

「世界の発酵食をフィールドワークする」

特別展関連講演会 (対面・オンライン 同時開催)

※感染症拡大の状況によっては開催中止やオンライン開催のみに変更する可能性がありますのでご了承ください。

会場:名古屋大学博物館講義室 各回ともWEB事前申込制・先着50名・参加無料

http://www.num.nagoya-u.ac.jp/exhibitions/special/20220322.html

申込開始 第1回・第2回 3月1日(火) 13:00~ 第3回~第7回 3月22日(火) 13:00~



※新型コロナウイルス感染症拡大の状況によっては開催中止やオンライン開催に変更する可能性がありますのでご了承ください。

第1回 テーマ フィールドワークから見る「食」

開催日 4月2日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①「食の豊かさ」をフィールドワークで考える 小林 知 (京都大学東南アジア地域研究研究所・教授)
- ②東南アジアの酒文化ー特に餅麴と壺酒についてー 山本宗立 (鹿児島大学国際島嶼教育研究センター・准教授)

第2回 テーマ 発酵させるお茶:後発酵茶

開催日 4月16日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①あなたの知らない発酵茶の世界 岩橋 均 (岐阜大学応用生物科学部・教授)
- ②お茶を「漬けて」食べる人びと 佐々木綾子 (日本大学生物資源科学部・助教)

第3回 テーマ 家畜の乳を発酵させて食べる・飲む

開催日 5月28日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①牧畜民のミルク発酵食 平田昌弘 (帯広畜産大学人間科学研究部門・教授)
- ②モンゴルの馬乳酒 森永由紀 (明治大学商学部・教授)

第4回 テーマ 酒をつくる人々と菌

開催日 6月11日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①お酒をつくる菌「酵母」の血統と進化 中川智行 (岐阜大学応用生物科学部・教授)
- ②アジアやアフリカの酒から栄養を摂る人びと 砂野 唯 (広島女学院大学人間生活学部・専任講師)

第5回 テーマ 発酵食と味

開催日 6月25日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①酸っぱいのに酸っぱくない? エチオピアのユニークな発酵食文化 藤本 武 (富山大学学術研究部人間科学系・教授)
- ②発酵食と味ーうま味とタイのフィールドワークから 大澤由実 (青山学院大学地球社会共生学部・助教)

第6回 テーマ 応用微生物学と発酵食

開催日 7月9日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①発酵食品市場の動向と近年の発酵技術開発事例 木村啓太郎 (農研機構 食品研究部門 食品加工・素材研究領域 領域長)
- ②ラオスの魚と塩でつくる発酵調味料「パデーク」のひみつ 丸井淳一郎 (国際農林水産業研究センター 生物資源・利用領域・主任研究員)

第7回 テーマ 納豆から地域の食を考える

開催日 7月30日(土)13:00~15:30(受付12:45)

- ①アジアの納豆から日本の納豆を捉えなおす 横山 智 (名古屋大学大学院環境学研究科・教授)
- ②無農薬天然稲わらでつくる納豆 上條貴子(食養教室 素輪花)・奥野敦哉(奥野食品株式会社)

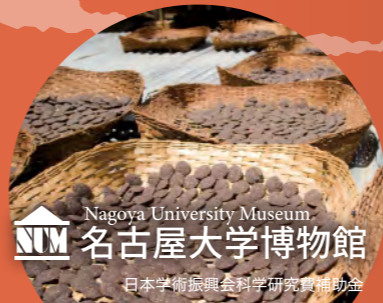


2022年
3月22日[火] - 9月24日[土]
入館無料

名古屋大学博物館
3F展示室
10:00-16:00(in15:30)
休館日:日・月曜日



Nagoya University Museum
名古屋大学博物館
〒464-8601 名古屋市千種区不老町
TEL: 052-789-5767 HP: www.num.nagoya-u.ac.jp
※ご来場には公共交通機関をご利用ください

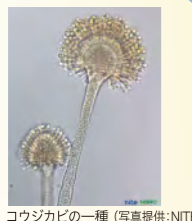
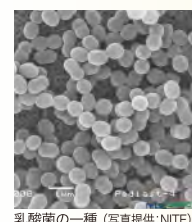
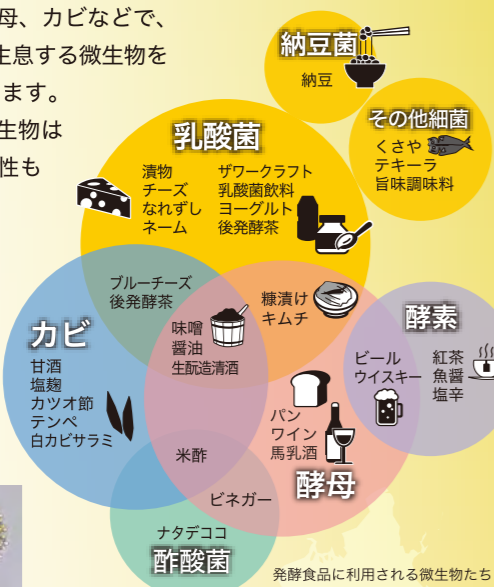


〒464-8601 名古屋市千種区不老町
TEL: 052-789-5767 HP: www.num.nagoya-u.ac.jp
主催:名古屋大学博物館
共催:岐阜大学応用生物科学部
2021-2025年度 基礎研究(A)「アジア発酵食文化圏の再構築を目指す学際的研究」(21H04375), 研究代表者:横山 智
2019-2021年度 挑戦的研究(萌芽)「伝統的社会における発酵食品の位置づけに関する総合的・通地域的研究」(19K21662), 研究代表者:横山 智



コーナー展示 発酵と微生物

発酵に関わる微生物は細菌、酵母、カビなどで、様々な気候風土のもと、そこに生息する微生物を利用して発酵食品をつくっています。同じ種類の発酵食品でも発酵微生物は千差万別で、食品としての機能性も異なります。ここでは発酵に関わる代表的な微生物である酵母、乳酸菌、納豆菌などを紹介します。



コーナー展示 フィールドこぼれ話

世界の発酵食を探るため、研究者はさまざまな地域にでかけて調査をしています。現地に長く滞在する間には、発酵食だけではない美味しいものに出会うこともあれば、調査の息抜きに発酵食を楽しむことも。ここでは研究者の楽しい体験談や、フィールドワークに欠かせない調査道具などを紹介します。



展示1 主食としての発酵食

主食となる発酵食品といえば、パンが代表的です。パンは、酵母で発酵させた柔らかく膨らんだものだと思われがちですが、エチオピアでは、乳酸発酵させた酸っぱいパンを主食としている人びとがいます。また、穀物をアルコール発酵させたお酒を主食として飲む人びともいます。穀物から安全に必要な栄養を摂取する方法として発酵は人類の生存に重要な役割を果たしています。



展示2 副食としての発酵食

コメを主食とするアジアの湿潤地域では、塩分が効いた塩辛のような魚介類の発酵食が副食となっています。一方、パンを主食とする乾燥地帯では、家畜の乳加工したチーズのような発酵食品を摂取しています。おかずとして利用されている発酵食品から、世界各地の食文化の違いを考えてみましょう。

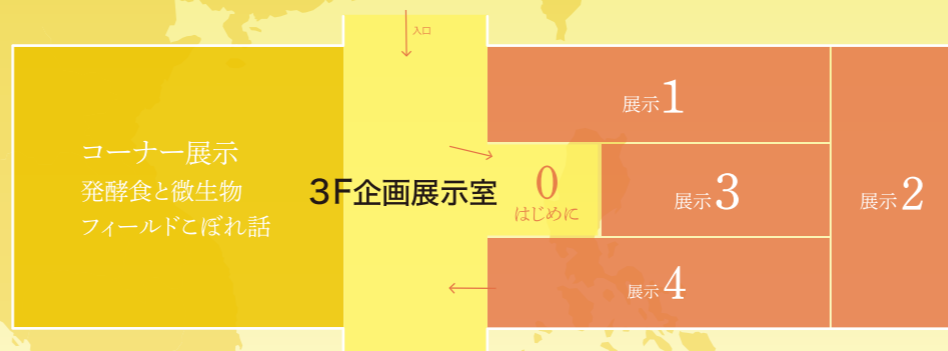


名古屋大学博物館 第28回特別展

「世界の発酵食をフィールドワークする」

2022年3月22日[火] - 9月24日[土]

発酵のメカニズムなど誰も知らない昔から、人類はそれぞれの地域で様々な発酵食をつくってきました。こうした発酵食の文化や技術を研究するため、研究者たちは現地に滞在して調査するという「フィールドワーク」を続けています。この展示では、世界各地でつくられる発酵食をテーマに、それをつくり利用する人間の営みや発酵食と社会との関係について、名古屋大学をはじめとする研究者による調査の成果を紹介します。 ※本展覧会では、発酵食品の試食や販売は行っておりません (本展覧会関連書籍のみ販売しています)



展示4 嗜好品としての発酵食

日本では、免疫力を高めるとして発酵食品が近年ブームになっています。モンゴルでも馬の乳を発酵させた馬乳酒が健康に良いと飲まれています。発酵食品は、それを食べたり飲んだりすること自体が楽しみであり、コミュニケーションの手段となり、リラックス効果を高めたり、健康増進を期待したりするものとして、嗜好品としての利用も世界各地で見られます。

