

シンポジウム プログラム (敬称略)

13:30 開場(受付開始)

14:00 開会 趣旨説明: 守屋 亜記子 (女子栄養大学 准教授)

14:10 講演① 朝倉敏夫 (滋賀県平和祈念館 館長、国立民族学博物館 名誉教授)

演題: **朝鮮半島の食×地域**

内容: 朝鮮半島の食文化の特性と東アジアとの関係について、「地域」という視点から考察する。

14:40 講演② 林 采成 (立教大学 教授)

演題: **朝鮮半島の食の経済史**

内容: 経済史の視点から朝鮮半島の食の変遷について、戦前のフードシステム、戦後の韓国における変化も含めて紹介する。

15:10 講演③ ジョン・キョンファ (料理家、「KOREAN COOKING キョンファスタジオ」主宰)

演題: **オンマの味を伝えて**

内容: 在日コリアンとして40年以上にわたり朝鮮半島の食文化の普及を努める思いと経験を語る。

15:40 休憩

16:00 トークセッション モデレータ: 守屋 亜記子
パネリスト: 朝倉 敏夫、林 采成、ジョン・キョンファ

17:00 閉会(予定)



登壇者プロフィール

守屋 亜記子

専門分野は韓国食文化研究。文化人類学の視点から、韓国の食文化を研究。著書に『伝統食の未来』『日本の食の近未来』『韓国食文化読本』『食の文化を探る』『食の展望—持続可能な食をめざして』(以上分担執筆)、『キムチ百科—韓国伝統のキムチ100』(訳書)など。

朝倉 敏夫

専門分野は社会人類学。韓国社会や海外コリアンの生活文化を研究。『宮廷女官チャングムの誓い』『イ・サン』など韓国ドラマの日本語版監修。主な著書に、『日本の焼肉 韓国の刺身』『世界の食文化1 韓国』『食の人文学ノート—日韓比較の視点から』(いずれも単著)など。

林 采成

日本経済史・アジア経済史。ソウル生まれ。戦時から戦後再編、高度成長期を経て低成長に至る日本経済の史的展開を、東アジアとの相互交流も視野に研究。著書に『飲食朝鮮—帝国の中の「食」経済史—』『健康朝鮮—植民地のなかの感染症・衛生・身体—』(単著)など。

ジョン・キョンファ

料理家、モランボン流師範、調理師、栄養士。東京生まれの在日コリアン二世。KOREAN COOKING キョンファスタジオ主宰。テレビ、雑誌、講習会などを通し、おいしくて健康によい韓国料理をわかりやすく紹介。著書に『やっぱリスゴイ!韓国おうちごはん』など。

会場へのアクセス



住所

東京都千代田区
外神田1-7-5
フロントブレイス秋葉原 2階

アクセス

JR 秋葉原駅 電気街口 徒歩4分
つくばエクスプレス 秋葉原駅 徒歩6分
東京メトロ日比谷線 秋葉原駅 3出口 徒歩7分
東京メトロ銀座線 末広町駅 3出口 徒歩6分
東京メトロ千代田線 新御茶ノ水駅 B2出口 徒歩7分