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

立命館食科学研究

Journal of Ritsumeikan Gastronomic Arts and Sciences

Vol.6

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「メルティングポット」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壷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。この愉快なシュンポシオンは、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

volume 6 (2021)

Table of contents

Language: (E) English, (J) Japanese

Introduction(J) .... (1)

Lecture notes

Symposium of the Research Center for Gastronomic Arts and Sciences "Taste Development and Taste Education" .... (5)

Lecture note(J): Taste Education and Children's Eating Attitude .... Jacques PUISAIS (7)

Lecture note(J): Taste Education, Relationship between Children's Likes and Dislikes of Food and Possibilities in school education .... TAJIRI Izumi, ISHII Katsue (13)

Lecture note(J): Overview of Vege Kids Nursery School Program Where Kids Learn to Love Vegetables Nursery School Program for 0-2 Age Group Encourages Children to Learn about Vegetables through Five Senses .... TOBIISHI Nozomi (21)

Lecture note(J): Application and Evaluation of Sensory Based Food Education for Two or Three Years Old Children in Nursery Schools in Kyoto. .... SOMEI Junichiro (35)

Lecture note(J): Food Education of Slow Food .... ISHIDA Masayoshi, Cristiano De Riccardis (43)

Symposium of the Research Center for Gastronomic Arts and Sciences "Food Preferences and Well-being —The Pleasure through the Five Senses—" .... (49)

Lecture note(J): Organoleptic Properties and Well-Being .... Jacques PUISAIS (51)

Lecture note(J): Think about the Values of Food in the Edo Period Based on Cases "Omotenashi" and "Gotisousama" .... KAMATANI Kaoru (55)

Online Lecture hosted by the Research Center for Gastronomic Arts and Sciences and the Society for Gastronomic Management

Lecture note(J): "Branding Strategy of the "Kyoto Vegetables" and Promotion of Regional Economy: Utilizing an Advantage of Kyoto and Aiming at an Absolute Position" .... ODA Kazuhiko (61)

Miscellaneous(J)

Presentation Contest Theme

Freshman Seminar, Contest Theme 2018 .... (79)

Freshman Seminar, Contest Theme 2019 .... (81)

Freshman Seminar, Contest Theme 2020 .... (83)

Faculty in 2021 Academic Year .... (85)

Provisions of the "Journal of Ritsumeikan Gastronomic Arts and Sciences" .... (103)

Instructions for Authors .... (107)

Contact and Website Information (E/J)

RITSUMEIKAN

『立命館食科学研究』

vol.6 (2021)

目 次

学会長挨拶……(1)

講演録

食総合研究センター・シンポジウム「味わいの発達と味覚教育」……(5)

【講演】「味覚教育と子どもの食態度」……ジャック・ピュイゼ（味覚研究所・IDGE（子どものための味覚教育研究会）・国際醸造家連盟・国際ワインアカデミー）(7)

【講演】「食べものの好き嫌いと味覚教育並びに学校教育における可能性」……田尻 泉・石井 克枝（IDGE（子どものための味覚教育研究会））(13)

【講演】「『野菜を好きになる保育園ベジ・キッズ®』の取り組み事例の紹介～体験を通して野菜と共に育む環境を 0-2 歳に提供～」……飛石 希（カゴメ・ベジキッズ）(21)

【講演】「2・3 歳児への五感をきたえる味の教室の実践とその効果」……染井 順一郎（味の教室協会／京都医療センター）(35)

【講演】「スローフード協会の食育」……石田 雅芳（立命館大学　教授）／クリスティアーノ・デ・リッカルディス（マスター・オブ・フード）(43)

食総合研究センター・シンポジウム「食の嗜好とウェルビーイング―五感を通した食の喜び―」……(49)

【講演】「食べもの・飲みものの感覚的要素と Bien Être（ウェルビーイング）」……ジャック ピュイゼ（味覚研究所・IDGE（子どものための味覚教育研究会）・国際醸造家連盟・国際ワインアカデミー）(51)

【講演】「人は食に何を求めるのか―『おもてなし』と『ごちそうさま』から考える江戸時代の食―」……鎌谷 かおる（立命館大学　准教授）(55)

食総合研究センター・食マネジメント学会　共同企画オンライン講演会

【講演】「京野菜ブランド戦略と地域活性化～京都の強みを生かし、オンリーワンを目指す！～」……小田 一彦氏（公益社団法人　京のふるさと産品協会理事長／一般財団法人　京都森林経営管理サポートセンター理事長／一般社団法人　京都府農業会議副会長）(61)

その他

食マネジメント学部基礎演習ゼミナール大会テーマ一覧

2018 年度テーマ……(79)

2019 年度テーマ……(81)

2020 年度テーマ……(83)

食マネジメント学部教員紹介……(85)

「立命館食科学研究」規定……(103)

「立命館食科学研究」執筆細則……(107)

編集委員会連絡先およびウェブサイト情報