東京工業大学創立130周年記念
「ぐるなび」食の未来創成寄附講座
食文化共同研究会 公開講義シリーズ

第2回 公開講義

食の選択に影響を与える文化的要因

―文化人類学的アプローチから―

開催日時 平成24年9月23日（日）　13:00～16:30

テーマ

- 菅瀬 晶子氏（国立民族学博物館　助教）
  東地中海アラビア語圏における、小麦とオリーブの聖性
- 小磯 千尋氏（大阪大学大学院言語文化研究科　准教授）
  ハイヤーミドルクラスの変わる食、変わらない食
  ―インド西部のヒンドゥー教徒の事例から―
- 石高 真吾氏（大阪大学グローバルコラボレーションセンター招へい研究員）
  タイの都市における味覚の変化
  ―中間層の国内移動と食のグローバル化―

会　場

東京工業大学田町キャンパス
キャンパス・イノベーション
センター　711号室

JR田町駅 芝浦口 徒歩1分
〒108-0023 東京都港区芝浦3-3-6

＊ 会場には駐車場はございません。
車でのご来場はご遠慮ください。

申込方法

氏名・所属・連絡先をご明記の上、下記メールアドレスにてお申し込み下さい。

gnavi.titech.kifu@gmail.com

定員:30名（要申込・参加無料・申込締切9/18）

＊お申し込みの際に頂きました個人情報は、本講演会の参加者管理の目的以外には使用致しません。
＊事前申し込みをしていない場合でも、当日、会場に余裕があればご参加いただけます。

＜問い合わせ先＞
東京工業大学大学院　イノベーションマネジメント研究科 「ぐるなび」食の未来創成寄附講座
TEL：03-3454-8705／FAX：03-3454-8973（担当：尾崎）

主 催：東京工業大学 大学院 イノベーションマネジメント研究科「ぐるなび」食の未来創成寄附講座　食文化共同研究会

● 12:30～

開場、受付開始

● 13:00～13:10

髙井　陸雄（「ぐるなび」食の未来創成寄附講座 特任教授）

開講の辞

● 13:10～14:10

菅瀬 晶子氏（国立民族学博物館　助教）

東地中海アラビア語圏における、小麦とオリーブの聖性

　中東というと「砂漠と油田」というイメージを抱く日本人が多いが、そうではない地域も多い。なかでも東地中海地域は降水量に恵まれ、農業が主たる産業となっている。野菜や果物、さまざまな品種が栽培されるなかで、とりわけこの地に生きる人びとが重要視しているのは、小麦とオリーブである。これらふたつの作物は、食文化の基層をなすばかりではなく、宗教的にも特別な意味合いを与えられてきた。

　本講義では、東地中海地域のアラビア語圏、ことにシリア、レバノン、イスラエル・パレスチナ、ヨルダンにおける、キリスト教徒の食文化と農耕生活の事例をもちいて、この地におけるオリーブと小麦の重要性について紹介する。

● 14:20～15:20

小磯 千尋氏（大阪大学大学院言語文化研究科　准教授）

ハイヤーミドルクラスの変わる食、変わらない食

―インド西部のヒンドゥー教徒の事例から―

　１９９１年の経済自由化以降、インド都市部を中心に現れたいわゆる「新中間層」は、消費文化の担い手である。食文化の変化への貢献も大である。

　インド総人口の８割を超えるヒンドゥー教徒は「浄・不浄」の概念に縛られ、食においては保守的といわれてきたが、今それも大きく変わりつつある。タブーとされてきた飲酒についても例外ではない。近年、良質のブドウを産する地域にはワイナリーが造られ、ワインが海外に輸出されている。国内での消費も年々増加している。外食文化と飲酒に焦点をあてて、インド都市部の食文化の変化を分析したい。

● 15:30～16:30

石高 真吾氏（大阪大学グローバルコラボレーションセンター招へい研究員）

タイの都市における味覚の変化

―中間層の国内移動と食のグローバル化―

　タイ国のバンコクに於いては、味覚の変化が起こっている。それは大別して、国内の人の移動によるものと国外からの人の移動による。

　国内の移動とは、就職、就学に伴い地方から首都に移動してくるに従い馴染みの「郷土料理」をバンコクに持ち込む、あるいはその味を懐かしむ人が増えるにつれ、「郷土料理」のマーケットが形成される。一方、国外からの人の移動により外国人の「お国料理」も持ち込まれる。「郷土料理」も「お国料理」も現地の人々の味覚に合うように変化する。今回は、バンコクにおける味覚の変化を通時的及び共時的に解説する。