

# スパイス産業の歴史と新ビジネスの可能性

坂田 琴音

## 【要旨】

本論文の目的は世界と日本のスパイス産業の歴史を調査し、21世紀のスパイスビジネスについて検討することである。本論文では、まずスパイスを分類した上で、スパイス市場、スパイス産業が抱える労働問題、生産者への企業支援等を提示し、スパイス産業の現状を把握する。次に世界と日本におけるスパイス産業の発展を比較し日本における外来スパイスの受容の特徴を論じる。そしてスパイス料理が日本食に対峙する洋食として見なされていたこと、七味唐辛子に代表される日本独自の調味料を生み出したことを明らかにする。最後に調味料以外のスパイスの応用に関して近年のスパイス企業の取り組みと減塩効果に関わる合成酵素研究等を参考にし、新たなスパイスビジネスの可能性を考察する。具体的には日本人の高齢化と塩分摂取量の多さに着目し、スパイスの減塩効果を利用した減塩食を「機能性食品」として商品化することが、介護食や病院食市場に貢献すると提言する。