

博 士 学 位 論 文

内容の要旨及び審査結果の要旨

(平成 20 年度 9 月授与関係分)

第 12 号

神 戸 女 子 大 学

は し が き

本誌は、学位規則（平成3年6月3日文部省令第27号）第8条による公表を目的として、平成20年9月26日、本学において博士の学位を授与した者の論文の内容の要旨及び論文審査の結果の要旨を収録したものである。

目 次

課程修了によるもの（課程博士）

(学位記番号)	(氏 名)	(論文題目)	(ページ)
家博甲第6号	今田 尚美	水灌流スーツによる不均一冷却 に対する温熱生理学的研究	1

論文提出によるもの（論文博士）

(学位記番号)	(氏 名)	(論文題目)	(ページ)
家博乙第5号	中村 智英子	EFFECTS OF STORED AND DRY-HEATED WHEAT FLOUR ON THE IMPROVEMENT OF PANCAKE AND KASUTERA CAKE TEXTURES (エージング(ねかし)や乾熱処理 した小麦粉が示すパンケーキや カステラ品質改良効果の研究)	6
文博乙第7号	井上 勝志	近松浄瑠璃の史的研究 —作者近松の軌跡—	14

氏名（本籍）	今田尚美（広島県）
学位の種類	博士（生活造形学）
学位記番号	家博甲第6号
学位授与の年月日	平成20年9月26日
学位授与の要件	学位規則第4条第1項該当 家政学研究科 生活造形学専攻
論文題目	水灌流スーツによる不均一冷却に対する温熱 生理学的研究
論文審査委員	主査 教授 平田耕造 副査 教授 上田充夫 副査 教授 山根千弘 副査 文化女子大学 教授 田村照子

論文内容の要旨

異なる着衣形態で生じる不均一な皮膚温分布が、温熱生理反応に如何なる影響を及ぼすか明らかにすることは、衣服の快適性研究上きわめて重要な課題である。皮膚温の不均一分布を再現するため、水灌流スーツは有用な方法である。本研究では人が日常的な着衣形態で経験する軽度冷刺激を想定し、水灌流スーツおよび下肢冷浴の方法を用いて、身体への不均一な冷刺激が温熱生理反応にいかなる影響を及ぼすか明らかにすることを目的としている。

独自に開発した水灌流スーツは、全身5部位を別々に温度設定が可能なセパレート式となっており、冷却部位の自由な組合せが可能である。本研究の大部分はこの装置を使用しており、機能、構造および支援システム等について詳述している。

実験は生活環境シミュレーター室で水灌流スーツを着用した安静仰臥位の被験者について、スーツ設定水温を33℃一定で30分間保持した後、30℃、27℃、24℃と30分毎に3℃ずつ下降させて行っている。1) 全身皮膚を冷却したとき、2) 体幹部と四肢部を別々に冷却したとき、3) 体表面積に対する面積比率別に皮膚を冷却したとき、それぞれの体温調節反応を詳細に測定した。但し、2) と3) の場合、冷却部位以外の皮膚にはスーツ設定水温33℃一定の水を実験中灌流している。

1) の全身冷却実験では、全ての皮膚部位において皮膚温は低下、皮膚血流量は減少、温冷感寒い側を申告することが判明した。これらの生理心理的な変化は体幹部皮膚より四肢部皮

膚の方が大きく、全身冷却に対する反応の大きさは皮膚部位によって異なることを示している。

水灌流スーツを用いて、2) の体幹部と四肢部を別々に冷却する実験では、冷却部位の皮膚温はいずれの冷却でも低下した。冷却していない部位では、両冷却ともに手指および足趾の皮膚温が低下した。四肢部冷却では胸部の皮膚温が上昇し、皮膚血流量は両冷却とも手指部では減少したが、胸部では増加した。温冷感は両冷却とも寒い側を申告し、その程度は四肢部冷却の方が大きかった。これらの結果から、胸部皮膚血流量と平均体温、胸部皮膚温と平均体温それぞれの関係において、両冷却ともに正の相関が得られなかったことから、胸部における皮膚血流量の増加と皮膚温の上昇には、体温調節以外の何らかの生理的機序の関与を示唆している。

さらに、3) の体表面積に対する面積比率別の冷却実験を行っている。すなわち、体表面積に対する冷却皮膚部位の面積比率は、片腕 7%、両腕 14%、片脚 16%、両脚 32%、体幹部 35% および四肢部 46% であった。その結果、胸部皮膚血流量と冷却面積比率との間には有意な負の相関が得られ、面積比率が少ない冷却ほど胸部皮膚血流量の増加が大きいことを観察している。胸部皮膚血流量が増加から減少に転じる冷却面積比率は、体表面積の 37%~59% であった。

2)、3) の研究で示された胸部皮膚血流量の増加と皮膚温の上昇は、冷却時の主観的な温冷感と快適感に対して、寒さおよび不快感の緩和に寄与するという生理的意義を示唆している。

皮膚冷却時に胸部皮膚血流量の増加を引き起こす機序が、血圧変化によるか否か明らかにする下肢冷浴実験を行った。両下肢を水温 32°C の水槽に 10 分間浸漬後、65 分間で 17°C まで低下させ、その後 17°C を 15 分間維持した。9 名の被験者は血圧上昇群 (4 名) と非上昇群 (5 名) に分けられた。血圧上昇群の足趾皮膚血流量は非上昇群より有意な減少を示し、下肢冷却時の血圧変化との関連性を示唆している。また、胸部皮膚血管コンダクタンスは下肢冷浴中に両群とも変化しなかったにもかかわらず、胸部皮膚血流量の変化は血圧上昇群の方が非上昇群より有意に高い値であった。下肢冷浴時の平均血圧と胸部皮膚血流量の間には、有意な正の相関が得られたことから、血圧上昇が大きいほど胸部皮膚血流量の増加も大きいことが示された。また、冷却による血圧上昇には足趾皮膚血管の収縮が大きな役割を果たしていることを併せて示唆している。

本論文は、水灌流スーツを用いた実験と下肢冷浴を用いた実験それぞれの結果から、衣服着用時を想定した軽度で不均一な冷刺激が体温調節反応に及ぼす影響を明らかにしており、得られた数々の知見は、衣服の快適性研究分野の発展に多大な貢献が期待される。

参考文献

- (1) 今田尚美、平田耕造 (2001) : 水灌流スーツによる皮膚冷却に対する体温調節反応の身体部位差に関する研究. 繊維製品消費科学, 42 (5) : 330-339.
- (2) 今田尚美、平田耕造 (2003) : 水灌流スーツによる体幹部および四肢部冷却に対する体温調節反応の部位差. 繊維製品消費科学, 44 (8) : 470-479.

- (3) 今田尚美、平田耕造 (2006) : 下肢冷却時の胸部皮膚血流量に及ぼす血圧変化の影響. 日本生気象学会雑誌 43(1) : 35-42.
- (4) 今田尚美、平田耕造 (2006) : 水漕流スーツによる皮膚冷却の面積比率が胸部皮膚血流量に及ぼす影響. 日本生気象学会雑誌 43(4) : 137-144.
- (5) 今田尚美 (2007) : 安静時の不均一な冷却刺激が体温調節反応と身体感覚に与える影響. 日本生気象学会雑誌 44(2) : 51-62.

論文審査結果の要旨

快適で健康的な着衣を形成するための着衣量には、著しい個人差が認められ、冬季に着衣量の少ない人は美的要因を重視しており、温熱的要因の重視度が低いため、寒さ不快を訴える傾向があるとの調査結果が報告されている。着衣形態によって皮膚温には不均一な分布が生じ、それらの刺激が身体の体温調節系に如何なる影響を及ぼすか明らかにすることは、衣服の快適性研究分野では重要な課題である。このような状況を再現するために、各種シミュレーション実験が行われてきた。低温環境においてスキーウェアの被覆部を変化させる方法、全身分割被覆の取り外しによる方法、被服によって全身被覆、体幹部および四肢部被覆を比較する方法などが挙げられる。また、全身に同一水温の水を流して冷却する水漕流スーツを使用した方法などが報告されている。これらの研究報告の多くは、厳しい冷環境条件によるものであり、人が日常的に経験する着衣形態で、軽度な冷刺激による温熱生理学的な研究は極めて少ないのが現状であり、基礎データの蓄積は喫緊の課題とされている。

本論文はこれらの背景に基づくものであり、衣服着用時を想定して独自に開発した水漕流スーツ、および下肢冷浴の2つの方法を用いて、軽度で不均一な冷刺激が温熱生理反応に及ぼす影響を及ぼすか明らかにすることを目的として行なった研究成果を纏めたものである。すなわち、本論文は8章から成っており、まず第1章においては研究の背景を体温調節に関する概要から、寒冷暴露時の体温調節反応、水漕流スーツに関する既往の研究について纏めており、その後、本研究の目的について述べている。第2章では本研究を遂行するにあたり独自に開発した、水漕流スーツの構造、支援システム等について詳述している。すなわち、本研究で使用した水漕流スーツは、全身5部位を別々に温度設定が可能なセパレート式となっており、冷却部位を自由に組み合わせることが可能である。

次に、第3章では前述の水漕流スーツを用いた基礎実験として、全身を同一水温で皮膚冷却したときの体温調節反応について述べている。実験は生活環境シミュレーター室で水漕流スーツを着用した安静仰臥位の被験者について、スーツ設定水温を33℃一定で30分間保持した後、30℃、27℃、24℃と30分毎に3℃ずつ下降させている。全身冷却では、全ての皮膚部位において皮膚温は低下、皮膚血流量は減少、温冷感は寒い側を申告することが判明した。これらの

変化は、体幹部の皮膚より四肢部の方が大きく、反応の大きさの程度は皮膚部位によって異なることを確認している。

第4章では、独自に開発した水漕流スーツの特徴を生かして、体幹部と四肢部を別々に冷却する実験を行っている。すなわち、体幹部冷却時は体幹部皮膚について、スーツ設定水温を 33°C 一定で 30 分間保持した後、30°C、27°C、24°C と 30 分毎に 3°C ずつ下降させた。このとき、四肢部の水温は 33°C 一定とした。また、四肢部冷却時は四肢部皮膚について、同様の冷却を行い、このとき体幹部の水温は 33°C 一定とする方法で実験を行った。その結果、冷却している部位の皮膚温はいずれの冷却でも低下した。冷却していない部位では、両冷却ともに手指および足趾の皮膚温が低下した。四肢部冷却では胸部の皮膚温が上昇し、皮膚血流量は両冷却とも手指部では減少し、胸部では増加した。温冷感は両冷却とも寒い側を申告し、その程度は四肢部冷却の方が大きかった。これらの結果から、胸部皮膚血流量と平均体温、胸部皮膚温と平均体温それぞれの関係において、両冷却で正の相関が得られなかったことから、胸部における皮膚血流量の増加と皮膚温の上昇には、体温調節以外の何らかの生理的機序が関与することを示唆する報告をしている。

第5章では、水漕流スーツを用いて体表面積に対する面積比率別の冷却実験を行っている。すなわち、冷却する皮膚部位の体表面積に対する面積比率は、片腕 7%、両腕 14%、片脚 16%、両脚 32%、体幹部 35% および四肢部 46% である。それぞれの冷却部位について、スーツ設定水温を 33°C 一定で 30 分間保持した後、30°C、27°C、24°C と 30 分毎に 3°C ずつ下降させ、非冷却部位の水温は 33°C 一定とした。その結果、胸部皮膚血流量と冷却面積比率との間には負の相関が得られ、被験者ごとの冷却面積比率が 37%~59% 以下では、冷却による胸部皮膚血流量の増加を観察している。

第6章では、安静時の不均一な冷刺激が体温調節反応と身体感覚に与える影響について述べている。第5章でも触れているが、胸部皮膚血流量の有意な増加および胸部皮膚温の有意な上昇が認められた。胸部において生じたこれらの増加、上昇が体温調節の反応として生じたものならば、平均体温との間に正の相関が認められるはずであるが、本研究では確認されなかった。すなわち、胸部で観察された冷却による皮膚血流量の増加、皮膚温の上昇は体温調節以外の生理的機序として、血圧の変化による可能性を示唆している。さらに、冷却によって胸部皮膚血流量が増加したために皮膚温が上昇したことは、主観的な温冷感と快適感に対して、寒さおよび不快感の緩和に貢献していることを示唆する報告を行っている。

第7章では、下肢冷却時の胸部皮膚血流量に及ぼす血圧変化による影響に関する実験を行っている。下肢を水温 32°C の水槽に 10 分間浸漬後、65 分間で 17°C まで低下させ、その後 17°C を 15 分間維持した。9 名の被験者は血圧上昇群 (4 名) と非上昇群 (5 名) に分けられた。血圧上昇群の足趾皮膚血流量は非上昇群より有意な減少を示し、下肢冷却時の血圧変化との関連性を示唆している。また、胸部皮膚血管コンダクタンスは両群とも下肢冷浴中に変化しなかつ

たにもかかわらず、胸部皮膚血流量の変化は血圧上昇群の方が非上昇群より有意に高い値であると報告している。下肢冷浴時の平均血圧と胸部皮膚血流量との間には、有意な正の相関が得られたことから、皮膚冷却時に胸部皮膚血流量が増加したことには、血圧変化が関与することを示唆している。また、冷却による血圧上昇には足趾皮膚血管の収縮が大きな役割を果たしていることを併せて示唆している。

本論文は、水漕流スーツを用いた実験と下肢冷浴を用いた実験それぞれの結果から、衣服着用時を想定した軽度で不均一な冷刺激が体温調節反応に及ぼす影響を明らかにしており、この中で得られた数々の知見は、衣服の快適性研究分野、特に家政学の被服生理学分野の発展に大きく貢献するものであることを認め、本論文は博士（生活造形学）の学位論文に相当するものと判断した。

試験の結果又は学力の確認の要旨

学位申請者の今田尚美氏は、本学大学院家政学研究科生活造形学専攻博士後期課程の学生であり、家政学研究科博士論文の審査に関する内規第 5 項により課程博士となるため、平成 20 年 8 月 27 日、公開博士論文討論発表会終了後に論文審査委員会による口頭試験を実施したところ、博士論文に関する十分な知識と背景となる基礎的、論理的な応答を確認したので合格と判定した。

公開博士論文討論発表会の結果

平成 20 年 8 月 27 日、論文審査委員会の主催により学位論文の討論発表会を B 館 210 教室において公開にて開催した。多数の出席の下に約 1 時間半にわたって論文内容の発表とそれに対する質疑応答を行ったが、研究方法の中心である水漕流スーツに関するものから体温調節の生理学的な内容や寒冷時の衣服着用に関するものまで、広い範囲に及ぶ質問があり、活発な討論の後、何らの問題もなく終了した。

総合結果

平成 20 年 8 月 27 日、主査 1 名、副査 3 名による論文審査委員会を開催した。学位論文の審査結果、試験の結果、および公開博士論文討論発表会の結果を総合して審議したところ、提出された論文は博士（生活造形学）の学位に相当するものと判断した。

氏 名 (本 籍)	中 村 智英子 (鹿児島県)
学 位 の 種 類	博 士 (食物栄養学)
学 位 記 番 号	家博乙第 5 号
学 位 授 与 の 年 月 日	平成 20 年 9 月 26 日
学 位 授 与 の 要 件	学位規則第 4 条第 2 項該当 家政学研究科 食物栄養学専攻
論 文 題 目	EFFECTS OF STORED AND DRY-HEATED WHEAT FLOUR ON THE IMPROVEMENT OF PANCAKE AND KASUTERA CAKE TEXTURES (エージング (ねかし) や乾熱処理した小麦粉が示すパンケーキやカステラ品質改良効果の研究)
論 文 審 査 委 員	主査 教授 瀬 口 正 晴 副査 教授 梶 原 苗 美 副査 教授 後 藤 昌 弘

論文内容の要旨

本研究の中心は、1500 年代にポルトガルから日本に伝えられた菓子、カステラの膨化のメカニズムを小麦粉の物性面から検討したものである。カステラは、他のケーキ類と異なりその組成中に卵の占める割合が大きいことが特徴的であり、その膨化力は卵の起泡力を利用したものである。カステラの組織形成には小麦粉の役割の重要性も大きい。卵を攪拌してその起泡性を十分に引き出し、そこへ砂糖などの副材料と共に小麦粉を入れることにより、生地を安定化させることができ、そのままオーブン中で加熱しても気泡を保持したソフトな食感の膨化食品、カステラを製造することができる。しかし良質なカステラを得るために、古くからカステラ職人や小麦粉製造メーカーは小麦粉を選別してきた。小麦粉にはタンパク質含量 9~10%の薄力小麦粉を用いるが、製粉したての新鮮な小麦粉では良質なカステラを製造することはできない。そのため数ヶ月間を室温で放置することがよいとされてきた。いわゆる小麦粉のエージング(ねかし)である。だがエージングによるカステラ改良効果のメカニズムはこれまで不明であった。本研究では、小麦粉のエージングによるカステラ改良効果がどのような化学的变化に基づくものであるのかを食品化学的に解析した。これまでエージングした小麦粉とパンケーキ弾力性との関係が研究されてきた。ここではエージングした小麦粉がパンケーキ弾力性に与える影響をさらに詳細に検討し、カステラの改良メカニズム解析の緒とした。パンケーキは、カステラと

異なって卵を全く使わずに小麦粉だけの膨化食品であるため、小麦粉の性質が顕著にその膨化にあらわれる食品である。小麦粉のエージングがパンケーキの弾力性にどのような影響を与えるのかを詳細に検討した。

小麦粉（タンパク質含量の異なる4種類の薄力小麦粉）を室温で2、4、6、8、10、12ヵ月間エージングした後、各小麦粉を用いてパンケーキベーキング試験を行い、その弾力性の変化を検討した。製粉したての小麦粉では、ベーキング直後にパンケーキを上から加圧するとパンケーキ組織は押し潰され、加圧をやめても組織は元に回復しない。しかし小麦粉をエージングすると、パンケーキ組織は加圧をやめると元の状態に回復することがわかった。タンパク質含量の異なる小麦粉では、その低い小麦粉ほど組織回復効果があられるのに長時間のエージング時間を要することがわかった。小麦粉は酢酸分画法を用いて水溶性区分、グルテン区分、テーリングス区分、プライムスターチ区分に分画されるが、この組織回復効果と小麦粉中の関連区分との関係を詳細に検討した。その結果、エージングにより生じた小麦粉中のテーリングス区分とプライムスターチ区分間の疎水性による相互作用とパンケーキ組織回復効果との間には大きな相関性（ $r = 0.8 \sim 0.9$ ）のあることがわかった。さらにミキソグラフを用いてエージングによる小麦粉全体の疎水化を証明し、それがパンケーキ組織回復効果に大きく関係のあることを明らかにした。またエージングした小麦粉区分間の相互作用に基づく小麦粉糊化開始温度の低下、最高粘度上昇はRVA(Rapid Visco Analyser)を用いて明らかにされた。

これらの知見をもとに、4種類のエージングした小麦粉によるカステラベーキング試験を行い、小麦粉のエージングがカステラに与える影響を、特にその容積増加にポイントを置いて研究した。その結果、何れの小麦粉を用いても、エージングに伴なってカステラ容積の増加することがわかった。その原因を小麦粉分画区分から検討したところ、パンケーキ同様にテーリングス区分とプライムスターチ区分間の相互作用の大きさとカステラ容積増加との間に高い相関性（ $r = +0.99$ ）のあることがわかった。また、エージングによる小麦粉の疎水化もミキソグラフ試験から明らかにされ、疎水化したエージング小麦粉がカステラの気泡を強く安定化させるため、カステラの容積増加につながったものと推察された。

小麦粉の疎水化はエージング以外に乾熱処理によっても生じることが知られている。小麦粉の乾熱処理は、エージングのような長時間を要する小麦粉処理ではないため、カステラの改良には都合のよい方法と思われた。そこで、小麦粉を120°Cで10、20、30、60、120分と乾熱処理を行い、その乾熱処理小麦粉を用いてカステラベーキング試験を行った。その結果、乾熱処理時間の増加に伴なってカステラ容積の増加することがわかった。その原因として乾熱処理時間とともにカステラ生地気泡安定性の増加することが明らかにされた。さらに乾熱処理小麦粉中にもテーリングス区分、プライムスターチ区分間の相互作用が明らかにされ、その相互作用の大きさとカステラ容積増加との間に高い相関性（ $r = +0.89$ ）が示された。また、ミキソグラフプロフィールから乾熱処理小麦粉の疎水化が確認された。さらに乾熱処理小麦粉中のプラ

イムスターチ区分の疎水化は oil binding ability の増加から証明された。

これらのことから、エージングした小麦粉の示すパンケーキの組織回復効果やカステラの容積増加は、プライムスターチ区分、テーリングス区分間の疎水化による相互作用の増加、さらに小麦粉全体の疎水化が原因と思われた。特にカステラの容積増加は卵による気泡をその疎水的な小麦粉が安定化するために得られるものであることが推察された。これは乾熱処理した小麦粉を用いたカステラベーキング試験からも証明された。乾熱処理小麦粉によるカステラ改良効果の発見は、日本のカステラ産業界に大きく貢献するものと思われた。

参考文献

- (1) Chieko Nakamura, Masaharu Seguchi: “Improving Effects of Stored Wheat Flour on Pancake Texture” Food Science and Technology Research 13(3):221-226,(2007)
- (2) Chieko Nakamura, Yosiki Koshikawa and Masaharu Seguchi: “Effects of Changes Due to Storage on Kasutera Cake Volume” Food Science and Technology Research 13(4):351-355,(2007)
- (3) Chieko Nakamura, Yosiki Koshikawa and Masaharu Seguchi: “Increased Volume of Kasutera Cake (Japanese Sponge Cake) by Dry-Heating of Wheat Flour” Food Science and Technology Research 14(5):431-436,(2008)

論文審査結果の要旨

中村 智英子氏の研究は、1500年代に日本にポルトガルから伝えられたカステラの膨化のメカニズムを小麦粉物性面から検討を加えたものである。そのころ西洋から初めて南蛮菓子と称しカステラ、パン、ポーロ等の小麦粉を用いた膨化食品が日本に入ってきた。それまでは小麦粉の使い方として中国からの唐菓子として700年代に日本に紹介されたものがあつたぐらいである。カステラは他のケーキ類と異なりその組成の中に卵の占める比率が大きいのが特徴的である。古くからカステラ職人の工夫により、膨化食品としてそのカステラ製造技術は完成された。

カステラ製造の中で小麦粉の役割の重要性については言うまでもない。もともとカステラの膨化は卵白アルブミンの示す起泡性を利用したものである。十分に攪拌し卵白の起泡性を引き出し、そこに砂糖等の副材料とともに小麦粉を入れ、カステラ生地を安定化させオーブンの中でもその卵白による気室をなるべく消さないようにした食品と言えよう。古くからカステラ職人、あるいはカステラ用小麦粉製造メーカーは経験的に良質なカステラを得るための小麦粉を選別してきた。まず第一に小麦粉はタンパク質含量9-10%ほどの薄力小麦粉と呼ばれる小麦粉

を用いることが必要である。しかし製粉したばかりの新鮮な小麦粉では良質のカステラを製造することはできない。そのため清潔な場所で数カ月間放置することがよいとされてきた。小麦粉を” 枯らす” といった表現で小麦粉のねかし（エージング）をすることがよいカステラをつくるのに必要なのである。しかしながらそのねかしによるカステラ改良効果の化学的原因はわからない。

中村 智英子氏は、この小麦粉のねかしが示すカステラへの影響に興味を抱き、小麦粉がねかしによってどのような化学的変化を起し、このようなカステラの品質改良に貢献するのか食品化学的に解析した。中村 智英子氏は、これまで Seguchi らの進めてきた小麦粉の乾熱処理やエージングとパンケーキ弾力性との関係をさらに深く追求し、特にエージングした小麦粉が与えるパンケーキ弾力性に認められた改良メカニズムを、カステラ容積の改良効果のメカニズムと結び付けてそのエージングの原因を追求した。

はじめに中村 智英子氏の研究では、カステラと組成の大きく異なるパンケーキに注目し、小麦粉のエージングがパンケーキの弾力性にどのような関係があるのかを詳細に検討した。ここでは小麦粉（タンパク質含量の異なる4種類の薄力小麦粉）を室温で2, 4, 6, 8, 10, 12ヶ月放置後、各小麦粉を用いてパンケーキベーキング試験を行いその弾力性の変化を検討した。その結果、何れの小麦粉でもエージングにより強い弾力性を示すことが判明した。ひきたての小麦粉では、ベーキング直後の熱いパンケーキでは上から加圧することによってパンケーキ組織は押し潰れ、加圧を中止してもそのまま組織は潰れたままであった。これは口腔内でのネトつき、ガミネスを示すものであり、ガム状になり、パンケーキとしてはよくない性質である。この性質は小麦粉を単に室温に長時間放置しておくだけで変化し、パンケーキは弾力性を獲得し加圧後その圧を除くと組織は元の状態に回復することが明らかになった。4種類のタンパク質含量の異なる小麦粉では、タンパク質含量の低いものほどその改良効果が発生するのに長時間かかることが判明した。

中村 智英子氏はこの改良効果が小麦粉中のどの区分と関連があるのかを詳細に検討した。小麦粉を酢酸分画のテクニックを用いて水溶性区分、グルテン区分、プライムスターチ区分、テリングス区分に分画し、エージングによってプライムスターチ区分とテリングス区分とが次第に相互作用を強くし、分画実験中混合液を遠心分離しても両区分に分離しないような力が働くことを明らかにした。この現象はすでに Seguchi からも報告しているが、このようにタンパク質含量の異なる4種類の小麦粉を用いて系統的に調べたのは中村 智英子氏が初めてであった。さらにこのプライムスターチ区分とテリングス区分の相互作用は経時的に大きくなり両区分は強く引き合うようになった。この傾向はパンケーキの弾力性が経時的に大きくなることと相関のあること ($r=0.8-0.9$) を明らかにした。プライムスターチ区分がエージングで疎水的になることはこれまで報告されているが、中村 智英子氏は小麦粉の疎水化がパンケーキ弾力性の改良効果と大きく関係のあることを証明するためにミキソグラフ試験を行い、小麦粉がエー

ジングにより疎水的になることを証明した。プライムスターチ区分、テーリングス区分が疎水性であることともに小麦粉全体も疎水性を示すことを明らかにした。更にエージング小麦粉中で生じる最高粘度上昇、糊化開始温度の低下という性質の発生することを RVA(Rapid Visco Analuzer)プロフィールを用いて明らかにした。このようにカステラと異なったよりシンプルなパンケーキを用いて、小麦粉のエージングによる変化を明らかにした。

次にエージング小麦粉によるカステラ組織の改良効果の原因を検討した。ここではカステラの膨化への影響に焦点を絞って検討を加えた。膨化食品である以上ふくらみがあらゆる食感の中心であるからである。中村 智英子氏はパンケーキ同様、タンパク質含量の異なる4種類の小麦粉を用いて、室温で2, 4, 6, 8, 10, 12ヶ月のエージングを行い、カステラベーキング試験を進めた。カステラはその時何れの小麦粉でもエージングに伴って容積の増加を示すことが判明した。こうして小麦粉のエージングがカステラの容積増加に効果のあることを明らかにした。小麦粉のタンパク質含量の違いによってその膨化の程度の異なることが判明した。次にこの原因について小麦粉の酢酸分画実験から検討をすすめた。プライムスターチ区分とテーリングス区分間の相互作用の大きさとカステラ膨化との相関性 ($r = 0.99$) のあることが分かった。小麦粉全体のエージングによる疎水化はミキソグラフのプロフィールから証明された。カステラの小麦粉エージングによる組織改良効果は小麦粉中に生じる疎水化、それらはプライムスターチ区分、テーリングス区分の疎水化による変化が原因であると推察した。

小麦粉の疎水化はエージングとともに乾熱処理によっても生じることが報告されているが、今回エージングによってカステラ容積が大きく影響を受けることが分かったことから、小麦粉の乾熱処理がカステラ容積の変化をもっと短時間で効率良く得られることがわかれば、カステラ製造に大きなメリットがあると思われた。そこで中村 智英子氏は、小麦粉を 120℃、10、20、30、60、120 分まで乾熱処理し、それらの小麦粉を用いてカステラベーキング試験を行った。その結果、120℃の小麦粉乾熱処理により、カステラ容積は増加することが判明した。酢酸分画法により乾熱処理小麦粉中のプライムスターチ区分、テーリングス区分の相互作用が認められ、ミキソグラフプロフィールより乾熱処理で小麦粉に強い疎水性のあらわれていることを明らかにした。さらに乾熱処理によりプライムスターチ区分の高い親油化をオイル結合能から証明した。中村 智英子氏は乾熱処理小麦粉をカステラ生地に用い、乾熱処理時間の上昇に基づいてカステラ生地の安定性が増加することを明らかにした。

疎水的である卵白泡にエージングや乾熱処理で疎水化した小麦粉が強く吸着し、この卵白泡を安定化するものと思われ、これがオープン中でもカステラ生地を安定化し、最後にはカステラ容積の増加につながるものと証明した。

乾熱処理小麦粉を用いた新しいカステラベーキング方法は特許（発明の名称：カステラ用小麦粉の製造方法 提出日：平成 19 年 2 月 15 日 特許番号：10130 特願 2007-034648）に申請され、カステラ産業界にその利用を問うている。このことは中村 智英子氏の本研究が単に学問的

に終始することなく、社会貢献にまで到ったことになり、その評価を高くしたい。

試験の結果又は学力の確認の要旨

中村 智英子氏の学力の確認は、専門科目、語学力の試験で行われた。専門科目（食品加工学、食品衛生学、調理学）の学力確認は、各々主査（瀬口 正晴教授）、副査（梶原 苗美教授、後藤 昌弘教授）により口頭諮問の形で試験が行われた。食品加工学では“小麦粉について”、食品衛生学では”メタボリックシンドロームについて”、調理学では”食品の膨化について”のテーマで各々1時間試験された。採点結果は各々80点、80点、80点であり、平均点は80点で合格とされた。

語学力は、中村氏の学位論文が英文で書かれていること、さらにそのベースとなった論文が全て国際誌に英文で発表されていること等から十分であると判断されたが、更に本人が大学卒であるということから、その確認を厳しくするために、専門書 R. Carl Hoseney 著 ”Principle of Cereal Science & Technology” のうち、Flour enzymes, Starch, Flour additives, Protein, Wheat and flour testing の章を全訳をさせ、A4 紙で17枚のレポートを提出させた。その結果、翻訳された日本語は正確で、内容も適確であったことから本人の語学力は合格とされた。

これらの試験の結果から、審査委員会は中村 智英子氏の学力が博士となるために十分であることを確認した。

公開博士論文討論発表会の結果

中村 智英子氏の公開博士論文討論発表会は、平成20年8月26日に本学須磨キャンパス C 館3階318号室で行われた。家政学研究科委員会食物栄養学専攻の教員、家政学部の教員、院生を含め約15名の中で行われた。はじめに家政学研究科食物栄養学専攻主任、栗原 伸公教授より中村氏の紹介があり、その後パワーポイント（スライド、68枚）を用いながら論文内容の発表が1時30分より2時21分まで約50分間行われた。発表論文は第1、2、3部に分けられ、見やすい活字と図面で行われた。発表直後に聴衆側から拍手のあったことが印象的であった。

第1部は ”Improving effects of stored wheat flour on pancake texture”

「小麦粉のエイジングがパンケーキテクスチャに与える効果」

第2部は ”Effect of flour changes due to storage on Kasutera cake volume”

「エイジングによる小麦粉の変化がカステラ容積に与える効果」

第3部は ”Increased volume of Kasutera cake (Japanese sponge cake) by dry-heating of wheat flour”

「乾熱処理小麦粉によるカステラ容積の増加」であった。

その後食物栄養学専攻の先生方との間で質疑応答があった。主な質問事項とそれに対する中村氏の回答は、以下のようであった。

1、研究の中では小麦粉を酢酸分画しているが、そのうち Prime starch 区分と Tailings 区分とはどのような区分か。両区分に集まる具体的な成分は何かと質問された。この説明はすでに発表中にもあったが、さらに詳細に Prime starch 区分は小麦デンプン大粒 (A 粒) (直径約 20 μ m) から成ること、Tailings 区分は水不溶性多糖類、タンパク質、ふすま成分、小麦デンプン小粒 (B 粒) (直径約 2 μ m)、脂質等から成る区分と説明された。

2、具体的なエージングについての質問があった。最長 12 ヶ月間もエージングを行う場合、日本のような湿度が高く気温の上下の激しいところではその湿度、温度の実験結果に与える影響はどうか。これに対し、実験条件は工場で行われているエージング条件に近いように行ったと説明され、なるべく温度変化の少ない、夏でも 25°C 程度、太陽光線の当たらぬ日陰、風通しのよい場所を選んだと説明があった。実験結果から、小麦粉はそれほど季節のちがいで大きく影響されなかったとの説明であった。

3、エージングや乾熱処理によるデンプン粒の疎水化に対し質問があった。なぜエージングや乾熱処理でデンプン粒は疎水化するのかとの質問に対し、デンプン粒表面にはわずかのタンパク質が存在していて、エージングや乾熱処理によりデンプン粒表面のタンパク質は分子中の親水基が分子表面に露出していたものが、これらの処理で分子内部に埋没し、これまで埋没していた疎水基が表面に露出したために起こる現象と説明された。

4、120°Cの乾熱処理とエージングとの間の関係はどうかという質問に対し、120°Cのような高温下では短時間で前述のように疎水化するのに対し、室温でのエージングでは約 1 年間という長時間が要求されるが、一般に反応速度は温度 10°C 増加すると 2 倍になることからこれらの時間的關係が結びつくと本人は述べた。

その後、梶原 苗美副査、後藤 昌弘副査から各々中村氏の今回の発表に対し全体的な評価が行われた。その結果、中村氏の発表が学位論文として適切であるというコメントがあった。瀬口 正晴主査からは、中村氏が本学園の準研究助手という立場、制限のある研究時間内で大変な努力を重ね、このような大きなテーマに対し科学的貢献したことへの賞賛のコメントがあった。

このような公開博士論文討論発表会結果を受けて審査委員会は、本論文が博士の学位論文として合格であることを確認した。

総合結果

中村 智英子氏の本研究は平成 14 年 7 月 30 日にスタートし、以来 6 年間にわたり行われた。神戸女子短期大学食物栄養学科準助手 (途中から準研究助手に名称変更) として、ポーアイキャンパスで毎日の業務を行いながら週 2 日間 (土曜日と他 1 日) 須磨キャンパスの大学食品加工研究室で本研究を行い、真面目で真剣なその態度は研究者として評価された。

一般に小麦粉の研究はグルテンタンパク質や、それをベースにした製パン研究が主流である

が、中村氏の研究は薄力小麦粉を用いたものでパンケーキやカステラ等のケーキ類中における主にデンプンの役割を研究したものであった。デンプンはパンケーキやカステラ等の組織の中でセメントのような役割をしていて、これらの食品に強固さを与えているが、中村氏はエージングや乾熱処理がデンプンに疎水性を与え、単なるセメントの役割だけではなく、パンケーキ組織に弾力性を与え、カステラではより大きな膨化力を与えることを見出した。デンプン粒表面の微量タンパク質が示すこれら処理による疎水化は、小麦粉中ではほぼ7割を占めるプライムスターチ、テリングス区分の相互作用を引き起こし、パンケーキの弾力性増加の原因となり、カステラでは卵白の気泡膜を安定化してカステラ膨化力に結びつくことまで明らかにした。これはパン組織中では認められない特徴であり中村氏の研究は穀物科学の分野でもユニークな研究であった。このように中村氏の本研究は食品科学の分野で疎水化の役割を明らかにした点で重要な研究であった。

さらに研究の成果を特許申請にまで結び付け、カステラ産業界に貢献できる可能性を示した点も大きく評価された。

公開博士論文討論発表会での中村氏の発表は、その発表態度、討論中の質問者に対する回答の的確性、そこから感じられた本人の研究に対する深い理解度などは博士に値するものと思われた。

本学位論文のベースとなった3論文は、すべてレフェリーつき国際誌、FSTR (Food Science and Technology Research) に発表されたものであった。口頭発表は国際会議で1回、国内の学会で10回行い、その内容を国内外の同一分野の研究者と十分に議論して高い評価を受けた。本学での公開博士論文討論発表会にはその分野の専門家は少なかったが、しかしながらそこでは他分野の本学教員からも高く評価された。学力試験は専門分野(食品加工学、食品衛生学、調理学)の先生方から厳密な口頭諮問が行われ、平均点80点と評価された。語学力は本学位論文が英語で書かれていること、別に英文専門書のかなりのページ数の翻訳を正確に行ったことから評価された。

以上のことから審査委員会は、総合結果として中村 智英子氏を合格とした。

氏 名 (本 籍)	井 上 勝 志 (鹿 児 島 県)
学 位 の 種 類	博 士 (日 本 文 学)
学 位 記 番 号	文 博 乙 第 7 号
学 位 授 与 の 年 月 日	平 成 20 年 9 月 26 日
学 位 授 与 の 要 件	学 位 規 則 第 4 条 第 2 項 該 当 文 学 研 究 科 日 本 文 学 専 攻
論 文 題 目	近 松 浄 瑠 璃 の 史 的 研 究 — 作 者 近 松 の 軌 跡 —
論 文 審 査 委 員	主 査 教 授 阪 口 弘 之 副 査 教 授 大 谷 節 子 副 査 教 授 今 井 修 平

論 文 内 容 の 要 旨

本論文は、近松を中心に、貞享から享保にかけての浄瑠璃作品を位置づけ、その意義を浄瑠璃史に探ったもので、序章と本編四章、および終章から成る。

序章「浄瑠璃操り成立期における夷かき」は、浄瑠璃の語り手が盲目の座頭から晴眼の太夫へと移行する慶長期に、河内目を受領した「監物」の名乗りが、^{しやのしやのころも}紗々衣ともいわれた傀儡師を連想させることや、浄瑠璃太夫の受領名目が古くは「操師・人形操師」であったことを根拠に、夷かきによる語りながらの人形操り時代を想定する。

第一章「作者としての旅立ち」は、近松の作者署名に関わる論。

第一節「作者近松のあり方—義太夫の地方興行と関連して—」は、竹本義太夫の元禄期の伊勢での旅興行の顔触れに「作者 近松門左衛門」と見えるが、近松の同行の可能性は低いことを述べ、あわせ彼の日常性を照射して、彼が芝居町近辺に住まいし、芝居関係者らと相談を繰り返しながら、作品作りに没頭していた様相を描出する。

第二節「貞享初期の道頓堀—義太夫正本の形式・刊行から—」は、近松の作者署名が見え始める貞享三年の義太夫正本「三世相」や「佐々木先陣」において、その道行部分に加賀掾正本形式が見られる問題について、浄瑠璃正本における道行丁の特殊性を指摘する。あわせ関連して、貞享二年のいわゆる「浄瑠璃史の空白」問題に竹本座の類焼事件を付け加え、その竹本座再建に作者・書肆が京都から一丸となって支援する中、近松の作者署名が成ったと想定する。

第二章「宇治座と歌舞伎」は、元禄から宝永にかけての標題に関わる論考三編と付論で構成される。

第一節「歌舞伎・加賀掾・近松」は、元禄十年頃、京で歌舞伎作者として活動していた近松が、京の歌舞伎界と宇治座を橋渡ししていた可能性を、宇治座の動向とその浄瑠璃作品から探る。

第二節「『[和訓三部経]』と聖徳太子—加賀掾の大坂への視線—」は、近松添削の「善光寺御堂供養」が下敷きとする加賀掾正本「[和訓三部経]」に、四天王寺六時堂薬師仏開帳の当て込みがあると指摘し、加賀掾の大坂に対する意識を探る。第三節「加賀掾の堀江出興行と宝永初年の大坂興行界」も、大坂堀江における加賀掾の出興行「雁金文七」の背景に、宝永初年の筑後掾の引退決意に伴う道頓堀興行界の危機感があった可能性に言及する。

付節「『頼光跡目論』諸本と義太夫系正本『雁金文七三年忌』」は、上記「雁金文七」とも関わる義太夫系正本「雁金文七三年忌」が取り込んだ「頼光跡目論」の諸本関係を整理し、新出の阪口本を紹介定位する。

第三章「近松と歌舞伎」は、近松が歌舞伎作者を経て、竹本座の座付作者となった宝永期の京坂興行界と近松との関係を追究したもの。

第一節「『難波染八花形』の上演年代—大和屋甚兵衛・藤吉の動向と「難波染」—」は、加賀掾正本「難波染八花形」の上演年代を、京坂の歌舞伎役者の動向と関わらせて考察し、京の宇治座と大坂の竹本座間での作品流用に、歌舞伎役者大和屋甚兵衛の京からの大坂下りが関係していると言及する。

第二節「『傾城吉岡染』成立考—宝永七年上演の意味—」は、標題年上演の近松作「傾城吉岡染」に、上之巻にはその甚兵衛、中之巻には彼の相手役を務めた若女形水木辰之助の得意芸が反映されていることを指摘し、この作が宝永元年に没した甚兵衛の七回忌追善作であるとの見解を提示する。

第三節「『賀古教信七墓廻』の上演年代—作品意義の問い直し—」は、近松の「賀古教信七墓廻」にも大内造営・大念仏寺の十菩薩来迎法要などが当て込まれていると指摘し、元禄初期から中期の作とする通説を大きく遅らせ、宝永期の作と位置づける。そして、その作風の古態は意図されたもので、そこに元禄歌舞伎を華やかに彩った役者達の死や老いゆく姿を、大坂の地から浄瑠璃作者として見届けようとした近松の思いが汲み取れるとする。

第四章「新たな旅立ち」は、筑後掾没後の正徳・享保期の浄瑠璃作品をめぐる考察。

第一節「『梶狩剣本地』の主題と手法」は、近松の標題作が、筑後掾生前上演の「百合若大臣野守鏡」と「酒呑童子枕言葉」の構想を踏まえていることを指摘し、そこに近松が大黒柱筑後掾を失い動揺をみせる竹本座演者に向けて結束を呼びかけたメッセージが読み取れるとする。そして、この作が異例な「顔見世」形態をとることも、同様の意図に基づくとする。

第二節「『善光寺御堂供養』の原作と添削」は、標題作の内題下にある「添削」の意味を問い、「[和訓三部経]」との利用関係から、善光寺御堂の建立、供養のあった宝永期上演の「原作」を想定し、その増補・省略を「添削」と称すべきと主張する。

終章「浄瑠璃作者概観」は、近松没後の浄瑠璃作者について、文学史上の特色を概述する。

論文審査結果の要旨

本論文は、近松門左衛門の時代時代における演劇的達成の諸相を浄瑠璃史の流れのうちに辿り、もってその作者活動の全容と特質を究明しようとした新研究である。所収論考の多くが精緻な上演年代考証に基礎づけられており、一人近松にとどまらず、浄瑠璃界、歌舞伎界の双方を視野に入れた近世演劇興行史事情の解明と増幅に大きく寄与する論文であると高く評価される。

そうした著しい成果をまず確認し、以下、「論文の要旨」との重複をできるだけ避ける形で、各論の審査結果を述べる。

序章「浄瑠璃操り成立期における夷かき」は、これまで諸説錯綜する操り揺籃期について、夷かきによる語りながらの人形操り時代がまずあったという新説を展開する。論拠とする「あやつり」の語義と「監物」某の名乗りとの関係指摘は、注目すべき見解として今後研究史を刺激するであろうが、一方でそのことが上記の浄瑠璃史新説に結びつくかどうかについては、異論もありえよう。確証の得がたい問題だけに、従前諸説とのすり合わせを待たねばなるまい。

第一章「作者としての旅立ち」は、浄瑠璃史に「作者」なる存在が意識され出す時代を対象としたものである。

第一節「作者近松のあり方」は、旅興行が常態の時代、興行先記録に近松の名前が確認できる事例を検証し、しかしそうした場合にも作者の同行はなかったと説く。穏当な結論もさることながら、京・大坂に残る作者の日常性をよくあぶりだして成果をあげている。

第二節「貞享初期の道頓堀」は、義太夫正本の道行丁に加賀掾正本形式が混入している意味を明らかにした論。正本に義太夫形式・加賀掾形式の両様のあることを指摘し、近時、学界に大きな驚きを与えたのは、他ならぬ井上氏であるが、本論はその成果を踏まえて、更に、正本中の道行丁に特殊な刊行事情があることを指摘し、その営為が書肆の太夫配慮によると結論づけた。「書肆の太夫配慮」という点には、なお論証の追補が必要と思われるが、論後半の作者署名問題や「源氏長久移徙悦」の上演意義を説いた点には論述よく照応し、学界に長年論争をみる「貞享の加賀掾・義太夫競演問題」に貴重な一石を投じたものといえよう。今後の論議を左右する基礎論考たる位置を獲得したものと評価される。

第二章「宇治座と歌舞伎」は、宇治加賀掾作品に歌舞伎からの影響がさまざまに迎れることを、説得的に論述する。この問題も又、井上氏らの世代が多く先鞭をつけたところで、第一節「歌舞伎・加賀掾・近松」は、異例の若さで執筆を求められた岩波講座「歌舞伎・文楽」の同題論文を下敷きとする。即ち、元禄十年頃の加賀掾の代替わり時期を中心に、宇治座の二代に

亘る作風を歌舞伎との影響関係の裡に明らかにした論で、宇治座の消長に近松の存在がいかにか大きかったかを述べ、もって京都浄瑠璃史の基軸とその拡がりを大きな輪郭のもとに示した好論といえる。

第二節「『(和訓三部経)』と聖徳太子」、第三節「加賀掾の堀江出興行と宝永初年の大坂興行界」は、共に京の加賀掾の大坂に対する意識を、社寺当て込みの様相を掘り起こしながら探った論。この当て込み確認は、上演年代考証に常套的なものであるが、井上氏の場合、そこを更に踏み込んで、京大坂を連絡しての興行界事情の究明にまで結びつけた点に特徴がある。今後、加賀掾作品の上演意図解明に参照されるべき有効な視座といえよう。ただし、「和訓三部経」に四天王寺薬師仏開帳をみる点は、推定が的を外れていないとしても、なお動かざる論拠の欲しいところで、たとえば堀江開発にかかわる歴史的事実などに更に目を届かせることを期待したい。

付節「『頼光跡目論』諸本と義太夫系正本『雁金文七三年忌』」は、当該二作品の依拠関係と、新出本「頼光跡目論」の定位を明らかにする。作品伝襲と創造の過程を諸本関係からの確に位置づけ、書誌研究の一典型たりえている。尊重すべき結論であろう。

第三章「近松と歌舞伎」は、すぐれた達成を誇る本論文にあっても、ひととき異彩を放つ好論で構成される。特に第二節「『傾城吉岡染』成立考」は、井上氏が学界に鮮烈なデビューを果たした述作であり、第三節「『賀古教信七墓廻』の上演年代」は、昨年度、「日本近世文学会賞」を受賞した卓論である。論述内容と結論の確かさは、歌舞伎役者と近松の永年の交遊が作品の諸処に盛り込まれている実際を鮮明にし、歌舞伎趣向や役者演技を巧みに浄瑠璃化した作者近松の劇作法と、そこに至る人間近松の心の深奥にまで迫って圧倒的である。

以下、注目すべき諸点を列挙すれば、第一節「『難波染八花形』の上演年代」では、近松と大和屋甚兵衛との京・大坂を往還する交わりが当該作に投影されているとの指摘。第二節では、その甚兵衛に加え、彼の甥水木辰之助への近松の親近感に焦点を当て、「傾城吉岡染」が甚兵衛七回忌追善を意図した作と捉え、従前多説ある論議を決したこと。第三節では、近松が京を離れ、竹本座の浄瑠璃専属作者として大坂へ出た宝永という時代を背景に、近松の歌舞伎に寄せた思いを、浄瑠璃作品を通じ、その生き様までもを等身大的に浮き彫りにした点などが特記されよう。

第四章「新たな旅立ち」の二編は、筑後掾没後の竹本座上演作が、筑後掾生前の先行作を巧みに踏まえたものであるとして、そこに籠められた近松のメッセージと作劇法を説き明かそうとした論。作品細部の表現にまで分け入ったの主題提示が、この期の近松の立場を鮮やかに浮き彫りにして、功を奏している。

第一節「『梶狩剣本地』の主題と手法」は、「梶狩剣本地」が筑後掾生前の「百合若大臣野守鏡」と「酒天童子枕言葉」に意識的に連絡されている様相を、表現・主題・作劇法などから明らかにして、異例な顔見世興行を取り、座内の結束を訴えた同作の意義を説得的に論じている。

岩波版『近松全集』総索引作成の責任者たる氏のごとき、近松諸作の細部にまで精通した研究者ならではの立論で、その独歩たる切り口は、傾聴に値する。

第二節「『善光寺御堂供養』の原作と添削」は、「添削」の意味を、近松の後進指導の観点から捉える通例理解をしりぞけ、「善光寺御堂供養」に未だ知られざる「原作」を想定し、そこに当代意匠を塗り込めたものがこの場合の「添削」の義であるとする。意表について興味深い主張であるが、かりにそのような加除変更を「添削」と呼べるとしても、では「改作」とどう違うのか、この点については、より総合的視点からの検証を今後に望みたい。

終章「浄瑠璃作者概観」は、近松没後、その指導と影響を受けた後進浄瑠璃作者列伝で、序章と対応させ、本論文のまとめとしたもの。

本論文は、叙上のごとく、京都から大坂に移り、浄瑠璃→歌舞伎→浄瑠璃と転じた近松の作者活動の軌跡を、興行界との関わりの裡に見事に定位したもので、きわめて充実した内容を誇る。所収論文の多くが、今後、研究史に根元的位置を占めるであろうことも述べた通りである。したがって、論証に時に飛躍がみられたり、歴史資料の目配りが期待されるところも散見されるが、それらはいわば瑕疵にすぎず、近松研究水準を大きく引き上げた成果はきわめて顕著であると、高く評価される。

試験結果の要旨

本論文についての公開口頭試験は、学長をはじめ、文学部教員や大学院学生の多数参加のもとに、平成 20 年 6 月 5 日、十分な時間をかけ、各論ごとに行った。その質疑応答はまことに充実したもので、各章各節ごとの意図するところも一段と明快になり、意義深いものであった。試験の結果はきわめて良好であった。

学力確認の結果の要旨

井上氏は、平成 10 年 3 月に、大阪市立大学大学院文学研究科後期博士課程を単位取得退学し、同年 4 月から園田学園女子大学講師、助教授を経て、発令替えて准教授として現在に至っている。同大学では、「近松研究所」の中心メンバーとして活躍して、学界の信頼も厚い。このような学歴、職歴からみて、学力の十全なることを、論文審査委員一致して確認した。

学位授与の可否に関する意見

以上の所見により、本論文は博士（日本文学）の学位を授与するに値すると認められる。