

ISSN 2434-7663 (print)
ISSN 2434-818X (online)

立命館食科学研究

Journal of Ritsumeikan Gastronomic Arts and Sciences

Vol.4

朝倉 敏夫 教授退任記念論文集



立命館大学食マネジメント学会

表紙の言葉

食マネジメント学部は、食というテーマの豊かさに呼応するように、様々な分野から研究者が集う「マルティングポット」として発足しました。それを象徴するように、食材が集められる場をキムチ甕で表しています。周りの装飾は古代ギリシアの壺絵をモチーフとしており、食卓につく3匹のタヌキはカルチャー、マネジメント、テクノロジーの3つの領域を表しています。この愉快なシンポジオンは、いつでも外に向かって開かれており、客人が食べ物を提げてやってきます。

Journal of Ritsumeikan Gastronomic Arts and Sciences

In Honor of Professor ASAKURA Toshio

volume 4

(2021)

Table of contents

Foreword	MATSUBARA Toyohiko (1)
Biography and Academic Achievement.....	(3)
Final Lecture	
Oden, Its Gastronomic Arts & Sciences!?.	ASAKURA Toshio (5)
Special Contribution	
Korean Ginseng and Dominant Placebo Effect in Modern Korea;	
Focusing on Nationalized "Shindofuji (Sintobuli)"	HAYASHI Fumiki (13)
Culinary Education as Practice of Applied Nutrition at "Katei Shoukuyo Kenkyukai", "Eiyo to Ryori Gakuen" and "Jyoshi Eiyo Gakuen": A Case Study of Korean Cuisine	MORIYA Akiko (23)
The Research Review on Chinese Food Studies since 1949	LIU Zhengyu (49)
Food and Agriculture as Depicted in Children's Encyclopedias: Differences in This Half Century	ARAKI Hitoshi (57)
Attempts at Fieldwork on Food Culture in the Era of COVID-19: Co-Eating and Investigation Using ICT such as Zoom.....	ARATA Mariko (77)
Osteria, Popular Gastronomy or New Politics (Osteria, la gastronomia popolare o la politica nuova) ...	ISHIDA Masayoshi (95)
English Language Education at the College of Gastronomy Management: Incorporating Food and Culture into the Curriculum	OWADA Kazuharu (105)
Consideration about the combination of ingredients and seasoning of the regional cuisine	KAMATANI Kaoru, UEDA Tomoka, YAGI Sae, MIURA Kaho TATEISHI Ryo, YOSHII Asuka, WATANABE Junji, WADA Yuji (115)
Korean Lathe: A Preliminary Consideration for Japan-Korea Comparative Research.....	KIMURA Hiroki (129)
Food Convergence and Diversity in Globalization: Issues and Prospects for Cultural Diversity, Including Food Consumption.....	TANIGAKI Kazunori (141)
Eating out in Bulgaria: From Socialism to COVID-19	Maria YOTOVA (155)
Intellectual Heritage on Food Culture Succeeding from Professor Asakura	MINAMI Naoto (165)

『立命館食科学研究』

vol.4

(2021)

目次

巻頭のことば：朝倉敏夫教授退任記念論文集の刊行にさいして.....	松原豊彦 (1)
朝倉 敏夫 教授 略歴・主要研究業績.....	(3)
最終講義	
おでんの食科学 !?.....	朝倉 敏夫 (5)
特別寄稿	
現代韓国における高麗人蔘と優越的ブラシーボ効果 —ナショナリズム化した「身土不二」の観点から—	林 史樹 (13)
家庭食養研究会・栄養と料理学園・女子栄養学園における栄養学の実践としての調理教育 —朝鮮料理を中心に—	守屋 亜記子 (23)
現代中国の食を対象とする研究の動向.....	劉 征宇 (49)
子供向け百科事典に描かれる食と農 —平凡社「えほん百科」と小学館「こども大百科」にみる半世紀の異同一	荒木 一視 (57)
with コロナ時代の食文化フィールドワークの試み —Zoom 等の ICT を利用した共食実践とオンライン調査—	阿良田 麻里子 (77)
オーストラリアという政策 —ノスタルジーから再評価へ—	石田 雅芳 (95)
食マネジメント学部における英語教育 —「食」・「異文化」との結びつきを目指して—	大和田 和治 (105)
郷土食における食材と調味料の組み合わせを探る —『日本の食生活全集』を活用した新たな分析手法の事例として—鎌谷 かおる, 上田 朋佳, 八木 沙絵, 三浦 加帆, 立石 紗綾, 吉井 あすか, 渡邊 淳司, 和田 有史 (115)	
韓国の輶輶 一日韓比較に向けての予備的考察—	木村 裕樹 (129)
グローバル化における食の収斂と多様性—食消費を含む文化多様性のための課題と展望—	谷垣 和則 (141)
ブルガリアにおける外食文化の形成とその変容 —社会主義期からコロナ期に至るまで—	マリア・ヨトヴァ (155)
朝倉先生からいただいた食文化の知的財産.....	南 直人 (165)