## 共同研究成果報告書

提出日:2025年3月6日

名城大学 学長 殿

| 受入引受教員  | 所属・職名 |          | 法学部法学科・准教授                    |
|---------|-------|----------|-------------------------------|
| (共同研究者) | 氏     | 氏 名 矢嶋 光 |                               |
| 研究員氏名   |       | モニカ・ヨ    | アンナ・ナブロツカ (国籍: ポーランド )        |
| 共同研究期間  | 202   | 4年9月4    | 日~2025 年 2 月 28 日(5 ヶ月 25 日間) |

## 「日本の文化と外交―ソフト・パワーとしての日本の食文化―」というテーマ のもと、ワルシャワ大学東洋学部(ポーランド)からモニカ・ヨアンナ・ナブ ロツカ先生を招へいし、共同研究を実施した。ナブロツカ先生は、日本の食文 化の歴史を探求されている新進気鋭の研究者である。一方、日本の食文化は世 共同研究要旨 界のなかでも好意的に受け入れられ、価値観や文化によって相手を魅了する、 いわゆるソフト・パワーの一つとして機能していると言われる。今回の共同研 究は、こうした日本の食文化がどのように海外に伝播し、浸透しているのかを 分析することで、文化と外交の関係を探ることを目的とするものであった。 共同研究の計画において、ナブロツカ先生は日本料理の作法・調理法の流派の 一つである四条流庖丁式および四条流から分派した大草流に関する研究をお こなう、とし、受入教員は、ナブロツカ先生の協力を得て、平安時代に始まり、 室町時代にかけて完成された日本の伝統的な食習慣・食文化がどのようにして 海外に発信され、そしてどのようなかたちで受け入れられているのか、といっ た点をポーランドに即して調査する、とした。受入教員は、ナブロツカ先生の 共同研究成果 研究の進展をサポートし、同先生は、当該研究期間中に博士号および四条眞流 庖丁式の師範を取得された。このほかに、日本の食文化の伝播と浸透に関して は、お弁当文化の歴史とそれがどのようなかたちで海外で受け入れられている かについて、共同講義のなかで発表した。ポップカルチャーのような商業性の 高いコンテンツに対して、ハイカルチャーの海外における伝播、浸透にはナブ ロツカ先生のような研究者の存在が重要であり、日本の好感度を高める重要な 役割を果たしているといえる。

(提出先:名城大学国際化推進センター)

## 共同研究終了報告書

提出日: 年 月 日

名城大学 学長 殿

| 研究員氏名   | モニカ・ヨアンナ・ナブロツカ                 |        |  |  |  |
|---------|--------------------------------|--------|--|--|--|
| 研 究 期 間 | 2024年9月4日~2025年2月28日 (5ヶ月25日間) |        |  |  |  |
| 受入引受教員  | 所属・職名                          | 法学部法学科 |  |  |  |
| (共同研究者) | 氏 名                            | 矢嶋 光   |  |  |  |

| 研究課題名 | 日本の文化と外交―ソフト・パワーとしての日本の食文化―<br>Japanese culture and diplomacy: Japanese food culture as soft power                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 研究結果  | 上記のテーマにもとづく共同研究の計画のなかで、私は、日本料理の作法・調理法の流派の一つである四条流庖丁式および四条流から分派した大草流に関する研究をおこなう、としました。 私は、このテーマと分担に沿って、四条流庖丁式の一流派である四条真流の五代目家元のもとで同流派に伝わる巻物について研究を進めました。家元へのインタビューのほか、関連する文献、とくに文学に関わるものを収集し、その時代の風習から登場する食材の意味を読み解くといった方法で研究を進めました。帰国後はこの巻物をポーランド語に翻訳する予定です。このような文献史料にもとづく研究だけでなく、実際に家元から稽古をつけてもらい、庖丁式の勉強をしました。稽古は以前の滞日中からつづけていましたが、今回の滞在を機にさらに稽古を積み、師範の免状を取得しました。四条流全体でも、外国人で師範の免状を取得したのは初めてのことです。2月24日には、茨城県水戸市の常盤神社で庖丁式をとりおこない、刀主として魚をさばき、神前に捧げる役割を果たしました。これも外国人としては初めてのことでした。このほか、受け入れ教員との間では、日本の食文化がどのように海外に伝わり、それが広がっているかという点について、研究をしました。この点についは、修士課程で研究していたお弁当文化について、その歴史と海外での受け止め方について、共同講義のなかで発表しました。 |

(提出先:名城大学国際化推進センター)