

開催日時

令和4年11月11日(金)

13:30～16:00(終了予定)

会場

味の素グループ高輪研修センター
東京都港区高輪3-13-65

定員

100名

要事前申し込み
手話通訳有り

申込は
こちらから



<https://ws.formzu.net/dist/S263777827/>

申込締切 11月10日(木)17:00 ※定員になり次第終了します。

プログラム

講演
1

三代広重『大日本物産図会』からみる
江戸・明治の食文化

大久保 純一(国立歴史民俗博物館)

講演
2

近代の日本酒づくり
—『大日本物産図会』を参照しながら—
青木 隆浩(国立歴史民俗博物館)

講演
3

日本の食文化と昆布
—その歴史と未来—

奥井 隆(奥井海生堂)

トーク
セッション

モデレータ

松田 睦彦(国立歴史民俗博物館)

パネリスト(50音順)

青木 隆浩(国立歴史民俗博物館)

大原 千鶴(料理研究家)

奥井 隆(奥井海生堂)

講演者・パネリスト



講演

奥井 隆(奥井海生堂)



パネリスト

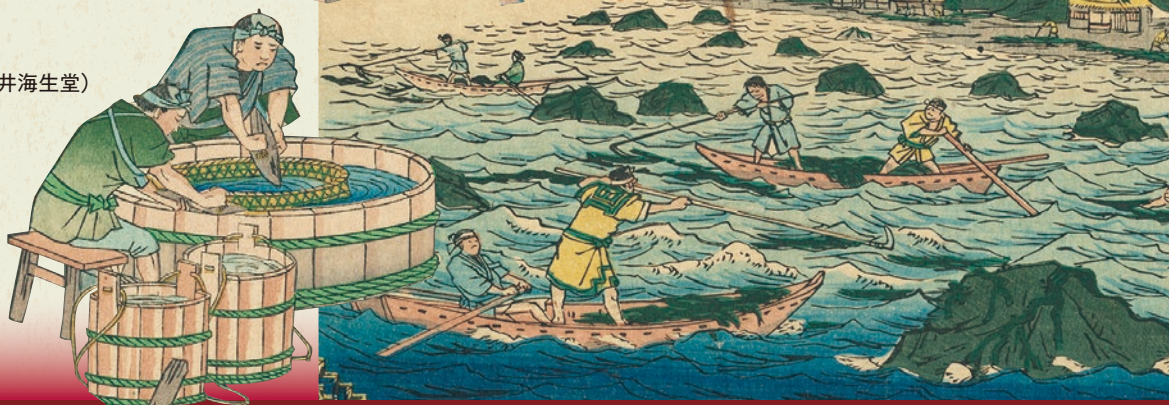
大原 千鶴
(料理研究家)



江戸と現代の食文化を考える

にみる日本の食べものづくり

錦絵
大日本
物産図会



錦絵「大日本物産図会」とは？



「錦絵」とは江戸時代後期に生まれた多色摺りの浮世絵版画で、明治後期にいたるまで江戸・東京の名産品として長く親しまれました。「大日本物産図会」は、明治10(1877)年の第1回内国勸業博覧会に合わせて制作された錦絵の揃物です。三代歌川広重(1842-94)の作で、日本橋通一丁目の大倉孫兵衛が版元です。日本各地の名産物の生産にたずさわる人々の働く姿を描き出しており、全118図が知られています。

登壇者プロフィール

おおく ぼ じゅんいち

大久保 純一 国立歴史民俗博物館 教授

専門は日本近世絵画史。おもに歌川広重を中心とした浮世絵風景画を研究している。東京大学大学院人文科学研究科美術史学専攻修士課程修了、博士(文学)。現在、国立歴史民俗博物館教授、町田市立国際版画美術館館長。主な著書に『広重と浮世絵風景画』(東京大学出版会、2007年)『浮世絵出版論—大量生産・消費される〈美術〉』(吉川弘文館、2013年)がある。

あおき たかひろ

青木 隆浩 国立歴史民俗博物館 准教授

専門は地理学、産業史。おもに近現代の清酒製造業と近代日本の禁酒運動について研究している。また、近年は日用消費剤や化粧品の研究も進めている。東京大学大学院総合文化研究科博士後期課程修了、博士(学術)。現在、国立歴史民俗博物館准教授。主な著書に『近代酒造業の地域的展開』(吉川弘文館、2003年)『地域開発と文化資源』(編著、岩田書院、2013年)がある。

おくい たかし

奥井 隆 株式会社奥井海生堂 代表取締役社長

立教大学経済学部を卒業後、すぐに三代目奥井重雄のもと、修行をはじめ家業に専念する。創業明治四年、曹洞宗の大本山永平寺御用達、福井県のお餅屋「奥井海生堂」の四代目主人。戦前は美食家で有名な北大路魯山人の主宰する星岡茶寮との取引もあり、代々、京都の名だたる料理人が認める高級昆布商として信頼があつた。その為、料理人との付き合いも深く、一方、昆布の産地、北海道にも足しげく通い、浜の様子、昆布の状況など、情報収集と昆布漁師との交流にも務め、親交を深めている。著書『昆布と日本人』(日本経済新聞出版社)。

まつだ むつひろ

松田 睦彦 国立歴史民俗博物館 准教授

専門は漁業、農業、採石業といった生業の技術や信仰、生業にともなう人の移動(出稼ぎ等)の民俗学的研究。成城大学大学院文学研究科日本常民文化専攻博士課程後期修了、博士(文学)。現在、国立歴史民俗博物館准教授。主な著書に『人の移動の民俗学—タビ(旅)から見る生業と故郷—』(慶友社、2010年)、『柳田國男と考古学—なぜ柳田は考古資料を収集したのか—』(共編著・新泉社、2016年)、展示に「昆布とミヨウ—潮香るくらしの日韓比較文化誌—」がある。

おおはら ちづる

大原 千鶴 料理研究家

京都・花背の料理旅館「美山荘」の次女として生まれる。幼少から里山の自然に親しみながら和食の心得や美意識を育む。二男一女の母として培った、家庭的かつ美しい料理に定評がある。雑誌やテレビ出演、料理教室、講演会、エッセイ執筆、商品開発アドバイザー、CMやドラマの料理監修などで活躍。著書『大原千鶴の「新・豆腐百珍」—シンプル美味!からだがよくなる100レシピ』(世界文化社)他

錦絵
「大日本
物産図会」

にみる日本の
食べものづくり

江戸〜現代の食文化を考える

日本の風土に育まれ、知恵と工夫で積み上げてきた日本の食べものづくり。その現場をわたしたちはあまり知らないのではないのでしょうか。江戸から明治の世相を反映する「大日本物産図会」を題材に、日本の食べものづくりの文化や各地の食材、特に昆布・日本酒を取り上げ、日本の豊かな食の魅力を再発見してみませんか。料理だけでなくその食材がつけられる場を知ること、日本の食文化への新たな気づきがあり、理解が深まることで世界中から日本食に熱い視線が注がれる今、日本人のアイデンティティと結びつく食べものづくりを通じて食文化の世界をさらに広げていきましょう。



アクセス

JR・京浜急行線「品川駅」高輪口(西口)から徒歩15分
都営地下鉄浅草線「高輪駅」(A1出口)から徒歩4分