

商学部における特色ある学部教育の補助「見学調査」 報告書

テーマ	地域食文化と産業の歴史的継承 ——川越における博物館・地域施設・食品産業を対象とした見学調査					
科目名	ベーシック演習II					
担当教員	福西 由実子					
調査先	1. 埼玉県川越市・川越市立博物館 2. 埼玉県川越市・川越市産業観光館 小江戸蔵里 3. 埼玉県川越市・金笛しょうゆパーク（笛木醤油株式会社）					
調査日	2026年1月11日(日)					
参加学生数	1年生	18名	2年生	名	3年生	名
	4年生	名				

調査の趣旨（目的）

本見学調査は、授業テーマである「食文化を通して社会や地域を読み解く」に基づき、川越という地域を事例として、食と歴史・産業・観光の関係を実地で学ぶことを目的として実施した。

川越は、江戸時代以降、さつまいもや醤油といった食を基盤に発展してきた地域であり、現在においても伝統的な食文化と観光、食品産業が密接に結びついている。本調査では、①博物館における歴史的理解、②地域施設における現在の活用の姿、③食品産業の現場見学、という三段階の構成を通じて、教室で学んだ内容を具体的な場所と結びつけて理解することを目指した。

調査結果

今回の見学調査では、川越という地域における食文化を、単なる「名物」や「消費の対象」としてではなく、歴史・地域社会・産業構造と結びついた社会的営みとして捉える経験を得ることができた。

川越市立博物館では、地域の歴史、農業、商業、産業に関する展示を通じて、さつまいもや醤油を中心とする川越の食文化が、江戸との関係や流通の発展の中で形成されてきた過程を学んだ。展示資料や解説を読み解きながら、食が地域経済や商いと不可分の関係にあることを具体的に理解することができた。

博物館から小江戸エリアへの移動時間には、街歩きを行い、川越の街が食文化をどのように視覚化し、観光資源として提示しているかを観察した。店舗の種類や価格帯、雰囲気、客層に注目することで、歴史的な食文化が現代の観光や消費と結びつくあり方について、実感を伴って理解する機会となった。

小江戸蔵里では、旧酒蔵建築を活用した施設空間を見学し、発酵食品を中心とした地域産業の現在の姿を観察した。なぜ「蔵」という建築が用いられているのか、商品や展示がどのような観光客を想定して構成されているのかといった点に注目し、建築・空間演出と食文化の関係について考察を深めた。

さらに、金笛しょうゆパーク（笛木醤油株式会社）では、醤油の製造工程や商品開発に関する説明を受け、原材料の選定から発酵・熟成、品質管理に至るまでの一連の流れを見学した。伝統的な製法と現代的な生産体制がどのように両立されているかを現場で確認することで、食が産業として成立し、継続していくための条件について具体的に理解することができた。

本見学調査を通じて、学生たちは食文化を「味わうもの」としてだけでなく、歴史的背景や地域社会、産業構造と結びついた複合的な対象として捉える視点を身につけることができた。今後は、本調査で得られた気づきをもとに、6班に分かれての発表および振り返りを行い、授業内のテキスト学習と接続させながら理解を深めていく予定である。



ベーシック演習Ⅱ 川越・食文化見学調査（金箔しょうゆパーク、2026年1月）



左：金箔しょうゆパーク（箔木醤油株式会社）にて醤油の製造工程を学ぶ学生たち
右：伝統的な醤油づくりが行われる仕込み桶