

米と日本の食文化



幼童諸芸教草 『膳』 歌川国芳 弘化期（1844-1848）頃

稲作農耕が日本に伝わって来た後、古代国家の段階で、米は聖なる食料として選択され、その後揺るぎない米社会が築かれ、現代に至るまで日本人の食事に米は欠かせないものとなっています。米と日本人の関わりを歴史的にたどることで日本文化の重要な面を見ることが出来ます。

この講座では、まず私たちになじみ深い米という食べ物、どのような特色を持ち、どのような食文化を創り上げてきたのかを、その対極である麦との対比から考えます。その上で、日本の食文化の特質を明らかにしつつ、その歴史について検討します。

特に社会の頂点で提供された食事様式の変遷に注目し、神饌料理・大饗料理・精進料理・本膳料理・会席料理という古代から近世までの食文化の展開について考え、さらには近代における食文化のあり方を見通します。

私たちがイメージする和食とは、実は本膳料理以降に成立したのですが、いわゆる和食以前の食文化のあり方にも目を向けることで、魚食・出し汁・調味料といった日本独自の食文化の特質についても考えます。

講師 原田 信男（国土館大学教授）

生活文化史学者。栃木県宇都宮生まれ。ウィーン大学客員教授、国際日本文化研究センター客員教授、放送大学客員教授を歴任。著書に、『江戸の料理史』（1989年）、『歴史のなかの米と肉』（2005年）、『江戸の食生活』（2009年）『日本の食はどう変わってきたか』（2013年）など。

開催概要

- 日時：2016年10月6日（木）19:00～20:45（18:30 開場）
- 会場：日比谷図書文化館 地下1階 日比谷コンベンションホール（大ホール）
- 定員：200名（事前申込順、定員に達し次第締切）
- 参加費：1,000円
- 申込方法：来館（1階受付）、電話（03-3502-3340）、Eメール（college@hibiyal.jp）いずれかにて
①講座名、②お名前（ふりがな）、③電話番号をご連絡ください。