

イベント開催記録 亜洲食学論壇第12回研究大会（2022 草津・惠州）

南 直 人

○企画の背景とその目的

地球環境問題や新型コロナウイルスの流行など、現在われわれが直面する深刻な諸問題はいずれも食と深くかかわっている。他方で食は人間活動の根幹であり、社会や経済の発展にとって不可欠の要素である。とりわけ近年、日本やアジア諸国において、食を通じた地域社会や地域経済の振興をめざす試みがさまざまな形で行われるようになっており、コロナ後を見据えた社会や経済の再構築のためには食が大きな役割を果たすであろうことが期待される。

こうした背景をもとに、2022年度の「亜洲食学論壇」を、「ポストコロナ時代における食文化－伝統・産業・地域振興－」というテーマで開催した。食に関係する学問分野で研究を行っておられる方々や、食関係の産業分野で働いておられる方々、地域振興のために力を尽くしておられる行政部門の方々など、幅広い方々からご報告をいただいた。

2022年度は、立命館大学食総合研究センターがメイン会場を務めることとなった。立命館大学は、2016年に国立民族学博物館との共催で、びわこ・くさつキャンパスにて、亜洲食学論壇の第6回大会（「食文化の交流－過去・現在・未来－」）を開催したという実績がある。その時の中心となったのが立命館大学国際食文化研究センターであり、その後継組織である立命館大学食総合研究センターも、昨年秋、第11回「亜洲食学論壇」（「飲と食の徳：新しい時代のマナー・健康・「飲」の文化」）においてサブ会場の役割を務めた。今後も立命館大学食総合研究センターは、亜洲食学論壇の活動を積極的に支援していく予定である。

○今回の成果

立命館大学をメイン会場として、オンラインで中国会場と結び、日本語・中国語・英語の三か国語の同時通訳で亜洲食学論壇第12回大会を開催し、成功裏に実行することができた。亜洲食学論壇は2011年に中国における食学研究のパイオニア・中核的存在である趙栄光先生によって設立され、これまで中国各都市のみならず、日本、韓国、マレーシア、タイなどの各国で、数多くの研究者を糾合しつつ開催されてきた。まさにアジアにおける食学研究を中心になって引っ張ってきた学術組織であるが、中国国内の諸般の事情で、事務局機能を日本の立命館大学・食総合研究センターが引き受けることとなった。今回はそのはじめての試みであり、これが成功したことによって、立命館大学が食学（＝食科学）研究の日本における代表的地位を占めていることを内外に示すことが可能になったのではないかとと思われる。その意味で、食総合研究センターおよび食マネジメント学部にとって、今後亜洲食学論壇との密接なつながりを維持し発展させていくことが重要な課題となる。

大会の概要は以下の通り。

○大会テーマ

ポストコロナ時代における食文化－伝統・産業・地域振興－

○開催日時

2022年11月26日（土）日本時間9：00～17：50

2022年11月27日（日）日本時間9：30～17：45

○会場

日本会場：立命館大学びわこくさつキャンパス（BKC）アクロスウイング

中国会場：惠州

* 対面 + オンライン同時進行

* 日本語・中国語・英語の三か国語同時通訳

○大会組織

亞洲食学論壇委員長 趙栄光

第12回大会実施委員長 南直人

第12回大会実施事務局 朝倉敏夫（事務局長）、阿良田麻里子、王斯、李娜、劉征宇、殷曉星

主催：亞洲食学論壇事務局

共催：広東羅浮山泰学学校

運営：立命館大学食総合研究センター

後援：立命館大学孔子学院

浙江工商大学人文伝播学院

○スケジュール

11月26日

主催者挨拶：趙栄光（亞洲食学論壇・委員長）

南直人（大会実施委員長）

朝倉敏夫（大会実施事務局長）

基調講演

1. Carlo Petrini（スローフード協会・創始者 / 食科学大学・運営委員会委員長）
翻訳と解説：石田雅芳（立命館大学・教授 / 元・スローフード・ジャパン会長）
「食科学の国際ネットワークと学際的研究」
2. 大石和男（日本文化庁・参事官 - 食文化担当）
「日本の文化財制度における食文化」
3. 張玉林（南京大学社会学院・教授）
「東アジアにおける食料の外部依存について」
4. 南直人（立命館大学食マネジメント学部・教授）
「食の未来を考える—いま、そしてこれから、われわれは何をどのように食べるべきなのか—」
5. 周永河（韓国学中央研究院韓国学大学院・教授 / 蔵書閣・館長）
「韓中国交30年、韓中食交流30年」
6. 趙栄光（亞洲食学論壇・主席 / 中国飲食文化研究所・所長）
「経済一体化時代における飢饉認識と予防—中国飢饉の歴史をふまえて—」

セッション A1【フードシステムの持続可能性】

1. Petcharat Lovichakorntikul（スタンフォード国際大学・講師）
「ダイグロバリゼーション下のフードシステムの未来」
2. 田中愛子（日本フードスタディーズカレッジ・理事長）
「世界のタンパク質危機にフードロス活用のこおろぎ飼育」
3. Maria YOTOVA（立命館大学食マネジメント学部・准教授）
「ブルガリアにおける外食産業の挑戦と変容—社会主義時代からコロナ禍まで—」
4. Kapustkin Vadim（サンクトペテルブルク大学経済学部・准教授）
「ポストコロナ時代と特別軍事作戦実施中のロシアにおける食糧生産と消費」
5. 中田典子（小浜市企画部食のまちづくり課・課長 / 御食国若狭おばま食文化館・館長 /



小浜市政策専門員 [食育]

「ウェルビーイング 一食で人々の幸せと地域の豊かさが実感できるまち
— 福井県小浜市の「食のまちづくり」を例に」

セッション A2 【雲南の食景観の生産と再生】

呼び掛け人：馬禎（大理大学民族文化研究院、助理研究員）

特別コメンテーター：全京秀（ソウル大学校・名誉教授）

1. 張藝凡（中央民族大学民族学と社会学院・博士後期課程）

「豆豉と鬼神—タイ族の発酵醬 to-nao 制作の文化的意義—」

2. 李陶紅（大理大学民族文化研究院・副研究員）

「清代雲南省の塩生産コミュニティにおける儒教教育制度と地域社会の再建」

3. 高瑜（大理大学民族文化研究院・助理研究員）

「移動する飲み物—雲南保山コーヒーの再生産と再構築—」

4. 繆芸（大理大学民族文化研究院・助理研究員）

「交替と共生—景迈茶山の世界文化遺産申請実践—」

5. 馬禎（大理大学民族文化研究院・助理研究員）

「プーアル茶経済における少数民族女性及びその多重の役割」

セッション A3 【地域的な食べ物と食事方法の普及と変化】

1. Thomas Dubois（北京師範大学・教授）

「古典調理本の現代における価値」

2. 朱多生（四川鉄道職業学院経済管理学院・准教授）

「乾隆期から中華民国における四川風海鮮料理の発展」

3. 張箭（四川大学歴史文化学院・教授）

「中国言語文化に対するアメリカ農林業作物伝来の影響」

4. 久保輝幸（浙江工商大学東方語言与哲学学院・准教授）

「サツマイモ伝播研究に関する新たな視点について」

5. 李俊灵（北京外国語大学・博士後期課程）

「中華鍋とファーストフード化する中華料理のイメージ—英文中華料理本にある炒め物レシピから—」

6. 王桂春（江西吉安市吉州区・開発者）

「新開発の多機能衛生箸について—コロナ時代伝統食生活への反省から—」

7. 陸懿（浙江工商大学東方語言及哲学学院・博士前期課程）

「日本におけるハンバーグの歴史」

11月27日

セッション B1 【ポストコロナ時代における郷土料理のジレンマとチャンス】

1. 阿良田麻里子（立命館大学食マネジメント学部・教授 / 立命館食総合研究センター・センター長）

「滋賀県における湖魚利用の活性化にむけて—インドネシアと日本の淡水魚食文化の比較から—」

2. 當眞瑞代（立命館大学・博士後期課程）

「和菓子の変遷、現状、未来 —ポストコロナ時代を見据えた展開—」

3. 米田晶（富山福祉短期大学・准教授）

「ます寿司食文化圏内外における消費者行動の違いからフードツーリズムの動機を探る

—ます寿司の購買行動に関する調査結果から—」

4. 鐘潔玲 (広東科技出版社・編集者)

「コロナ禍による貧困—榕記レストランと中国南部の食用蛇産業チェーン—」

5. 瓦若・羅珠南傑 (青海果洛藏族自治州久治県年保玉則犛牛協会・事務長)

「青海チベット高原のヤクと牧畜民の食文化」

6. 謝陽 (華南師範大学・講師)

「ヤクミルクの商品化における多様な基準化、そして時空のジレンマ」

セッション B2 【茶文化の伝播と伝承】

1. 山本芳華 (平安女学院大学・教授)

「持続可能な日本茶文化継承への一考察—大学生による日本茶ボランティア体験がもたらした影響分析—」

2. 相然 (ブリティッシュコロンビア大学・博士後期課程)

「日常の美：情操教育としての茶道学習」

3. 胡付照 (江南大学商学院・准教授)

「ポストコロナ時代における中国の茶業振興対策に関する研究—浙江省景寧県を事例に—」

4. 馬俊紅 (アルバータ大学・博士後期課程)

「オンライン授業でお茶のテイスティングを学ぶ—人類学の視点からオンラインお茶学習体験を振り返る—」

セッション B3 【食料供給と地域のつながり】

1. 野中朋美 (立命館大学・准教授)

「食を起点としたオンライン地域価値共創プラットフォーム GastroEdu—広島県尾道市瀬戸田町とイタリアをレモンでつなぐ Salone del Gusto 2022“Lemon Summit” の取り組み—」

2. 三浦加帆 (立命館大学食マネジメント研究科・博士前期課程)

「小さな地域社会における消費と店舗展開—歴史的視点から考える持続可能な食料供給体制—」

3. 馮志健 (立命館大学食マネジメント研究科・博士前期課程)

「エスニック食材店をめぐる在日中国人の人類学的研究—滋賀県中国食材店を事例として—」

4. 謝春游 (華僑大学・講師)

「ポストコロナ時代における農園の危惧と発展—日本の中山間地域に位置する中国人農家の農園を事例に—」

5. 清水彰 (京都錦市場商店街振興組合・事務長)

「コロナ禍における「京の台所」の役割」

セッション B4 【ポストコロナ時代における食消費の変容】

1. 蕭欣浩 (香港浸會大學中文系・一級講師)

「コロナ時代の香港観察：食習慣と文化の変化」

2. 劉征宇 (日本国立民族学博物館・研究員)

「ポストコロナ時代における中国の食情報発信と地域経済の活性化—個人投稿の「美食短視頻」を事例に—」

3. 童静瑩 (国立台東大学人文創新社会実践センター・研究員・ポスドク)

「コロナ時代における台湾の外食産業の新たな構造について」

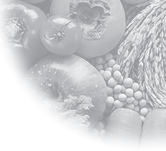
4. 今村弘 (香港大学・博士前期課程)

「食用油消費に関わる環境への影響と公共意識—日本と香港を事例に—」

5. 孫劉偉 (浙江外国語学院・講師)

「コロナ時代における中国外食産業の苦境と生き残り」

閉会式



中華食学著作隨園賞授賞式：趙栄光（亞洲食学論壇・委員長）

王斯（亞洲食学論壇・事務総長）

「亞洲食学論壇の 12 年間を振り返る」

劉桂亜（広東羅浮山泰学学校・講師代表）・羅子皓（広東羅浮山泰学学校・学生代表）

「食卓上の『蒙以養正』——食礼を中心とした幼児食育実践」

閉会のご挨拶：李志峰（広東羅浮山泰学学校・理事長）

閉会のご挨拶：南直人（第十二回亞洲食学論壇・実行委員長）