



食のサステナビリティ

～未来につなぐ食のあり方を考える～

人間文化研究機構 YouTube チャンネル
味の素食の文化センターウェブサイト
(字幕付き)

一般配信 (申し込み不要)

2020

11/24 [火]
12:00 ~

主催

公益財団法人 味の素食の文化センター
大学共同利用機関法人 人間文化研究機構

インタ
ビュー

レストランからはじめる食のサステナビリティ
～社会とのかかわりのなかで～

生江 史伸 (レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ)



講演

「食」がひらく共在世界の過去・現在・未来
—だれが胃袋の心配をするのか?

湯澤 規子 (法政大学人間環境学部教授)



トーク
セッション

ファシリテーター
ロバート キャンベル
(日本文学研究者、国文学研究資料館長)

湯澤 規子 (法政大学人間環境学部教授)
生江 史伸 (レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ)



持続可能な食生活の実現を目指して。

日本の食料自給率がカロリーベースで40%を切るなか、近現代の“食”の変遷、持続可能性に関する料理界の取り組みと海外の潮流を踏まえ、現代日本の食の問題点と食の未来を考えます。

プログラム

主催者 挨拶

平川 南 (人間文化研究機構長)
伊藤雅俊 (味の素食の文化センター理事長)

インタ ビュー

レストランからはじめる食のサステナビリティ ～社会とのかかわりのなかで～

生江 史伸 (レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ)

講 演

「食」がひらく共在世界の過去・現在・未来 — だれが胃袋の心配をするのか？

湯澤 規子 (法政大学人間環境学部教授)

トーク セッション

ファシリテーター
ロバート キャンベル
(日本文学研究者、国文学研究資料館長)

パネリスト
生江 史伸 (レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ)
湯澤 規子 (法政大学人間環境学部教授)

配信方法

人間文化研究機構
YouTube 公式チャンネル



<https://www.youtube.com/c/NihuJP>

味の素食の文化センター
ウェブサイト



<https://www.syokubunka.or.jp/>

2020年
11月24日(火)
12:00～

上記リンクならびに QR コードにアクセスしていただければどなたでも自由に動画をご視聴いただけます。

*ウェブアンケートをご用意しておりますので、ご回答にご協力いただきますようお願いいたします。

一般公開 事前申込不要

お問合せ

人間文化研究機構
本部事務局センター事務室
情報発信係

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13ヒューリック神谷町ビル2F
電話：03-6402-9343(直通) FAX：03-6402-9240
E-mail：cip-office@nihu.jp

味の素食の文化センター

〒108-0074 東京都港区高輪3-13-65味の素グループ高輪研修センター内
電話：03-5488-7318 FAX：03-3445-7965
E-mail：toiawase_asb@ajinomoto.com



ロバート キャンベル
(Robert Campbell)

日本文学研究者。国文学研究資料館長。

近世・近代日本文学が専門で、とくに19世紀(江戸後期～明治前半)の漢文学と、漢文学と関連の深い文芸ジャンル、芸術、メディア、思想などに関心を寄せている。



湯澤 規子 (ゆざわ のりこ)

法政大学人間環境学部教授。「生きる」をテーマに地理学、歴史学、経済学の視点から、当たり前の日常を問い直すフィールドワークを重ねている。主な著書に『胃袋の近代一食と人びとの日常史』(名古屋大学出版会)、『7袋のポテトチップス—食べるを語る、胃袋の戦後史』(晶文社)、近刊に『ウニコはどこから来て、どこへ行くのか—人糞地理学ことはじめ』(ちくま新書)がある。



生江 史伸 (なまえ し のぶ)

レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ。慶応義塾大学法学部政治学科卒業。「ミシェル・プラストーヤジャボン」、イギリス「ザ・ファットダック」スーシェフを経て、2010年より現職。6年連続ミシュラン二つ星、2018年「アジアのベストレストラン50」初代「サステナブルレストラン賞」取得。国内外での社会的活動やサステナビリティをテーマとした講演等を行っている。

