

入場
無料

(事前申込制)

2019年度 同済大学・立命館孔子学院合同セミナーシンポジウム

食と中国

11/24日

13:00-16:30

グランフロント大阪北館タワーB10階
ナレッジキャピタルカンファレンスルーム
タワーB Room B01

基調講演

第1部 13:05-15:25 基調講演
第2部 15:40-16:30 質疑応答

1920年代の中国の食料貿易と近代工業化

荒木 一視 (立命館大学食マネジメント学部教授)

舌尖上の中国食文化——三国時代の食文化を中心に

鄧 軍 (同済大学人文学院中文系副教授)

京都の中国料理—伝統の創造と料理の帰属

岩間 一弘 (慶應義塾大学文学部教授)

日中両国の健康的な食生活と消化器系疾患の予防

徐 曉蓉 (同済大学附属第十人民医院消化器内科副主任)

※講演は全て日本語で行われます

会場アクセス

〒530-0011
大阪府大阪市北区大深町3-1

JR「大阪」駅徒歩3分／阪神「梅田」駅徒歩5分
地下鉄御堂筋線・阪急「梅田」駅徒歩3分



主催：同済大学、立命館孔子学院大阪学堂
協力：大阪市、立命館大学食マネジメント学部、立命館大学食総合研究センター
後援：中国駐大阪総領事館教育処

お申込み・お問合せ

立命館孔子学院

〒603-8577 京都市北区等持院北町56-1 立命館大学 アカデミア生命21
TEL: 075-465-8426 FAX: 075-465-8429 E-MAIL: koza@st.ritsumei.ac.jp

2019年度 同済大学・立命館孔子学院合同セミナーシンポジウム 食と中国

1 1920年代の中国の食料貿易と近代工業化

日本語

1920年代は中国の近代工業勃興期といわれている。上海を中心とした地域で繊維産業が成長し、多くの工場労働者がそれに従事した。それではこうした労働者への食料供給はどのようにして担われたのだろうか。その際、この時期の中国国内の穀物生産に顕著な伸びが認められないことから、海外からの食料供給に着目した。具体的には1936年に当時の国立中央研究院社会科学研究所 (Institute of Social Sciences, Academia Sinica) から刊行された『中国各通商口岸對各國進出口貿易統計(Statistics of Foreign Trade of Different Chinese Ports with Various Countries)』に基づいて、当時の労働者への食料供給を担ったと思われる海外からの食料供給について検討する。



荒木 一視

ARAKI Hitoshi
立命館大学
食マネジメント学部
教授

専門分野は地理学、
人文地理学、経済地
理学

2 舌尖上の中国食文化 ——三国時代の食文化を中心に

中国語・逐次通訳

中国の食文化は陰陽五行思想、宗教信仰、漢方の食養生、民族的なセンス、流行などの様々な影響を受けており、食養生論、五味調和説、奇正変位調理法、身も心も楽しませる美食文化など、数千年にわたる発展を経て、食品の原料、加工と調理法、食事のスタイルと食習慣、食事療法と養生、料理の種類、及び食と政治、経済、医学、文学、芸術などとの融合をも含めたスケールの大きな、奥の深い食の文化体系を形成し、「どの文明よりも偉大で、創造性に富む」姿を見せている。本講演では三国時代の食文化を例に、悠久の歴史を持ち、豊かで、異彩を放つ中国食文化を覗いてみたい。



鄧 軍

Deng Jun
同済大学人文学院
中文系副教授

専門分野は漢語言文字
学、語言と文化の研究

3 京都の中国料理—伝統の創造と料理の帰属

日本語

京都の中国料理は、「京都(京風)中華」などと称して、京都および日本の料理の一つとして「伝統」を構築していくのか、それとも本場の「中国(中華)料理」、「広東料理」、「北京(山東)料理」などと称して、中国の料理としての「伝統」を強調していくのだろうか。本報告は、京都の老舗中国料理店の創業から現在に到るまでの歴史を「伝統の創造」という観点から見直して、同じ京都の中国料理でも「伝統の創造」には多様な方向性があること、その結果として「料理の帰属」に関しても柔軟な解釈が生まれることを明らかにする。すなわち、京都の中国料理が、日本と中国、京都と北京、広東と山東といった国や地域の食文化と、どのように結びつけられているのかを具体的に見ていきたい。



岩間 一弘

IWAMA Kazuhiro
慶應義塾大学文学部
教授

専門分野は東アジア
近現代史、食の文化
交流史、中国都市史

4 日中両国の健康的な食生活と 消化器系疾患の予防

中国語・逐次通訳

「民は食をもって天となす」と言われる通り、美食を楽しむことは人間にとって最も幸せを感じる行為の一つである。一方、「病氣は口から入る」とも言われ、飲食における健康問題、特に消化器系のもは軽視してはならない。消化器系は胃腸、肝臓、胆嚢、脾臓などから構成され、食物の摂取から消化・吸収、最後の排泄にいたるまで、消化器系は常に最前線で懸命に働いている。社会経済と食事構成の変化に伴い、消化器系の病気の系図も変わりつつある。

近年、消化器系疾患として最も注目されているのは、胃腸機能の病氣、消化器系の腫瘍、炎症による腸の病氣及び脾臓の病氣などがある。本講演では、主に上記の病氣を取り上げ、食の視点から体に良いもの悪いものを紹介し、さらに食べ物に起因する病氣及びそのメカニズム、食習慣による発病や病氣の進行について解説していく。また、本講演を通して消化器系疾患の予防に必要な、健康的な食習慣に関する知識を得ることで、皆さまの心身の健康につながれば幸甚です。



徐 曉蓉

XU Xiaorong
同済大学附属第十人民
医院消化器内科副主任

専門は消化器内視鏡診
療

お申込方法

- ① HPからのお申し込み
当学院HP内「文化イベント講座受講申込フォーム」よりお申し込みください。
<http://www.ritsumei.ac.jp/confucius/>
- ② お電話でのお申し込み TEL: 075-465-8426

お問合せ・お申込先

立命館孔子学院 (国際平和ミュージアム2階)
〒603-8577 京都市北区等持院北町56-1
立命館大学アカデミア立命21
TEL: 075-465-8426 FAX: 075-465-8429
E-MAIL: koza@st.ritsumei.ac.jp

