、②コンピュータ・ネットワークを手段とする犯罪(わいせつ画像の掲載等、賭博、ソフトウェアの著作権侵害、禁制品の売買、無限連鎖講、さまざまな形態の詐欺)に分かれる。それらについて、検討している。

### 「技術革新と競争法の構造」

法学部 濱谷和生

本年度も、引き続き、技術と法の交錯領域として規制緩和下における公益事業に関する法制度改革について研究を継続している。また、その結果報告として、現在、紀要に論文を連載で掲載中である。本プロジェクトは、この研究に直接に寄与している。

### 「技術革新と企業法」

法学部 山田純子

わが国における中小会社(主としてベンチャー企業やジョイント・ベンチャー)法制の在り方を考える手がかりを得るために、近時の欧米の立法、および学説の状況について研究している。今年度は、その第一歩として、フランスの簡易株式会社制度、ならびに米国のLLPおよびLLCの制度について検討を行った。

### 「サイバースペースの利用と企業法」

法学部 梅本剛正

会社法の改正作業が始まったが、サイバースペースを利用した株主総会についても検討対象とされている。アメリカに続き、ドイツなどでもこの問題への法的対応が行われようとしており、それらの内容を研究することで日本の立法への示唆を探りたい。

### 「技術革新と国際法『ヒトゲノムと人権に関する世界宣言』の研究」

法学部 中井伊都子

ユネスコ「ヒトゲノムと人権に関する世界宣言」と、それに続く生命倫理を人権の観点から法制化しようとする国連人権委員会を中心とした一連の動きを受けて、ヨーロッパ審議会も「生命倫理に関する条約」を起草し

た。その起草過程では各国の生命倫理に関する法政策の違いが浮きぼりになった。本研究では、ヨーロッパ審議会諸国の生命倫理に関する既存の法規制を分析し、その相違を明らかにする事によって、国内法が共有し得る法的枠組みの構築の可能性を探求している。

## ヴィクトリア朝イギリスの諸問題

No. 66 研究幹事 安西敏三 (法学部)

今年度の研究会は6月に大手前大学の松村昌家氏が「ヴィクトリア朝のユダヤ人像—ステレオタイプの成り立ち—」と題する報告をされたことに始まる。報告は既存のユダヤ人像を覆すほどの内容であって、参加者も本校のみならず他大学の大学院生、さらにメンバー外の研究者の参加もあって活況を呈した。発表自体『パンチ』に提携された図を、それこそ視覚的にも分かるように工夫され、実に理解しやすいものであった。古着商から始まって、首相に至るユダヤ人のイメージの拡散過程が参加者によく認識されたと思われる。

この問題意識はまた単にユダヤ人問題のみならず、勃興する民族と、それにどのように既存の支配層が対処していったかを知る事例研究ともなるものであって、その意味では文学的視点のみならず社会学的視点をも可能とするものであった。

今やあらゆる分野で活躍するに至っているユダヤ人の19世紀以降の実像にせまる発表であった。

第2回の研究会は8月に行なわれた。報告者は本学文学部の村岡健次氏で「19世紀イギリスのミドル・クラス」と題しての研究発表であった。19世紀のイギリスは典型として3階級社会であって、そこに典型としてのミドル・クラスが登場するかに見えた。しかしその研究は従来必ずしも正しく認識されてこなかった。

そこで学界の動向を踏まえ、その定義をイメージとしての階級についても触れながら、とくにミドル・クラスを代表するものとしてのブルジョワジーについて、最近の「ジェントルマン資本主義」について批評しながら発表された。そして19世紀後半のプロフェッションの台頭というミドル・クラスの具対像に接近して氏独自のミドル・クラス像を提起された。さらに20世紀に至って3階級社会の崩壊とサービスクラスの登場という新たな視点の必要性が展望として説かれた。

ともすれば固定的なイギリスの階級社会像が流布しているが氏の研究によって、改めて階級移動の問題をも含めて階級とは何なのかという問題を考える契機を参加者にもたらす研究会であった。

第3回の研究会は10月に開催する予定である。報告者は本学文学部の西條隆雄氏で、「ディケンズと素人演劇活動—“The Lighthouse” の上演—」と題して発表される。引き続き、研究会メンバーによる、それぞれの研究課題についての公開研究会を開催し、各研究メンバーのさらなる知的刺激と研究の深みになるよう、活動したい。

(文責 安西敏三)

## 「日本語・英語・中国語における複文節構造の比較研究」

No.67 研究幹事 有村兼彬 (文学部)

「日本語・英語・中国語における節構造」のグループでは4月5日原田、6月10日中島、7月31日有村がそれぞれ論文あるいは論文の構想を発表した。以下はその要旨である。

1. 『『…ものの』文の複文構造を巡って』 原田 登美

(1) いったん立ち上がったものの、また体の力が抜けて、康子は草の上に崩れるようにしゃがみ込んだ。

(「女たち」 出典)

上の文で、「ものの」は、前件の節と後件の節とを結びつけて複文を作り、接続語として機能している。このような文を「... ものの」文と呼ぶ時、「... ものの」文には次のような問題点がある。

第一には、本来、連体修飾機能を担うはずの「... ものの」が、(1)のような文ではなぜに後件の節の述語と結びついて、連用修飾機能を担うことになるのであろうか。第二の問題は、次の(2)に見られるように、(2) 残しておいたものの処分に困っている。

「... ものの」文の中には、「～ものの」までの部分が構造上からも意味上からも、連体修飾節とも連用修飾節ともいづれとも受け取れる二重構造文が観察されることである。このような二重構造が、なぜに「... ものの」文において見られるのであろうか。さらには、上記のような文において連用修飾節と見なされる場合には、「ものの」は逆接の接続語として前件と後件を関係づけており、順接の関係にはならない。これはなぜであろうか。第三の問題は、「... ものの」文における助詞「の」の働きについてである。以上の三つの問題点を考慮し検討しながら、さらに以下の三つにも言及した。(i) 単文と複文の構造の連続性について、(ii) 複文の従属節における連体修飾と連用修飾の関係について、(iii) 複文における前件と後件の順接関係と逆接関係について。

## 2. 「従属節と主節間の時間的關係について」 中島信夫

本発表ではまず、事象の時間的前後関係を表す英語のbefore, after の用法取り上げた。

(1) a. A before B. / b. B after A.

これら二つの接続詞は基本的には互いに逆の関係にあり、一般に、(1a), (1b)は同等な関係を表す。しかし、A,Bが状態を表す(2)のような場合には、同等ではなくなり、一方が真でも他方が偽という場合が考えられる。

(2) a. Bill was a student before Harry was. / b. Harry was a student after Bill was.

さらに、beforeはafter違って用法が複雑で、次のようなbefore節が偽であっても全体として真になる「反事実的用法」呼ばれる用法がある。

(3) Max died before he saw his grandchildren.

こうした用法を含めて考えてみると、before はif-thenちょうど逆の真偽条件を持っていることが分かる。

(4) a. If A, then B. / b. A before B.

つまり、条件文の(4a)ではAが真でBが偽の場合のみ全体として偽であるのに対して、(4b)ではAが偽でBが真の場合のみ全体として偽になる。beforeのような真偽条件を持つ接続詞は日本語には無く、英語と日本語の論理を比較する上でbeforeは一つの手がかりを与えてくれると思われる。

更に、事象が連続的に生じるという継起関係を表す接続詞について見てみた。

(5) a. 冷蔵庫を開けると、オレンジジュースがあった。

b. She was sitting thus when Mary Brooke came in.

これらの例において表されている「行為と状態」、「継続状態と出来事」といった順序の継起は、主体の認知の継起と考えなければならない。なぜなら、これらの例が事象の客観的關係を表しているとすれば、いずれも継起ではなく同時関係を表すことになってしまう。このような自然言語によって表される認知の順序は、哲学、物理学で問題になっている時間の方向がどうして決まるかという問題に一つの手がかりを与えてくれると思われる。

## 3. 「節構造と島の現象」 有村兼彬

どの言語でも右側にある要素を左側に移動させる移動現象が見られる。しかし、例えば英語におけるWH要素が自由に移動することが出来るわけではない。Rossはこのように移動を阻止する領域はランダムではなくある一定の領域に限定されるとし、この領域を「島」(island)と呼んだ。

本発表においては日本語の関係代名詞構文における島の現象とされた例を取り上げた。関係代名詞節は複合的であるが故に英語では島を構成し、関係代名詞節中の目的語を取り出すことは、\*What do you know the boy who was wearing?のように一般に不可能とされるが、日本語においては英語と同じ環境にありながら「君は何を被っている少年を知っているのですか」は完全に文法的である。しかし、関係代名詞節にある要素が目的語のような項(argument)であるのか副詞的な非項(non-argument)であるかによって、日本語でも英語と同じ振る舞いを示す。例えば、Why do you know the boy who was wearing the hat?という文におけるwhyが帽子をかぶる理由を問う解釈はあり得ないのと同じように日本語でも「君はその帽子をなぜ被っている少年を知っているのですか」を容認することは難しいだろう。このことから、英語にあっては項も非項も島に敏感であるのに対して、日本語では非項だけが島に敏感で項は自由に生じ得るという特徴を示していると言えるだろう。しかし、英語では項が常に島に敏感である訳ではなく、同じ関係詞節ではWH移動が可能ながある(Who did they arrest anyone who had contracted?)。このような島は選択的(selective)島と呼ばれている。Postalは項が選択的の島に対する敏感さを示す環境として反代名詞文脈(anti-pronominal context)を仮定したが、この捉え方がどれほどの説得力をもっているか検討した。

今後の予定としては、11月に前期間在外研究に出た胡、12月または1月に中島が発表する。それぞれ異なった研究上の背景をもった者のコメントによって思わぬ発見をすることがこの研究会の意義だろうと思っている。

(文責 有村兼彬)

## 環境教育の開発プログラム

No. 68 研究幹事 谷口文章 (文学部)

本チームでは、初年度に、研究会を基礎にして各分野から発表会を行ない、それに合うような実践研究を行なった。たとえば、ISO14000シリーズがどのように教材に組み入れられ甲南学園全体に試行できるか。甲南大学広野野外施設におけるピオトープ製作の実体験およびその観察、甲南中学校・高等学校の「総合的学習の時間」のカリキュラム、広域副専攻の環境学コースの教員との協力の下で、イントラネットを使用した教材開発の充実、甲南大学生だけでなく甲南中学・高校の生徒もまじえた広野野外施設における田植え、山林の開墾の実習、国際会議(「日中環境教育情報交流シンポジウムおよび内モンゴル環境調査」1999年8月、於：中国・北京大学、内モンゴル・包頭市、「日本・タイ国際会議－環境倫理と環境教育－」2000年8月、於：タイ・プラナコーン＝ラジャバト王立大学)において国際的なインターネット教材の開発を行なった。

本研究会の成果として、一方で、従来の環境教育が十分に取扱わなかったテーマ、とくに社会環境の規制を取り上げたことは意義があったと思われる。他方で、現場重視の環境教育の実践は、広域副専攻の新設科目である「環境教育の実践」とも合流して、新たな体験学習とその可能性を実感した。さらに甲南中学・高校との「総合的学習」の研究は、環境教育を軸とした平生精神(徳育・体育・知育)の展開となることがわかった。

とくに、本年8月に行なわれたタイ・プラナコーン＝ラジャバト王立大学における国際会議では、甲南大学のインターネットを使用して、タイの大学から甲南大学にアクセスすることで、リアルタイムの教材開発の実験を試みた。それはIT革命の先端を行くグローバルな試みであった。そのときのシンポジウム「環境教育の教材開発とネットワーク化の可能性」で発表されたタイの研究者の内容も、今後、甲南大学のインターネット教材のコンテンツとして取り入れる予定である。

以上のように、本研究会では基礎研究を前提として、ローカルな野外学習のフィールド実習と、その体験を



## 複雑系の理論を用いた社会動態分析に関する研究

NO. 69 中田善啓 (経営学部)

本年度は研究会を通して、複雑系の分析アプローチについてのメンバー間の共通理解を深めると共に、それに基づき研究メンバーの専門分野での課題への取り組みが行われている。全体としては、複雑系の分析アプローチを概説し、それぞれの研究についてとりまとめる方向で研究が進められている。

複雑系の分析アプローチは、こみいった(complicated)系の分析ではない。こみいった系はいくつかの要素が絡み合っているが、それを分離していけば全体が理解できる。要素を分離して個別の性質を理解できれば、それを組み合わせて全体の集合的性質がわかるのである。しかし、複雑系の分析は個別性を理解できても、全体の性質が分からない問題を扱っている。全体は部分からできているが、全体の性質を理解してはじめて部分がわかるということを強調する。要素の個別性と全体の性質である普遍性との関連が、複雑なのである。また、複雑系の分析ではカオスが中核であるが、カオスはいまだ正確な定義がない。多くは物理学や生物学で研究されているが、社会科学では十分に展開されていない。カオスは、微分方程式や差分方程式のような決定論的な方程式がうみだす予測不可能な不可能な運動の1つの形態として、もともと取り上げられた。初期値を少し変えるだけで後の状態が大きく変わったり、小さな誤差が大きく増幅される。多くの要素が相互作用しているような、進化のプロセスである要素が小さな変動を受けると、その差は拡大し、その結果弱い連鎖が大きな差異をもたらす。これを初期条件鋭敏性という。従って、個々の要素を分離して分析することは問題の性格を捉えず、多くの要素がダイナミックに変動していく状態を捉える必要がでてくる。

以上のような共通認識が研究メンバー間に形成され、これらの視点に立ち、個別に研究が展開されている。まず、研究メンバーの中田善啓は個人が特定の規則に従って行動するとすれば、社会が全体としてどのような性格をもつ構造が創発するかを課題としている。複雑系の分析の1つであるマルチ・エージェントの研究により、異質な特質をもつエージェントは社会的、文化的特質をもつローカルな地域で行動し、どのような社会的にどのような構造が創発するかを明らかにしようとしている。研究メンバーの西村順二氏は次のように研究を進めている。すなわち、複雑系の理論成果を踏まえ、近年の流通チャネルの構造変動過程を分析する。その視点は、マクロ的構造変動にあるが、分析次元はミクロの企業行動にある。流通チャネルに変化をもたらす要因(製造業段階と小売業段階の構造変動と情報技術革新)により、流通チャネルは新しい形へと変化・進化しつつある。新しいチャネルへの変化・進化の過程を、いくつかの事例研究を積み重ねることにより明らかにしようと試みている。研究メンバーの大塚晴之の研究目的は、主に理論生物学で成功を収めつつある複雑系の理論の進化論的シナリオを経済学に応用し、金融システムのダイナミズムを明らかにすることである。今年度は、このために複雑系の理論の基礎理論の研究を行い、その応用可能性を検討している。研究メンバーの岡田元浩は、次のような方向で研究を進めている。今年度は、まず労働市場がもつ独自のメカニズムに注目することで、その単純なモデル化を試み、さらに労働市場と一般商品市場、貨幣・金融市場との連関を考察しながら、従来の新古典派的な一般均衡理論に対する批判的再検討をおこなっている。次に、佐藤泰弘は複雑系的思考の基盤として次のように研究を進めている。複雑系的思考はいわゆる「理系」の分野から生まれ発達し、社会科学にも影響を与えるようになったが、それは単純なモデルを作り、基底還元的な原則・法則を追求してきた従来の科学的思考に対する異義申し立てという側面を持っている。また、歴史学の推移は、複雑系

的思考と共通の土壌があるのではないかと推測させ、「理系」で展開した複雑系的思考がコンピューターの発達によることは明らかである。しかし、その複雑系的思考を含み込んだ諸領域における思考方法の変移を見定めることの重要性に氏は着目するのである。

(文責 西村順二)

# 平成12年度研究チーム概要

## ◎ 研究課題 (NO.70)

### 児童虐待についての研究

#### ● 研究の目的

平成10年度より「ライフサイクルにおける心の危機」について研究を進めてきたが、その中で児童虐待の問題は、さけて通ることができないという結論に至った。そこで本研究チームは、虐待の実態や原因及び予防について知見を深める事を目的とする。

#### ● 研究の内容および効果

具体的研究内容については、各研究員が事例を持ち寄り、学外からの講師を招いて事例検討会を開催すると同時に、母親に対して子育てについての調査を行い、虐待の実態にせまることによって、予防の可能性を探ることができる。

#### ● 総合研究として研究することの必要性

共同研究をすることでより多くの事例を検討でき、数量的分析が可能になる。

#### ● 研究チームメンバーと所属と研究課題

松尾恒子(研究幹事)	文学部	「周産期体験と虐待」
服部雄一	理学部	「児童虐待の実態についての数量的研究」
玉利祐三	理学部	「乳幼児期の栄養と疾病について」
友久茂子	学生相談室	「虐待体験と青年期の問題行動」
福井裕子	学生相談室	「母親自身のマザーイメージと虐待行為との関連について」
康 知善	嵯峨美術短期大学	「外傷性精神障害について」

## ◎ 研究課題 (NO.71)

### ヨーロッパにおける宗教団体の政治活動の研究 ―とくにドイツ、フランス、オランダを中心にして―

#### ● 研究の目的

ヨーロッパ諸国、特にドイツ、フランスおよびオランダにおいて、宗教団体の行う政治活動の実態を解明し、その行為の意義および問題点を法学的、政治学的に検討すること。

#### ● 研究の内容および効果

研究内容は大きく次の4点である。

1. ドイツ、フランス、オランダの政教関係(①政教関係を規律する憲法・法律規定、関係条項およびその制定の歴史・背景、②政教関係の実態、すなわち政治と宗教の相互関係、例えばそれが友好的であるか、敵対的であるか等)
2. ドイツ、フランス、オランダの宗教政党(①宗教政党の存否・規模、どのような宗教政党がどれほど力をもっているか。(組織、支持率、またその変化等)、宗教政党と宗教団体との関係、また宗教政党が存在しない場合はなぜか等、②宗教政党をめぐる法的・政治的問題、すなわち宗教政党に関していかなる法的、政治的問題があるか)
3. ドイツ、フランス、オランダの宗教団体の行う政治活動の調査(①宗教団体が宗教政党とは別に行う政治

活動の実態、すなわちその種類(例えば選挙運動、選挙への立候補、政治的意見の表明)、実例、宗教団体の政治活動への姿勢はどうか(たとえばそれが積極的、消極的、自粛か)②宗教団体が宗教政党とは別に行う政治活動への評価、すなわち宗教団体が宗教政党とは別に行う政治活動に対する各国の姿勢、(肯定的、否定的)関係する宗教政党の姿勢、対立政党の姿勢、その活動に対する特別な法的問題があるか等)

4.ヨーロッパにおける宗教団体の政治活動の検討(①今日のわが国の問題状況の調査および本研究チームが研究対象となしえなかったヨーロッパ諸国(北欧、東欧、トルコ)の状況についての可能な限りでの情報収集、②①のことを踏まえつつ、3までの調査結果をもとに宗教団体の行う政治活動の現状、それへの憲法学的、政治学的評価、問題点等につき全体的検討を行う)

わが国では、宗教団体の政治活動および宗教団体と政党との結び付きの是非といった問題がしばしば論議されているが、その議論のほとんどは学理的なものではない。しかも、本研究のようなことはこれまでほとんどなされてこなかった。したがって、本チームの理論的研究はこうした問題を憲法学的、政治学的に少しばかり検討するだけではあるが、学術上大きな意義を持つ。また、それは前述の論議に大きな影響を与え得るものと思われる。

#### ● 総合研究として研究することの必要性

ヨーロッパの複数の国々を研究するため、また宗教団体の政治活動という研究課題の性質上、法学的にも政治学的にも歴史学的にも研究することが必要なため、総合研究として研究することが必要。

#### ● 研究チームメンバーと所属と研究課題

小泉洋一(研究幹事)	法学部	「フランスの政教関係」
水島治郎	法学部	「オランダの政教関係」
河島幸夫	西南学院大学	「ドイツの政教関係(政治学的研究)」
柿本智正	広島中央女子短期大学	「ドイツの政教関係(憲法学的研究)」
村岡健次	文学部	「イギリスの政教関係」

### ◎ 研究課題 (NO.72)

大学における人と組織のネットワーク —学内および国際間の比較研究—

#### ● 研究の目的

いま大学にかかわる人(学生、職員、教員)、組織、そしてその間をつなぐネットワークが問われている。研究対象は主に甲南大学内における人、組織のネットワークに関する調査の実施、その結果の分析であるが、今や大学はその内部で完結するものではなく、常に社会に開かれたネットワークをもち、それらは国内に限らず国際的にも開かれた存在である。こうした比較研究を通じて、新しい時代に生きる大学のあり方をネットワークという視点から模索し、そのための提言を行いたい。

#### ● 研究の内容および効果

大学の危機に関する議論とそのためさまざまな提言は数限りなく行われているが、大学内部の人と組織をネットワークという視野から調査し分析し、提言する研究はあまり多く見られない。この研究メンバーの多くは、これまで共同で「大学生の友人ネットワークの縦断的分析」を行い、論文を書き、国際学会でも報告している。これらを生かしながら、広く教員、職員を含めた調査を分析すると同時に、多分野のメンバーが加わり、他大学、他国の大学との比較研究を通じて、新しい形の「大学の創造」に関する提言も行えようと考えられ

る。

### ● 総合研究として研究することの必要性

この研究は、社会学、社会心理学、文学、歴史学、法学、経営学などの広い分野がかかわる総合的なテーマである。さらにここでのデータ収集は多くのこうした分野の専門家の協力が必須である。それぞれの分野でこうした研究に取り組んでいる本研究チームのメンバーが協力するこの研究は、今後、甲南大学のみならず、日本の大学の将来のありかたにも影響をあたえるものと期待される。

### ● 研究チームメンバーと所属と研究課題

平松闊 (研究幹事)	文学部	研究代表者として研究総括と調査データ収集と分析
木股知史	文学部	文学にみる「大学の人と組織」に関するデータ収集と分析
伊豫田隆俊	経営学部	経営学からみた「大学の人と組織」に関する研究
石井昇	法学部	法と「大学の人と組織」に関する研究
井野瀬久美恵	文学部	大学の歴史と国際比較に関するデータ収集と分析
鵜飼孝造	文学部	大学の「人と組織」の実証研究
工藤保則	京都工芸繊維大学	調査データ収集分析

## ◎ 研究課題 (NO.73)

### 若者ことばの発生・伝播・浸透に関する社会言語学的調査研究

#### ● 研究の目的

若い世代のことばは、いつの時代にも「ことばの乱れ」の典型として捉えられがちである。しかしながら、「若者ことば」と一口に言うものの、流行語的な短命なもの、集団語・世代語として比較的寿命の長いもの、さらには、新しい言語変化の兆しとなるものなど、その実態は言語研究における様々なテーマを内包した存在である。

当研究チームのメンバーは、'94年から今日に至るまで12回に及ぶ「若者ことばの会」を主宰しており、これまでの研究を更に進展させ、それらを総合することを本研究の目的とする。

#### ● 研究の内容および効果

- 都染直也 : 研究全体のまとめ役・社会方言学の立場からの研究。  
方言社会における若者の方言使用の実態解明ならびに若者世代において新たに発生している「新方言」「ネオ方言」現象の調査研究
- 米川明彦 : 語彙論的立場からの研究  
隠語・位相互・集団語・世代語など、語彙論の立場から若者ことばに見られる諸現象の実体解明および、記述・分析
- 小矢野哲夫 : 文法論的立場からの研究  
新しい程度副詞(チョー、バリ等)の発生と伝播メカニズムの解明をはじめとし、活用形の簡略化・統合、語彙の短縮化パターンなど、新しい文法現象の研究
- 高山勉 : 言語接触論の立場からの研究  
若者ことばには、旧制高等学校の時代から日本語と外国語とのコンタミネーション的現象が数多く見られる。それら英語をはじめとする外国語と日本語の接触に起因する諸現象の解明。また、中学生・高校生の実態調査を担当。

効果について

20世紀末における若者ことばの実態を記録し、分析を加えることによって、21世紀の日本語を考えるための基礎的かつ重要な資料を提示することができる。

● 総合研究として研究することの必要性

当チームのメンバーは、若者ことばのみならず、各研究分野での専門家であり、それぞれが多くの研究業績を有している。したがって、日本語研究は研究テーマごとに細分化しているが、このメンバー構成は、ほぼすべての分野をカバーしうるものとなっている。一方、各メンバーは全員が異なる機関に所属しており、これまではお互いの研究内容や方向性を確認する機会に恵まれなかった。この計画によってそれらを有機的に関連づけ、若者ことばの総合的な研究としたい。

● 研究チームメンバーと所属と研究課題

都染直也(研究幹事)	文学部	「社会言語学」(方言社会における若者ことばの研究:新方言・ネオ方言・音声の変化)
米川明彦	梅花女子大学	「語彙論」(隠語・集団語の歴史的研究)
小矢野哲夫	大阪外国語大学	「文法論」(若者ことばに見られる文法的諸現象の分析)
高山勉	京都文教女子高等学校	「言語接触論」(若者ことばに見る外来語・カタカナ語)

◎ 研究課題 (NO.74)

神戸の歴史と文化

● 研究の目的

二カ年の計画で神戸の歴史と文化というテーマの下に、京都・大阪に比べて歴史が浅いと考えられてきた頭の歴史を発掘し、新しい地域研究を目指す。阪神淡路大震災の中、神戸大学では被災史料の「救出」が行われ、「被災史料ネットワーク」(代表奥村弘)の名の下に現在整理中である。この組織経験に学び活動の過程で生まれた、研究者・郷土史家のネットワークを受け継ぎさらに新しく発展させる。又その成果を地域住民に公開し、市民の神戸に対する理解を深める。

● 研究の内容および効果

研究会を発足させ、月に1、2回程度開くが、研究会は出来る限り、学の内外の研究者・郷土史家に通知し、神戸に関心を持つ研究者・郷土史家の発掘とネットワーク作りを目指す。神戸に関する史料・研究文献のリストアップと購入。歴史史料・民族資料の調査と映像化。将来的には阪神間に位置する一私立大学として、神戸の歴史と文化に関する確かなセンターとなる。

● 総合研究として研究することの必要性

神戸の歴史と文化については、当然のこととして歴史家の扱う前近代のみならず、近代の阪神間の企業の問題、海陸の交通・通信手段の経済的なアプローチ、さらに例えば都市問題については開発に際しての六甲山系の土壌の地質学的アプローチなど多角的な研究が必要である。

● 研究チームメンバーと所属と研究課題

宮城公子(研究幹事)	文学部	「楠正成像と湊川神社」
佐藤泰弘	文学部	「兵庫県下の自治体史の調査と評価」
久武哲也	文学部	「地図の中の神戸」
稲田清一	文学部	「神戸の中国文化と中国近代」

堀 直	文学部	「アジア・世界と神戸」
森田三郎	文学部	「神戸の祭りの人類学的研究」
広山謙介	経営学部	「甲南大学卒業生の企業人としての活動」
大国正美	神戸新聞	「兵庫の津の歴史的研究」
奥村 弘	神戸大学	「神戸開港と都市イメージ」
出口晶子	関西外国語大学	「神戸－海と港と船と－」
Rosalia Avila Tapies (ロザリア アビラ タピェス)		花園大学

## ◎ 研究課題 (NO.75)

### 現代家族の変容と家族ライフスタイルの多様化についての実証的研究

#### ● 研究の目的

現代家族の変容について時代的背景を分析し、加えて家族のあり方の多様化に関して、家族ライフスタイルの多様化として捉え、その明確化を研究の目的とする。

#### ● 研究の内容および効果

12年度には全国データ(入手済み)を活用して統計的解析を行う。13年度には面接調査を行い、報告書を作成する。

#### ● 総合研究として研究することの必要性

現代家族の変容を家族社会学はもちろんのこと、ネットワーク論や現代精神医学などの側面から、より総合的に研究するという点において総合研究所において取り組むことの意義は大きい。

#### ● 研究チームメンバーと所属と研究課題

野々山久也 (研究幹事)	文学部	総括的研究
平松 闊	文学部	家族と近隣・親族ネットワークの研究
横山博	文学部	現代家族の変容とパーソナリティについての研究
春日井典子	甲南女子大学	老親介護についての研究
片岡佳美	(財)兵庫県家庭問題研究所	夫婦スタイルの多様化の研究

## ◎ 研究課題 (NO.76)

### 複合国際ビジネスとグローバル経済の理論化研究

#### —企業のグローバル戦略とボーダレス経済の産業連関分析を通じて—

#### ● 研究の目的

本研究の目的は、企業の国際経営戦略と企業のグローバル的な貿易や投資活動によってもたらされる国や地域間における経済効果を経営学と経済学の両側面から実証的、計量的な分析を行ない、企業の国際戦略や国際ビジネスの複合化、国民経済や世界経済の複合化を論証することです。とりわけ、従来の経営学や経済学の理論的な限界を検証し、学際的な新たな複合理論の構築・樹立とその論証を行なうのが最大の目的です。

#### ● 研究の内容および効果

本研究では、1、企業のグローバル戦略とグローバル展開に対する実証的な調査・研究  
2、史的な視点も含め、国際経営学や国際経済学の従来の理論に対する再検証

3、電子ネット化が企業のグローバル展開やグローバル経済にもたらす影響

4、上記企業のグローバル展開による世界経済や産業連関に対する計量的分析

など、「企業のグローバル展開」と「経済のグローバル化」に対する「学際的な実証研究」により、従来理論の限界を指摘し、「新理論の構築」を行なうものです。その理論的な独創性は学際的に評価され、大きな意義と効果が期待されると思われます。

● **総合研究として研究することの必要性**

前述の通り、本研究は「企業のグローバル戦略とグローバル展開に対する実証」、「史的な視点も含め、国際経営学や国際経済学の従来理論に対する再検証」、「電子ネット化が企業のグローバル展開やグローバル経済にもたらす影響」と「グローバル経済と産業連関に対する計量分析」など多側面から検証が予定されているので、それぞれの専門分野の視点による総合的な研究と補完が不可欠です。また、このような総合的な研究を行なうことにより、より学際的、より多面的な成果が期待できると考えられます。

● **研究チームメンバーと所属と研究課題**

杉田俊明(研究幹事)	経営学部	「グローバル戦略と複合ビジネス」 企業のグローバル展開に対する実証的な調査・研究から複合国際ビジネスを実態面から検証し、新理論の提起とその構築
林満男	経営学部	「国際経営とその理論発展史」 国際経営に関する従来理論に対して検証を行ない、複合国際ビジネスの新理論を国際経営発展史の視点から検証する。
藤川清史	経済学部	「グローバル経済と産業連関分析」 国際経済に関する従来理論に対して検証を行ない、複合国際ビジネスの新理論を国際産業連関の視点から検証を行なう。
渡辺隆俊	情報教育研究センター	「電子ネットとグローバル経済」 電子ネット化と企業のグローバル展開との関連を検証し、複合国際ビジネスの新理論をネット社会の側面から検証。