

会場

TKPガーデンシティ
PREMIUM品川HEART
(東京都港区港南1-8-23 ShinagawaHEART 8階)

定員

会場：150名
オンライン：500名
受付開始：2024年11月13日(水)10:00~
(定員になり次第、終了します)
URL：https://ws.formzu.net/fgen/S213604328/
※手話通訳あり

要事前
申し込み



2024
12/13^金 14:00 ▶ 16:30

◀ (しもつかれ) を煮込んでいるところ
@栃木県さくら市



▼奈良のきなこ雑煮



方言で味わおう 郷土食の多様性

変化と継承が紡ぐストーリーをたずねて

プログラム

講演
1

地図で見る食の方言の多様性
—調理物・調理法・味覚のことばの分布
大西 拓一郎 (国立国語研究所教授)

講演
2

料理への名づけと継承のありよう
—郷土料理(しもつかれ)に注目して
新井 小枝子 (群馬県立女子大学教授)

講演
3

料理の定型化とことば
—日本各地の雑煮に注目して
中井 精一 (同志社女子大学教授)

セッション

モデレータ：大西 拓一郎
パネリスト：中井 精一／新井 小枝子
土井 善晴 (料理研究家、「おいしいもの研究所」代表)
東四柳 祥子 (梅花女子大学 教授)

「食と言葉の多様性」「食と言葉の変化と継承のありかた」
を柱にそれぞれの立場でトークを繰り広げます。

講演者・ パネリスト



モデレータ
大西 拓一郎



講演者・パネリスト
中井 精一



講演者・パネリスト
新井 小枝子



パネリスト
土井 善晴



パネリスト
東四柳 祥子