公益財団法人味の素食の文化センター

## 2018年度事業報告

## I.2018年度事業方針

"食文化研究者の発掘・育成と研究の場の継続的提供により、研究の更なる発展・拡大を図り、成果・知見の外部への体系的発信を通じて、食文化への関心を喚起し、理解を深める。"

- Ⅱ. 2018 年度事業報告
  - 1. 食の文化フォーラム
  - (1) 2018 年度食の文化フォーラム開催 (2018 年 6 月・9 月・2019 年 3 月) 2018 年度 年間テーマ 『「国民料理」の形成をめぐって』 コーディネーター:西澤治彦氏(武蔵大学) 総合司会:南直人氏(立命館大学)
    - ①第1回「国民料理」のさまざまな形態(2018年6月16日(土))
      - ・フランス料理における国民的アイデンティティの形成過程:橋本周子氏(滋賀県立大学)
      - ・インド料理のなりたち:井坂理穂氏(東京大学)
      - ・アメリカ料理のなりたち:新田万里江氏 (東京大学)
    - ②第2回「国民料理」は国境を越えるか? (2018年9月29日(土))
      - ・地中海料理の創生?:宇田川妙子氏(国立民族学博物館)
      - ・世界史のなかの中国料理:岩間一弘氏(慶應義塾大学)
      - ・ブラジルにおける日系人の食:小嶋茂氏(早稲田大学・招聘研究員)
    - ③第3回「国民料理」の視点からみた「日本料理」とその未来 (2019年3月2日(土))
      - ・日本における「国民料理」の形成をめぐって:東四柳祥子氏(梅花女子大学)
      - ・日本料理の「文法」と境界線の拡大:高橋拓児氏(京都料理 木乃婦)
      - ・総括講演:西澤治彦氏(武蔵大学)
- (2) フォーラム本の発刊:36「匂いの時代」(伏木亨編)2018年9月27日
- (3) フォーラム 40 周年プロジェクト発足 (2022 年にむけて)
  - ・プロジェクトメンバー編成:池谷和信氏・伏木亨氏・南直人氏
  - ・3 巻本の内容検討
    - 第1巻『食の人類史』 第2巻『食と現代文明』(仮)
    - 第3巻『現代社会における食の位相』(仮)

## 2.食の文化シンポジウム

(1) 2017 年度フォーラムを題材としたシンポジウム「匂いの時代」の開催(2018 年 8 月 18 日) 参加者:78 名

趣旨説明:伏木亨氏(龍谷大学) 基調講演:東原和成氏(東京大学大学院) パネリスト:高田公理氏(武庫川女子大学名誉教授) 落合雪野氏(龍谷大学)

(2) 人間文化研究機構共催シンポジウム「地域と都市が創る新しい食文化」(2018年12月4日)

後援:和食文化国民会議 参加者:153名

講演:奥田政行氏(アル・ケッチァーノ オーナーシェフ)、石川智士氏(東海大学)

パネリスト:田村典江氏(総合地球環境学研究所)

モデレーター:ハイン・マレー氏(総合地球環境学研究所)



## 3.食の文化研究助成

(1) 2019 年度食の文化研究助成対象募集(2018/7 月~8 月)33 件から選考委員会で 8 件採択

申請者名	所属(申請時)	研究課題	助成金 (千円)		
五十嵐 千尋	一橋大学大学院経済学研究科 博士後期課程	戦前期における新たな食文化の定着過程についての 基礎的研究 —西洋菓子を事例に—	925		
岩間 一弘	慶應義塾大学文学部 教授	中国料理をめぐるナショナリズムの比較文化史研究	925		
合原 織部	京都大学人間·環境学研究科 博士後期課程	宮崎県椎葉村における食文化の変容: ニホンミツバチの蜜と農作物との関連性をめぐる人類学的考察	877		
辻 貴志	佐賀大学大学院農学研究科 特定研究員	フィリピンとインドネシアから見た東南アジアにおける 伝統的なスイギュウ乳製品に関する食文化史的研究	925		
橋本 周子	滋賀県立大学人間文化学部 助教	フランス近代美食文化成立に関する思想史的研究	925		
深谷 拓未	京都大学大学院人間·環境学研究科 修士課程	イタリアにおけるワインの生産・流通・消費に関する 人類学的研究 ーナショナリズムによって形成される食文化―	815		
福留 奈美	お茶の水女子大学基幹研究院 研究員	醤油醸造用木桶の使用実態に関する全国調査	925		
宮田 佳樹	金沢大学 先端科学・イノベーション推進機構 博士研究員	縄文時代、真脇遺跡ではイルカを食べていたのか!? —土器脂質分析による日本列島における海棲ほ乳類 利用の評価—	925		
合計					

4. 食の情報誌「vesta」: 出版に加え Web 連動 (メルマガ会員バックナンバー閲覧) 開始 (2019年1月)

号数		責任編集	販売数 (~2019.1)	発行年月
110	「これからの日本茶」	中村順行氏	1269 冊	2018年4月
111	「食の分岐点」	藤本憲一氏	1226 冊	2018年7月
112	「食文化のサステナビリティ」	太田心平氏	1193 冊	2018年10月
113	「食をめぐる「もったいない」」	高田公理氏	1194 ⊞	2019年 1月



- 5. 公開施設 (ライブラリー・企画展示室)
  - (1) ライブラリー (2019年3月末現在)
- \*新規購入冊数
- ·新規購入金額 · 来館者数
- •新規会員登録数
- •貸出冊数
- ・画像データ有償提供
- 708冊(対前年比63%)
- 2, 028万円(対前年比74%)
- 5, 606人(対前年比100%)
- 535人(対前年比103%) 7, 108冊(対前年比97%)
- 32件(対前年比74%)
- (2) 企画展示室リニューアル (2018年7月)

「日本の食文化」(江原絢子先生監修)

来館者 140%にアップ





- 6. Web (ホームページ・Facebook・Google Arts & Culture)
  - (1) ホームページリニューアル:
    - スマホ対応のレスポンシブル化
    - ・石毛アーカイブス・錦絵ギャラリーへの動線強化
  - (2) Facebook: 財団 FB の毎日更新、HP への組み込み
  - (3) Google Arts & Culture との契約(2019年5月公開予定)
- 7. 外部との連動
  - (1) すみだ北斎美術館「北斎と江戸グルメ展」(2018年11月~2019年1月) 錦絵・古典籍 41点貸し出し
  - (2) 東京都立多摩図書館講演会での講演 (2019年2月) 「お隣はどんな食卓?~雑誌『vesta』から見る世界の食文化~」



以上