

本報道資料は、別途、一般社団法人ナレッジキャピタルからも配布しております。

2016年4月19日

報道関係各位

国立民族学博物館

一般社団法人ナレッジキャピタル

株式会社 KMO



大学共同利用機関法人 人間文化研究機構
国立民族学博物館
National Museum of Ethnology

KNOWLEDGE CAPITAL
ナレッジキャピタル



グランフロント大阪 知的創造拠点「ナレッジキャピタル」
ナレッジキャピタル超学校
連続講座「みんぱく×KNOWLEDGE CAPITAL
—世界の『台所』—」を開校

開催日：5月11日(水)・5月25日(水)・6月8日(水)・6月22日(水)・7月6日(水)
7月18日(月・祝)・7月20日(水)

場 所：グランフロント大阪北館ナレッジキャピタル1F 「カフェラボ」
国立民族学博物館(7月18日のみ)

国立民族学博物館(館長:須藤健一)、一般社団法人ナレッジキャピタル(代表理事:宮原秀夫)ならびに株式会社KMO(代表取締役社長:三好雅雄)は、ナレッジキャピタル超学校 連続講座「みんぱく×KNOWLEDGE CAPITAL—世界の『台所』—」を、5月11日(水)より、ナレッジキャピタル1F「カフェラボ」にて開校いたします。

ナレッジキャピタル超学校 連続講座「みんぱく×KNOWLEDGE CAPITAL」はこれまでも、2014年9月から11月の期間に「イメージの力をさぐる」をテーマに、2015年5月から7月の期間に「世界の『民芸』」をテーマに、2015年10月から12月の期間に「世界の天然素材」をテーマに開催しました。

第4弾となる今回は、「世界の『台所』」をテーマに、7人の国立民族学博物館の研究者・名誉教授が世界のさまざまな「台所」について全7回のプログラムでお話しします。世界の暮らしの中の調理空間の話が、日本に住むわたしたちの暮らしを見つめ直すきっかけになればと思います。

<開催概要>

日 時：5月11日(水)・5月25日(水)・6月8日(水)・6月22日(水)・7月6日(水)・7月18日(月・祝)・7月20日(水)

19:00~20:30(開場18:30) ※7月18日の展示ツアーは13:30~15:00

会 場：グランフロント大阪北館1F「カフェラボ」
国立民族学博物館(7月18日のみ)

対象者：中学生以上

定 員：各回50名 ※7月18日のみ30名 ※要事前申し込み(先着順)

料 金：500円(1ドリンク代) ※7月18日は無料

主 催：国立民族学博物館、一般社団法人ナレッジキャピタル、株式会社KMO



※ナレッジキャピタル超学校とは

大学や企業、研究機関などのさまざまな分野の研究者と一般参加者が一緒に考え、対話するナレッジキャピタルならではのプログラムです。これまでも「大阪大学」「京都大学iPS細胞研究所」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」と共同開催し、一般の参加者と研究者をつなぐ場と機会を提供しています。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

国立民族学博物館 総務課広報係 担当:小埜(おの) 電話:06-6878-8560/FAX:06-6875-0401

<各プログラム概要>

■第1回 5月11日(水) 「マダガスカル山岳部の食事と台所」

講師: 飯田卓 国立民族学博物館 准教授

【内容】

マダガスカルの山岳部には、首都アンタナナリヴのように大きな町もありますが、車道の通わないような村落部もあります。ザフィマニリ人の家屋は、部屋の仕切りのない「ワンルーム」形式。その南よりに囲炉裏が切っており、南東の隅には調理道具が置かれています。この調理空間にみられる家財を写真記録するというのが、この地域でのわたしの重要な調査でした。その調査結果と、屋外で観察された生業のようすから、マダガスカル山岳部の食生活をご紹介します。

【講師プロフィール】 飯田卓 (いいだ たく)

マダガスカル山地部の人と樹木、同海岸部の人と海などの関わりを調査してきた。専門は生態人類学、文化遺産の人類学。著書に『身をもって知る技法』(臨川書店、2014年)、共編著に『マダガスカルを知るための62章』(明石書店、2013年)など。



マニオクイモ (キャッサバ) の盛りつけ

■第2回 5月25日(水) 「閉じられた聖なる空間——ネパールの台所」

講師: 南真木人 国立民族学博物館 准教授

【内容】

ヒンドゥー教世界では、食べることは体内に不浄や邪気を入れてしまいかねない危険な行為だと考えられています。そのため、ネパールの台所は余所者を排した聖なる空間とされ、ヒンドゥー僧侶カーストのブラーマンであれば、日々の食事は儀礼のように厳粛なものとなります。浄／不浄や文化／自然の規範的な観念から現実的な対応まで、ネパールの台所にまつわる日本とは違うものの見方や考え方、行為について考えます。

【講師プロフィール】 南真木人 (みなみ まきと)

専門は人類学、南アジア研究。共編著に『現代ネパールの政治と社会——民主化とマオイストの影響の拡大』(明石書店、2015)、Transnational Migration in East Asia: Japan in a Comparative Focus (国立民族学博物館、2008年)。分担執筆に『人と水Ⅱ 水と生活』(勉誠出版、2010年)、『講座世界の先住民族 3——南アジア』(明石書店、2008年)など。



村の台所 (かまど) と都市の台所 (ガスレンジ)

■第3回 6月8日(水) 「人生は明るく楽しく——ルーマニアの食文化」

講師: 新免光比呂 国立民族学博物館 准教授

【内容】

ルーマニアはハンガリー、ブルガリア、セルビア、ウクライナ、スロヴァキアなど多くの国に囲まれているばかりでなく、国内にも多様な民族を抱えています。そのため食はとても豊か。代表的な食べ物は、お葬式や結婚式などで欠かせないサルマーレという一種のロールキャベツ。ほかにも美味しいスープに肉料理、野菜、お菓子、漬物、お酒があります。ヨーロッパとアジアに挟まれた地理的、歴史的条件のため周辺地域と多くの共通点を持つルーマニアの食文化ですが、それを独特の人生哲学によって色づけています。

【講師プロフィール】 新免光比呂 (しんめん みつひろ)

宗教学専攻。主な調査地はルーマニアだが、比較を旨とする宗教学のため、キリスト教やイスラームの文化が広がっている地中海沿岸地域にも関心がある。おもな著作に「ルーマニア——祈りと祝祭の国」(淡交社、2000年)など。



ブカレストでのサルマーレ作り

■第4回 6月22日(水)「セネガルの食事情——クスクスとご飯」

講師: 三島禎子 国立民族学博物館 准教授

【内容】

伝統的な雑穀の食事が、米や小麦におきかわってきています。作物の栽培や料理方法のちがい、穀物をめぐる農耕民と遊牧民の関係、また穀物の自給レベル、植民地支配以降の経済の変化にともなう食生活の変化、開発プロジェクトをめぐる農業の変化など、さまざまな要因が今日の食生活の変化と関わっています。そこから私たちの日常生活にも大きくつながる食、自然環境、グローバル経済などについても考えてみたいと思います。

【講師プロフィール】 三島禎子 (みしま ていこ)

専門は文化人類学。西アフリカに故地をもつ商業民族の歴史的背景と今日の経済活動について関心をもち、世界各地で調査をしている。おもな著作に「民族の離散と回帰——ソニンケ商人の移動の歴史と現在」(駒井洋監修・編/小川充夫編『グローバル・ディアスポラ』明石書店、2011年)など。



「国民食」となった炊き込みご飯「チェブジェン」

■第5回 7月6日(水)「ムスリムの肉食、キリスト教徒の菜食——中東・イスラーム世界の食と宗教」

講師: 菅瀬晶子 国立民族学博物館 准教授

【内容】

在日ムスリムの増加にともない、イスラームの食規定(ハラーム/ハラール)が日本でも注目を浴びるようになってきました。本講演では、イスラームの食規定の基本と、実際にムスリムがどのようなものを食べているのか、パレスチナやレバノン、シリアの事例をもとにご紹介します。また、宗教的マイノリティであるキリスト教徒の食文化についても取り上げ、ムスリムとの違いと共通点についてお話しします。

【講師プロフィール】 菅瀬晶子 (すがせ あきこ)

パレスチナやレバノンの宗教的マイノリティであるキリスト教徒を調査対象とし、アラブ・ナショナリズムとのかかわりや、ムスリムと共通の聖者崇敬について調査している。おもな著作に、『イスラエルのアラブ人キリスト教徒——その社会とアイデンティティ』(溪水社、2009年)など。



教えにのっとなって菜食をおこなうキリスト教徒の家族

■第6回 7月18日(月・祝) 民博展示ツアー「電気・ガス・水道のない台所——ベトナム、黒タイ族の村から」

講師: 樫永真佐夫 国立民族学博物館 教授

【内容】

電気もガスも水道もない台所なんて、想像できないかもしれません。でもベトナムの黒タイ族の村の台所には、ふつうガスも水道もないし、電気が来たのもこの十年です。では、そこにくらす人々は、調理や食事の際、火や水をどのように調達し、どのように使っているのでしょうか。またどんなものを、どのように食べているのでしょうか。黒タイの料理(もどき?)を実際にご紹介しながら、村のくらしと食についてお話しします。

【講師プロフィール】 樫永真佐夫 (かしなが まさお)

ベトナム西北部の盆地に水田を開き、村をつくっている黒タイという人たちの暮らしの過去と現在を、つれづれなるままに考えている。著書に『黒タイ歌謡「ソン・チュー・ソン・サオ」——村のくらしと恋』(雄山閣、2013年)など。



ブタ肉を炒め、魚を炙り、ブタ肉を燻製にしている

■第7回 7月20日(水)「韓国在台所」

講師： 朝倉敏夫 立命館大学 教授、国立民族学博物館 名誉教授

【内容】

韓国社会でも日本と同じように高度経済成長によって生活が大きく変化しました。韓国の生活の特色と変化を顕著に見ることができるのが台所です。私がフィールドワークをした韓国西南部の島の家と、ソウルのアパートの事例を紹介しながら、韓国の台所の変化を通して、韓国社会における生活の特色と変化について考えてみましょう。



1980年、都草島の家在台所

【講師プロフィール】 朝倉敏夫（あさくら としお）

1970年代末から韓国社会のフィールドワークをはじめ、韓国社会の変化を追い続けてきた。ことに『世界の食文化① 韓国』（農山漁村文化協会、2005年）、『韓国食文化読本』（共著、国立民族学博物館、2015年）など、食を通して見た韓国社会に関する著作も多い。