

学会長挨拶

立命館大学食マネジメント学会 会長

立命館大学食マネジメント学部 学部長 朝倉敏夫

食マネジメント学部が開学して丸二年が経った。しんぼうして努力すれば必ず報われることのとえとして「石の上にも三年」ということわざがあるが、二年目というのは、しんぼうする期間なのかもしれない。一方、三段飛びにたとえば、ホップ・ステップ・ジャンプのステップにあたり、大きな記録をうちたてるためのつなぎの時期ともいえよう。

とはいえ、食マネジメント学部では、毎年毎年が新しい一年を迎えており、二年目もさまざまな試行錯誤があり、研究においても教学においても充実した一年であったように思う。そうしたなかで、本誌には二つのシンポジウムと「基礎演習ゼミナール大会」のテーマ一覧を掲載することになった。

シンポジウム「伝統食の革新と地域振興—滋賀県・草津市などの事例と取組」は、本誌創刊号に成果を掲載した「伝統食の革新と地域ブランディング」に続けて行われたシンポジウムである。「近江の伝統食の魅力」、「守山の伝統野菜 矢島かぶらの復活・普及をめざして」とともに、草津中学校2年生の太田乃愛さん、片岡詩さんが中村大輔先生とともに「郷土料理を活用した環境教育プログラム：地域の人々とつくる『滋賀の郷土料理博物館』—草津市立渋川小学校の実践—」を発表してくれた。地元の中学生との交流研究は、本学における地域連携の一つの足跡となるものであった。なお、本誌には掲載されていないが、当日、ポスターセッションとして本学部学生による「食を通じた地域活性化」の取り組み紹介がなされたことを付記しておく。

また、「嗜好品としての Washoku」は、2017年度に日本学術振興会が公募した「課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業（領域開拓プログラム）」の「課題D：嗜好品の文化的・社会的意味」に「『嗜好品』とは何か？—嗜好品に関する学際的研究と文献データベースの構築を通して」というテーマで本学部有志が応募し、採択された研究の一環として開催したものである。世の中では、タバコや砂糖など嗜好品が「悪者」になっているが、人類史や世界史において嗜好品が果たしてきた役割は、きわめて大きい。はたして和食（Washoku）は、嗜好品として、どのような存在にあるのであろうか。本誌の発表原稿を読まれ、ぜひ考えていただきたい。

二つのシンポジウムは、食総合研究センターとの共同で開催したものである。記して感謝する。食総合研究センターの成果は、そのホームページで確認できるが、本誌では本学部独自の研究成果をより積極的に発信していかなければならないと感じている。その意味で、学部主催で11月14日に開催予定していたサンパウロ大学の森幸一教授の「サンパウロ市における日本料理店の歴史と『日本料理』受容をめぐる問題」と題する講演会が、森教授の突然の逝去により実施できなくなり、その内容を掲載できなくなったことは残念である。

本学部では、初年度から教員各自の研究を紹介しあう学内研究会を開催してきたが、今年度はチョコレート为主题にして、カルチャー領域から南直人教授の「チョコレートの世界史」、テクノロジー領域から國枝里美教授の「チョコレートの香り」、マネジメント領域から谷垣和則教授の「チョコレートの経済学」についての発表をし、一つの対象に対して三領域からの視点で議論するという試みを実施してみた。そうした中で、本学部の教員による研究として、たとえば2019年度の日本フードシステム学会において、栄養学の保井智香子准教授、地理学の荒木一視教授、環境学の吉積巴貴教授、食品安全学の新山陽子教授が共同で「被災時の炊き出しを中心とした食料供給と栄養素等摂取量に冠する検討課題」というタイトルで研究発表をしたり、日本史の鎌谷かおる准教授とシステム工学の野中朋美准教授が共同で「EdoMirai Food System Design Lab」を立ち上げるなど、新たな組み合わせによる共同研究が芽生えてきている。本号では学部教員による投稿原稿がなかったのは遺憾であるが、今後は大いに期待するところである。

社会連携としては、立命館アカデミックセンター「おとなの学び舎」において、2018年度夏期に石田雅芳教授による「食で巡るイタリア探訪」、秋期に阿良田麻里子教授による「ムスリムの食文化—東南アジアを中心に」、冬

期に荒木一視教授による「食べ物の地理学から考える」を開講したのに引き続き、2019年度も夏期に「大阪のうまいもん」として一般社団法人日本コナモン協会会長の熊谷真菜氏と和田有史教授による「コナモンと大阪」、愛知淑徳大学の日比野光敏教授と南直人教授による「大阪ずしの世界」、鎌谷かおる准教授と野中朋美准教授による「江戸から未来へ 大阪の食」という講座を開いた。また、立命館大学国際言語文化研究所連続講座「食と政治－胃袋から支配する」において、南直人教授が「歴史における『甘み』の役割」、マリア・ヨトヴァ准教授が「伝統食品からグローバルな健康食品まで－ブルガリアのヨーグルトをめぐる言語空間」というタイトルで発表した。このほか、2019年2月の「京都レストランウィントースペシャル10周年記念シンポジウム」で「『食』の世界、未来を問う」に参加したのを皮切りに、2019年8月の「京都レストランサマースペシャル2019」で学生のフィールドワークで訪問する小浜市とも協力して「世界のサバ文化を語る」というシンポジウムに参加、2020年2月の「京都レストランウィントースペシャル2020」で鎌谷かおる准教授の「日本酒の起源」という講演と石田雅芳教授、早川貴教授が加わってのトークセッションによる「美味しいシンポジウム」に協力した。

本誌は立命館大学食マネジメント学会の学会誌であり、学生に寄り添うものでもあるので、1回生の基礎演習での発表の題目一覧を加えた。昨年度と今年度の二年分である。こうした記録も、学生の関心がどのようなものなのか、今後推移をみていく上で、残しておいてはどうかと提案したものである。

本学部の学生は、鶴岡市で開催された和食文化学会の第二回研究大会においてもポスター発表をしたり、「滋賀ぎゅっとお土産コンテスト」を主催したりするなど、活発に活動している。これら学生の活動のなかでも、特に研究活動については学部ホームページとともに、本誌においても記録しておくことよいのではないだろうか。

2020年度は「石の上にも3年」、そしてホップ・ステップを経て、ジャンプの年である。大きく飛躍しなければならない。教員諸氏には、外部からの原稿依頼なども多いであろうが、「食科学」を構築するための新しい論文・報告の投稿を期待している。また、学生諸君は専門ゼミを体験し、卒業研究へと向かっていく。そうした成果の本誌への投稿を歓迎したい。

次号は、第3号の発行となる。俗に「3号雑誌」ということばがある。主に雑誌や同人誌など編集・出版にたずさわる人々の間で使われ、読者や資金が確保できなかったり、内部分裂などで定期的や継続的な刊行を早々に休廃止した雑誌に対する、自嘲や揶揄で用いられることばである。私たちの「立命館食科学研究」はよもやそうしたことはないと思えるが、「他山の石」として自戒しつつ、よりよい学術情報誌、専門広報誌として育てて生きたいと思っている。

2019年度食マネジメント学会活動

1. 機関誌「立命館食科学研究」「立命館食科学学生論集」などの編集および刊行

「立命館食科学研究」第2号を発行した。

2. 食マネジメント学会学生活動奨励金

食マネジメント学部学生の自主的活動を支援するための「食マネジメント学会学生活動奨励金」を、以下の団体に支給した。

春期：滋賀ぎゅっとおみやげコンテスト企画委員会、チームN(納豆)、パンチャピエーナ、

Slow Food Youth Network Japan、Recette du la Monde

秋期：Bug Bug LAB、アラマート、パンチャピエーナ、Bグループ、RicoPick

3. 学生委員企画

春期に「キリン滋賀工場見学」、秋期に「寿司ハッカソン」を企画、実行した。

4. キャリア講演会企画

春期に大類知樹氏、秋期に定森幸夫氏を迎えて実施した。