

第7回 NOCHS レクチャーシリーズ

なにわの食文化

～「天下の台所」からみる日本食～

【講演】

熊倉 功夫（林原美術館館長・国立民族学博物館名誉教授）

「日本料理の歴史」

山下満智子（大阪ガス エネルギー・文化研究所副主任研究員）

「モダン大阪の台所」

2008年7月3日（木）

13時30分～17時

会場：関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター
1階 文化遺産実習・展示室

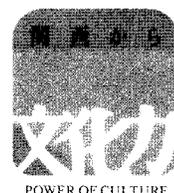
◆定員：100名

参加ご希望の方は事前にお電話でお申し込みください。（先着順）

◆お申し込み先

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター

電話：(06) 6368 - 0095（月～金曜、10:00～17:00）



◆開催にあたって◆

大阪の食いだおれ——誰もが一度は耳にしたことがあるでしょう。この言葉には、なにわ・大阪の人びとの、食に対する強い関心とこだわりが表れています。

まさに食は、私たちの暮らしに最も身近で、切り離すことのできない文化です。しかし、国際化がすすみ、生活様式が洋風化するなかで、日本の食は大きく変化しています。いまこそ、日本食とはなにか、日本料理の伝統と創造を、「天下の台所」・大阪から見つめなおすときだと言えるでしょう。

第7回 NOCHS レクチャーシリーズでは、「なにわの食文化」をテーマに、食文化とその歴史の研究を長年リードされてきた熊倉功夫氏と、家庭や地域から食文化を考え、食育の重要性を広く発信する山下満智子氏を講師にお迎えします。過去と現在の食文化を通して、日本食の未来を考える機会となれば幸いです。

熊倉功夫 (くまくら いさお)

林原美術館館長・国立民族学博物館名誉教授。文学博士。茶の湯を軸に、そこから生まれた懐石を起点として、日本料理の歴史を体系的に研究する。その他、茶の湯を批判した柳宗悦に注目した近代の民芸研究や、近年は、喫茶の比較文化的考察を世界的視野から展開。著書は『近代茶道史の研究』(日本放送協会・1985年)、『寛永文化の研究』(吉川弘文館・1988年)、『日本料理の歴史』(吉川弘文館・2008年)など多数。

山下満智子 (やました まちこ)

大阪ガスエネルギー・文化研究所副主任研究員。関西学院大学、神戸山手短期大学非常勤講師。管理栄養士。とくに家庭食の変化を中心とした食文化を研究。食の安全・安心などを調査するとともに、食における「火」の役割や、調理による脳の活性化についても研究。著作に『食レポートFROM キッチン』編集発行(1998年)、『炎と食—日本人の生活と火』共著(2000年)、『ガスビル食堂物語』監修(2001～2002年・※以上すべてKBI出版)など。

◆会場へのアクセス◆

◎大阪・梅田方面から

阪急電鉄梅田駅から、千里線北千里行に乗車。関大前駅で下車、徒歩約10分。

◎京都・河原町方面から

阪急電鉄河原町駅から京都線梅田行に乗車、淡路駅で北千里行に乗り換え関大前駅で下車、徒歩約10分。

◆お問い合わせ先◆

〒564-8680

大阪府吹田市山手町3-3-35 関西大学博物館内

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター

TEL (06) 6368-0095 (直通)

FAX (06) 6368-0092

E-mail naniwa@jm.kansai-u.ac.jp

URL <http://www.kansai-u.ac.jp/Museum/naniwa/>

