

フードテック合同情報交換会
2025/2/26

和食グループ紹介

南 直人

和食グループ長

和食文化学会会長

立命館大学食マネジメント学部教授

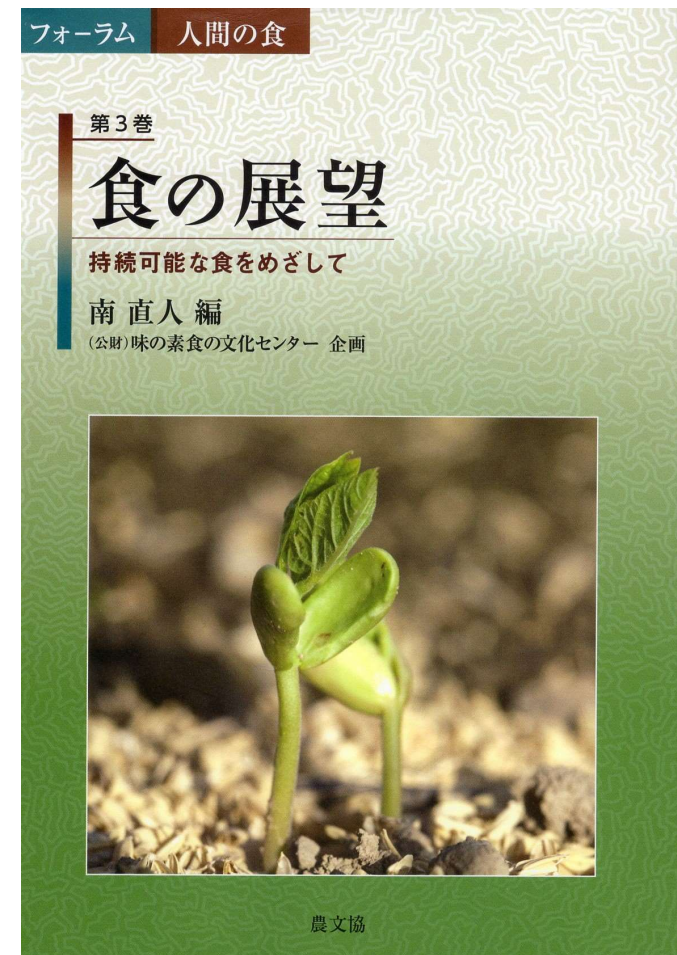
自己紹介



- 立命館大学食マネジメント学部 (2018～)
同・食総合研究センター長 (2018～2021)
- 和食文化学会での活動
理事(2018～)、副会長・企画委員長(2021～)、会長(2024～)
- 味の素食の文化センターでの活動(1998～2021)
食の文化フォーラム会員、同企画委員、同企画委員長
- これらの経歴を通じて食にかかわる学際的な研究への志向を養い多様な研究者・実践家の方々の知己を獲得

フードテックと関係する最近の業績

- 食の文化フォーラム40周年記念「人間の食」シリーズ第3巻目『食の展望－持続可能な食をめざして』（農文協、2023）を編著
- 多様な分野の執筆者を集める（佐藤洋一郎、藤原辰史、長沢美津子、等）



第I部

食からみた現代の生活

第1章「子ども向け弁当」をめぐる母の「手作り」規範

——食とジェンダーの歴史社会学 村瀬敬子 21

《コラム1》家族の食卓の変化から孤食へ——漫画、ドラマに描かれた食と女性 佐伯順子 47

第2章食にかかわる知の伝達 中澤弥子 53

《コラム2》学校教育のなかでの食——「家庭科」を中心に 表真美 81

《コラム3》クチーナ・ボーヴェラに継承されているもの 宇田川妙子 87

第3章ジャーナリズムに描き出された食のいま

——食卓から見えること、聞こえること 長沢美津子 93

第II部

多様化する食と社会

第4章ガストロノミーレストランと外食の未来 生江史伸 123

《コラム4》ポトフ、あるいはじっくり煮こまれた《国民》の源泉 橋本周子 150

第5章「生存の旅」から「楽しみの旅」へ——旅の変遷にみる食のあり方 山本志乃 156

第6章食文化の「商品化」——地域ブランド資源としての食文化 小林哲 183

《コラム5》地域名菓と地域ブランド資源 橋爪伸子 207

第7章人にとって、地球にとって、健康的な食事とは？ 津金昌一郎 213

《コラム6》韓国におけるお年寄りの食の変化 守屋亜記子 242

《コラム7》「国民料理」の形成とその未来 西澤治彦 248

第III部

食の課題と未来

第8章食と宗教——グローバル化のなかの宗教的食規制 阿良田麻里子 257

第9章食を根拠にした思想形成に向けて 藤原辰史 287

《コラム8》子どもの貧困と食 半田章二 309

第10章経済の視点からみた食の現在 中嶋康博 315

《コラム9》食と戦争、そして平和 朝倉敏夫 342

第11章食の未来——幻想は抱くな、だが夢はみよう 佐藤洋一郎 348

《コラム10》世界の変化と食の未来 丸井英二 381

●カラー企画 未来のあるべき食の姿——地球と人類の共存をめざして 南直人 388

◆総括 食の文化フォーラム四〇年の歴史をふり返る 南直人 409

和食グループとしての活動

「京都料理芽生会」の「美蓄
食」開発への協力

「京都料理芽生会」



- 1955年創立
- これまで京都の料理の伝統を守ると同時に、新たな創造を目指してさまざまな活動を展開し、多くの成果を生み出してきた。

(例) 京野菜の復活とその振興

食育事業

精進料理の研究や開発

京料理の海外への発信、その他多数

- 昨年から「美蓄食」の開発に取り組む

「美蓄食」とは？

- 昨年6月11日のプレスリリースより引用
- 「日本料理の伝統と格式のある食文化を次世代へ継承するために活動する京都料理芽生会では、全国各地で大規模な災害が頻発し食品の家庭備蓄の一層の普及が求められる昨今の状況を鑑み、京料理技術と食品添加物等に頼らないレトルト（加圧加熱処理）新技術によって、これまでは簡易的な食品とされてきた「備蓄食」を、災害や非常時に留まらない「おいしさ」を維持した「“美蓄”食」へと発展していくための研究と開発をスタートいたします。」
- 技を駆使して美味しくいただける保存食としての美蓄食をめざすということ

「美蓄食」

焼き鯖・炊き合わせ・筍料理・稲荷寿司など



まさに京料理の伝統とフードテックを結びつけるもの



美蓄食の今後の課題

- 「美蓄食」の品質をより向上させ普及させること
- まだ解明されていない調理に伴う諸現象について科学的に根拠のある研究をすすめていくこと
- 「美蓄食」の海外への展開をすすめること
- こうした目標に向かって「和食グループ」として活動を継続していきたい