

## シンポジウム「伝統食の革新と地域ブランディング」

### プログラムスケジュール

- 開会挨拶：朝倉 敏夫（立命館大学食マネジメント学部長）（13:30～13:35）
  
- 講 演：「地域の食文化資源と地域ブランディング」（13:35～14:20）  
小林 哲（大阪市立大学大学院経営学研究科 教授）..... 33
  
- 講 演：「山形県鶴岡市における在来作物の掘り起こしと地域活性化」（14:20～15:00）  
江頭 宏昌（山形大学農学部 教授）..... 40
  
- 休憩（15:00～15:10）
  
- 講 演：「長野県のブランド戦略と事例『すんぎ』（15:10～15:50）  
中澤 弥子（長野県立大学健康発達学部 教授）..... 52
  
- 講 演：「滋賀県における地域ブランドの可能性」（15:50～16:30）  
小沢 道紀（立命館大学食マネジメント学部 准教授）..... 61
  
- 休憩（16:30～16:40）
  
- 講 演：「Do Androids Dream of Electric Gastronomy（アンドロイドは電子美食法の夢を見るか）  
—出汁と酒を巡る旅—」（16:40～17:15）  
山寺 純（株式会社 Eyes, JAPAN 代表取締役／チーフ・カオス・オフィサー）..... 66  
望月 重太郎（UMAMI Lab 代表／Umami director／Producer）
  
- 閉会挨拶：南 直人（立命館大学食マネジメント学部 教授）（17:15～17:30）
  
- 伝統食体験会（懇親会）（18:00～19:30）

○南 時間になりましたので、ただいまから立命館大学食総合研究センターのシンポジウム、「伝統食の革新と地域ブランディング」を始めさせていただきますと思います。

私は、立命館大学食総合センター長の南直人と申します。本日の司会を務めさせていただきます。どうぞよろしくお願い申し上げます。(拍手)

それでは、開会にあたって、朝倉敏夫・立命館大学食マネジメント学部長のほうからご挨拶をさせていただきます。

○朝倉 皆さん、こんにちは。立命館大学食マネジメント学部長の朝倉です。今日は、12月入りましてお忙しい中、こんなにもたくさんの皆さんにおいでいただきましてありがたく思っております。

今回、シンポジウムを主催いたします食総合研究センターは、食マネジメント学部が設立される前に、2014年1月に国際食文化研究センターとして発足いたしました。その後、毎年、シンポジウムを開催してきました。2018年4月、学部ができますと同時に、食総合研究センターと改称し、南先生にセンター長になっていただき、今回のシンポジウムを開催する次第となりました。

あわせて、私どもは日本学術振興会による人文・社会科学の研究推進のためのプログラムに採択され、「嗜好品とは何か」というテーマで研究会を行っております。この1月12日にも、「宗教や社会とかかわる嗜好品」というテーマで大阪茨木キャンパスにおいて開催いたしますので、もし関心がおありでしたら、こちらのほうにもお足をお運びいただければと思います。

さて、本日のシンポは「伝統食の革新と地域ブランディング」というタイトルでございます。このテーマに関しては、11月23日にNHKで郷土料理を豪華に紹介する「列島縦断宝メシグランプリ」という番組もありましたが、伝統食、あるいは郷土食というものがマスコミでもかなり取り上げられております。例えば、10月27日の朝日新聞be reportには、「伝統食品のブランド化」という記事が出ております。ここでは、「本場の本物」というキーワードを使って、伝統食品のブランド化を推進している全国の認定食品の事例が紹介されています。

さらに、朝日新聞の11月14日の記事にも、「若者よA級グルメに集え」と見出しで、例えば私どもの学部学生たちが研修にまいる小浜市も含めて、日本の何箇所かの地域が集まり、鳥根の邑南町をモデルにして移住や起業を地域ぐるみで支援するための「にっぽんA級グルメのまち連合」が発足したとあります。また、小浜市といいますと、皆さんご承知のように鯖街道で有名ですが、サバのブランド化が各地で進んだり、多彩な加工品が開発されたりしているといった記事も同じく11月14日の朝日新聞に載せられていました。このようにマスコミ、ジャーナリズムのほうでもこのテーマというのが随分取り扱われているように思います。

今回は、そうしたジャーナリズムと一味異なる、アカデミズムと申しますか、もう一つの別の視点からこのテーマについて深く研究なさってきた先生方にお集まりいただき、お話をさせていただきます。

最初に、伝統食のブランド化、地域のブランディング化ということで大阪市立大学の小林先生から総論的なお話をいただけるかと思えます。

次に、江頭先生から山形県、そして中澤先生から長野県、立命館の小沢先生からは滋賀県の順に、それぞれの地域とのかかわりで伝統食の事例をお話させていただきます。

そしてさらに、伝統食の革新というテーマに合うように「アンドロイドは電子美食法の夢を見るか」という非常に斬新な副題がついていますが、立命館大学の野中先生からご紹介を受けまして、会津からおいいただいた山寺さまと望月さまから楽しいお話を伺わせていただくことになりました。

最後に、やはり「食」がテーマですので、懇親会においてぜひ味のほうも味わっていただければということで「JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち」さまの提供で滋賀の伝統食も用意しております。一日長いですが私ども、立命館大学食マネジメント学部は「世界をおいしく、おもしろく」をキャッチフレーズとしておりますので、ぜひ皆さんも楽しく、おいしいシンポジウムを味わっていただければと思います。

簡単ですが、これでご挨拶とさせていただきます。(拍手)

○南 ありがとうございます。