

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25年9月7日(土) 11:00~17:30
(開場、受付開始 10:30)

午前の部 11:00~12:30 **食品の伝播と食文化の歴史的重層性**

● 小松 かおり (静岡大学 人文社会科学部 教授)

バナナの比較食文化誌

バナナはアジアからニューギニアに至る地域で栽培化され、紀元前にはアフリカに伝播し、また、人類の太平洋諸島への最初の移住に伴われ、西欧世界によってアメリカにもたらされ、世界中の湿潤熱帯に伝播した。その中で、料理用を含め、各地で多くの利用法を発展させたが、品種の選択と利用法、社会的位置づけは地域によって多様である。アジア・アフリカ・南米の各地のバナナ文化を紹介し、バナナ食の特徴と、食の歴史的重層性について考える。

昼食懇談会 12:30~14:00 **タイ料理弁当(要予約、実費負担)**

午後の部 14:00~17:30 **大陸部東南アジアにおけるこどもの食**

● 宇都宮 由佳 (大妻女子大学 人間生活文化研究所 研究員)

児童生徒のキンレン(間食選択行動)

—タイの都市、農村、山村の計量的比較

タイでは、学校内で菓子やジュースが販売され、登下校時には校門の前にアイスなどを売る屋台が並ぶ。児童生徒は、そこで自ら物を選択し、食している。

近年タイは、急激な経済化、情報化の進展にともない、都市から地方へ人々の生活が大きく変貌しつつある。食生活でも例外ではなく、特に間食において顕著である。

本講義では、タイ北部古都チェンマイの都市、農村、山村において、1078名の調査客体のデータから、伝統的な食と外来の食に対する意識、キンレンの実態及び社会経済諸変数の探索について統計手法を用いて明らかにする。

● 荒木 未希子 (帝京大学 大学院 公衆衛生学研究科 研究員)

ミャンマーの寺子屋(僧院学校)における

昼食摂取状況と体格、貧血の関連

ミャンマーは現在、世界で49カ国ある後発開発途上国(最貧国)の一つである。

ミャンマーの貧困層の児童が通う寺子屋(僧院学校)で、学童期から青年期の身体測定を行ったところ、標準の体格指標と比較するとやや痩せている傾向が見られた。

寺子屋の中で、昼食の内容や摂取状況が異なる4つの群(夕食を食べない托鉢群、夕食を食べる托鉢群、弁当群、給食群)に分けると、同程度の経済生活状況にあるなかでも昼食の摂取状況の違いによって、体格や栄養状態に格差があることが明らかになった。

会場

〒108-0023東京都港区芝浦3-3-6
キャンパス・イノベーションセンター2階 多目的室2 (205号室)

JR田町駅 芝浦口をでて
右手すぐ

*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。



参加費

講義聴講は無料です(要申し込み)。
昼食は要予約、実費負担となります。

タイ料理のお弁当をまとめて注文する予定です。

(タイ料理「スイタイ」:<http://www.tokyo-bento.com/srithai/menu/>)

ご希望のかたは1~7から選んでご予約のうえ、実費(1~6は1480円、7は1580円)を当日お支払いください。

- | | |
|-------------|------------------|
| 1) グリーンカレー | 5) 鶏肉のバジル炒めご飯 |
| 2) イエローカレー | 6) 豚ひき肉のバジル炒めご飯 |
| 3) ゲーンマッサマン | 7) シーフードのバジル炒めご飯 |
| 4) パッタイ | |

申込方法

ぐるなび寄附講座のウェブサイトからお申し込みください。

<http://www.mot.titech.ac.jp/food//>

定員: 50名(申込締切9/1)

*頂きました個人情報、公開講義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(担当:尾崎・阿良田)

TEL: 03-3454-8705/FAX: 03-3454-8973

メール: gnavi.titech.kifu@gmail.com

主催: 東京工業大学「ぐるなび」食の未来創成寄附講座 食文化共同研究会