



はなやか関西～文化首都年～2014 「関西の食文化」シンポジウム 開催概要



平成27年3月4日(水)、大阪歴史博物館において、はなやか関西～文化首都年～2014「関西の食文化」シンポジウムを開催しました。

「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、あらためて日本の食文化が世界中から注目を集める今、この機会をとらえ日本食文化の源泉である「関西の食文化」を通じ、関係団体が一丸となって“関西ブランド”として国内外に魅力を発信し、観光誘客による地域振興につなげることが求められています。

本シンポジウムは、これまで、「はなやか関西～文化首都年～」の取組として「関西の食文化」をテーマに行ってきたプロモーション活動の集大成として開催したものです。140名の来場者を集め、基調講演、取組団体の活動報告及びパネルディスカッションを通じ、様々な視点から「関西の食文化」の奥深さ、面白さが見えた、すばらしいシンポジウムとなりました。



【プログラム】

- 13:15～13:20 開会挨拶
- 13:20～14:10 基調講演「関西のほんまものの味」
講演者: 伝承料理研究家 奥村 彪生
- 14:20～14:45 取組団体発表
- ・滋賀の食事文化研究会
「魚米之郷の食文化」
 - ・うるしの里いきいき協議会
「食と農と伝統漆器を連携させて地域活性化を目指す」
- 14:55～16:15 パネルディスカッション
「関西の食文化の魅力発信と伝承 ～文化首都圏・関西の形成に向けて～」
- ・コーディネーター 高田 公理(佛教大学社会学部教授)
 - ・パネリスト 石毛 直道(国立民族学博物館名誉教授)
奥村 彪生(伝承料理研究家)
尾家 建生(大阪府立大学観光産業戦略研究所客員教授)
熊谷 真菜(日本コナモン協会会長)

[敬称略、順不同]

【開会挨拶】

はなやか関西～文化首都年～2014「関西の食文化」実行委員会の石毛直道委員長による挨拶でシンポジウムは開会しました。



【基調講演】

伝承料理研究家 奥村彪生先生から「関西のほんまものの味」と題し、基調講演をいただきました。

京都、大阪、神戸それぞれの食文化について、ユーモア溢れるお話のなか、時折、会場から笑いが湧き起こる和やかなムードで進んでいきました。



【取組団体発表】

【発表団体】

- ①滋賀の食事文化研究会
「魚米之郷の食文化」
- ②うるしの里いきいき協議会
「食と農と伝統漆器を連携させて地域活性化を目指す」

「滋賀の食事文化研究会」の長様から、古くより受け継がれている滋賀の食事文化の特徴について、なれ寿司などの発酵食品や琵琶湖の固有種である瀬田シジミなどの滋賀県の食材の説明を交えたお話があったあと、その文化を次世代へ伝えていく研究会の活動内容についてご説明いただきました。

「うるしの里いきいき協議会」の杉本様と木村様からは、伝統ある越前漆器で地元食材を活かした食事を提供する鯖江市河和田地区での地域活性の取組について、たいへん興味深いお話をいただきました。



滋賀の食事文化研究会



うるしの里いきいき協議会

【パネルディスカッション】

「関西の食文化の魅力発信と伝承 ～文化首都圏・関西の形成に向けて～」と題し、パネルディスカッションを行いました。

佛教大学社会学部教授 高田 公理 氏の司会により、各パネリストが多様な視点から関西の食文化の魅力を語り、会場は大いに盛り上がりました。

【コーディネーター】高田 公理(佛教大学社会学部教授)

【パネリスト】 石毛 直道(国立民族学博物館名誉教授)

奥村 彪生(伝承料理研究家)

尾家 建生(大阪府立大学観光産業戦略研究所客員教授)

熊谷 真菜(日本コナモン協会会長)

〔敬称略、順不同〕



パネルディスカッションの会場風景



尾家教授によるフードツーリズムのお話



熊谷氏によるコナモンのお話



高田教授による司会

