

第14回 海洋生物資源の有効利用と保護に関する国際シンポジウム



2012年 12月1日(土)

会場: 御食国若狭おばま食文化館 (〒917-0081 福井県小浜市川崎3-4)

プログラム

知っているようで知らない! 中国・韓国・ロシアなど、お隣の国の食文化を覗いてみよう!

- 9:50-10:30 北東アジアと日本の食文化
10:30-11:00 医食同源・薬食同源に関する歴史的考察
11:00-11:30 韓国の食文化
11:30-12:00 現代ロシアにおける食生活変化と伝統的な食文化

まちづくりのヒントがきくとある! 食・箸・まちづくりのエキスパートな教授たちが語る!

- 13:20-14:00 地方都市の活性化
14:00-14:30 水産食品を用いたまちづくり
14:30-15:00 中国の箸、韓国の箸、日本の箸
15:00-15:30 「食」から考える小浜のまちづくり
15:30-16:30 パネルディスカッション

※各講演の詳細は裏面をご覧ください。

主催: 公立大学法人 福井県立大学 海洋生物資源学部 協賛: (公財)福井観光コンベンションビューロー 後援: 小浜市、県立大学小浜キャンパスを育てる会 協力: 青池調理師専門学校



参加対象 参加費
中学生・大学生・一般市民参加大歓迎 無料



食文化とまちづくり

～食べることは、生きること～



福井県立大学創立20周年記念事業



12月1日(土)

会場: 御食国若狭おばま食文化館 (〒917-0081 福井県小浜市川崎3-4)

通訳あり

見逃さない魅力あふれる 講演が勢ぞろい!

知っているようで知らない! 中国・韓国・ロシアなど、お隣の国の食文化を覗いてみよう!

9:50-10:30

北東アジアと日本の食文化

「食文化」という概念を最初に提唱したのは、1960年代に文化人類学者の石毛直道氏である。本報告では、以下の3つの観点から話題を提供する。第一は、アジアの辺境としての日本の地理的な位置に規定される日本型食文化の流入と形成、とりわけ歴史的に中国大陸、朝鮮半島からの流入と影響を無視することが出来ない。第二には、四方を海に囲まれ、早くから漁業が生業として行われてきたという「日本の特殊性」がある。第三には、今日の世界は、グローバル化の下で食文化も無国籍化・没地域化が進行しており、日本でも食育が叫ばれているが、こうした今日的な食のあり方をめぐる問題点の提示。本報告は、以上のような観点から話題を進める。



講師 Kenji Hasegawa 長谷川健二氏 福井県立大学 海洋生物資源学部 教授

10:30-11:00

医食同源・薬食同源に関する歴史的考察

～中国の古典を中心にして～

古代の中国で用いられた「食為民之本」という言葉は、「食べる」ことは生命を維持するに欠かすことができないということである。医食同源の基本となる「身土不二」「全体食」という2つの原則に立ち返り、現代社会の食生活のあり方について人類の知恵をもっと生かしていく必要があると考える。実りある人生を送るためには、何よりも健康が一番である。そして、そのためには食のあり方を今一度振り返ってみる必要があると思われる。



講師 Chu-Wen Wang 王 初文氏 上海復旦大学 医学院 副教授

11:00-11:30

韓国の食文化

～韓国の伝統料理と酒～

独自の食文化は、一国の国家イメージ商品であり、競争力である。また、世界人が共有する生活文化でありながら無形の文化遺産である。韓国の食品、特に発酵食品の優秀性への認識が高まると共に、韓国の食文化は世界的な健康食品として浮上している。韓国料理はそれぞれ面白いストーリーを持っている。そのストーリーの中には、我々の歴史や文化、自然と共に祖先の生活と私たちの隣人の喜怒哀楽がそっくりそのまま含まれている。今回の講演では、韓国の伝統料理と酒を紹介したい。

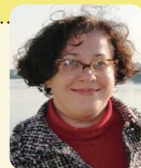


講師 Jae-Ho Hwang 黄 載皓氏 全南大学校 非常勤講師

11:30-12:00

現代ロシアにおける食生活変化と伝統的な食文化

ロシアの食文化は、長い歴史を持ち、現代的な形態になるまでに、古来の農民の食習慣を受けて、幾つかの段階を経て発展してきたものである。最近、様々な影響を受け、ロシア人の食生活が変わりつつある。現在ロシアではグルメブーム、世界料理ブームが特に目立っている。それと同時に、昔のロシアの伝統的な料理に関する人々の興味も高まっている。グローバル化の影響を受けた新しい時代の中、なぜ伝統的な料理への意識が高まってきたのか、どの特徴を持ち続けているのかについて考える。



講師 Savkina Irina イリナ・サフキナ氏 トムスク大学 元講師

まちづくりのヒントがきくとある! 食・箸・まちづくりのエキスパートな教授たちが語る!

13:20-14:00

地方都市の活性化

～人稱的市民の刻印の押された食のまちづくり～

まちづくりはこれまで工学的な景観デザイン優先で、人間的といっても不特定多数の人間を考慮していたが、これからは実在的な市民の刻印の押された食のまちづくりが大事である。



講師 Terutaka Suzuki 鈴木輝隆氏 江戸川大学 社会学部 ライフデザイン学科 教授

14:00-14:30

水産食品を用いたまちづくり

水産食品をまちづくりに活用しようとするとき、その食品そのものも大切だが、その品にまつわる物語が重要な意味をもつ。とくに、その風土を生かした風土性をいかに物語化するかが共感を引き出す鍵となる。その事例として明石の「イカナゴのくぎ煮」、大阪発で全国版となった「節分の恵方巻き」、下関の郷土料理「ほっかむり」、岡山県日生の「五味の市」などを紹介する。

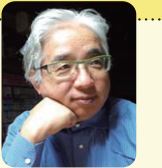


講師 Keiji Washio 鷲尾圭司氏 水産大学校 理事長

14:30-15:00

中国の箸、韓国の箸、日本の箸

お箸は世界の人口の約3分の1、ナイフ、フォーク、スプーンも3分の1、もう3分の1が手食文化です。この箸文化圏である中国、韓国、日本の3国は箸の素材と形状、大きさなどが違います。3国は米飯、麺を同じように主食としますが、箸の微妙な違いは何処から来るのでしょうか。それぞれの食事の作り方によって、違ってくるのでしょうか。3国が作り上げて来た箸の歴史を食文化と共に考察します。



講師 Arisumi Mitamura 三田村有純氏 東京藝術大学 学長特別補佐 美術学部 教授

15:00-15:30

「食」から考える小浜のまちづくり

豊かな気候・風土をもつ福井県小浜市。自然の恵みに感謝しながら育まれたその食文化は、長い歴史と伝統を持つ。小浜市では、その自然、歴史、風土に目を向けながら地域について考える「食のまちづくり」を推進してきた。「食」から暮らしや地域を考える取組は、子どもからお年寄りまで、学校や地域コミュニティなど多様な場面で展開されており、国の食育基本法に先立つ先駆的な試みとして全国から注目されてきた。本報告では、その取組を手掛かりに、これからのまちづくりについて考える。



講師 Namiko Numao 沼尾波子氏 日本大学 経済学部 教授