

2023 年度事業報告

(2023. 4～2024. 3)

▽会員数 212 名、賛助会員 10 団体 (2024 年 3 月 31 日現在)

▽月例研究会 7 回開催 (オンライン開催 6 回, ハイフレックス方式開催 1 回)

※：発表者

2023 年 4 月 15 日 ほしひかる「お江戸育ちの日本蕎麦」

6 月 3 日 小川真如「新たな「コメと日本人」論」

7 月 8 日 伊尾木将之*, 石川尚子, 江原絢子, 遠藤由美子, 大久保洋子, 東四柳祥子, 増田真祐美
「2022 年度食文化研究の動向」

9 月 16 日 依田徹「八百善の食と文化」

12 月 9 日 林紀代美「魚食の広がり, 質, 人々の認識から地域をみつめる」

2024 年 2 月 3 日 長内あや愛「明治期の洋食導入・普及過程における福沢諭吉の食文化貢献から考える
新タンパク質の社会実装」

3 月 9 日 鎌谷かおる「食文化を未来へつなぐ意味を考える—「菓都大津」再興プロジェクトの
取り組みを事例に」

▽第 36 回総会 日時 2023 年 4 月 15 日

Zoom によるオンラインで開催された。出席者 26 名、委任状 33 名、議決権行使書 4 名、合計 63 名の出席を得て、議事すべてが承認された。

▽食文化研修会 10 月 14 日に (公財) 味の素食の文化センターにて実施した。

▽研究発表大会の開催 日時 2023 年 11 月 12 日 ハイフレックス方式開催

【研究発表】

※：発表者

1. 佐野晶子「世界の発酵・熟成ソーセージ類にみる品質保証と法規制」
2. 渡壁奈央*, 杉山寿美「戦国期毛利氏に関わる饗応献立の再現と考察—『元就公山口御下向之節饗応次第』を中心として—」
3. 畑有紀*, 佐藤菜美「食材を浸漬して造る近世の料理酒・薬酒の基酒 (ベース) をめぐる検討—菊酒を例として—」
4. 海老原誠治「生き物・食べ物等への供養の変遷と特徴の検討」

【石川松太郎食文化研究奨励賞】 該当者なし

【講演会】湯澤規子氏「台所と学びとシスターフッド：日米女性の日常茶飯史考」

▽「会誌 食文化研究」第 19 号発行 2023 年 12 月 25 日 300 部

○研究ノート 三浦加帆「江戸時代における豆腐の消費動向を探る—近江国滋賀郡本堅田村の「通」を手がかりに—」

○資料 吉江由美子, Kustiariyah TARMAN, 佐藤成美「インドネシアの若年層による伝統的発酵食品の認識と購入状況に関する報告—10～20 代パネル 125 人における調査—」

○特別寄稿 太田泰弘『「食名」の研究、余禄 3*』

○2022 年度石川松太郎食文化研究奨励賞受賞者の研究概要と現在の研究活動報告 畑有紀

○文献紹介 三浦裕子著『バウムクーヘンの文化史 パン・料理・菓子、越境する銘菓』石川尚子, 俣野敏子著『そば学大全 日本と世界のソバ食文化』遠藤由美子, 一般社団法人 日本調理科学会次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会著『2012～2022 年度次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究 総まとめ報告書』増田真祐美, 平田昌弘著『西アジア・シリアの食文化論』マリア・ヨトヴァ

○食文化研究の動向 「2022 年度における食文化研究の動向」伊尾木将之

○食文化情報 「新たな「米と日本人」論」小川真如

▽会報の発行 8 月を除く計 11 回

▽関係文献・資料情報の紹介 No.426～436

▽共同研究の推進など会員の研究発展に関する企画 2023 年の年末正月の行事と食に関するアンケート調査実施 (和食会議と連携)