

各位



一般社団法人ナレッジキャピタル
株式会社 KMO
国立民族学博物館



学校を超える、自分も超える ナレッジキャピタル超学校 2016年度 開校決定！

「みんぱく×KNOWLEDGE CAPITAL—世界の『台所』—」
毎回大人気の連続講座を今年も開催！

一般社団法人ナレッジキャピタル(代表理事:宮原 秀夫)ならびに株式会社 KMO(代表取締役社長:三好 雅雄)、国立民族学博物館(館長:須藤 健一)は、ナレッジキャピタル超学校-「みんぱく×KNOWLEDGE CAPITAL-世界の『台所』-」の本年度の開校が決定しましたのでお知らせいたします。

みんぱく
国立民族学博物館
×
KNOWLEDGE CAPITAL

世界の「台所」

台所とは調理する場所、集めてきた食材が料理にかかわるところ。もっと言えば、自然が文化になるところ。今回の講座では、世界のさまざまな「台所」について、お話します。とはいえ、住居内に調理に特化された空間としての台所が、どの社会にもあるわけではありません。日本の台所にしても、人々の住まい方に対応して、だんだん今の形になってきたのでしょうか。そして今後も変化していくのでしょうか。みんぱくに所属する6名の研究者と1名の名誉教授が紹介する、世界のくらしの中の調理空間の話が、日本に住むわれわれのくらしを見つめ直すきっかけになればと思います。

ナレッジキャピタル超学校は、一般生活者と研究者と一緒に考え対話するプログラムとして、これまでも、「京都大学 iPS 細胞研究所」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」「関西大学」「大阪大学」「国立民族博物館」「大阪芸術大学 デザイン学科」などと共同開催しています。

会議室での授業形式ではなく、開放感のあるカフェ空間でドリンクを飲みながら受講できるのが特徴で、2015年度は約50の講座を開催し、毎回多くの方に参加いただきました。引き続き、2016年度も多彩なプログラムを実施いたします。

大人の「学び欲」を満たせる特別な90分をご提供いたします。

※ナレッジキャピタル超学校とは

大学や企業、研究機関などのさまざまな分野の研究者と一般参加者が一緒に考え、対話するナレッジキャピタルならではのプログラムです。これまでも「大阪大学」「京都大学iPS細胞研究所」「関西大学」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」「国立民族学博物館」「大阪芸術大学」と共同開催し、一般の参加者と研究者をつなぐ場と機会を提供しています。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

一般社団法人ナレッジキャピタル 担当:岩井・奥村 電話:06-6372-6427/FAX:06-6359-2970

※ナレッジキャピタルは、2013年4月に民間企業主体により開業した「グランフロント大阪」の中核施設です。「感性」と「技術」を融合し、「新たな価値」を創出する世界初の「知的創造拠点」として、開発事業者12社の出資により一般社団法人ナレッジキャピタルと、株式会社 KMO において運営しています

連続講座 みんな×KNOWLEDGE CAPITAL -世界の「台所」-

<シリーズ概要>

台所とは調理する場所、集めてきた食材が料理にかかわるところ。もっと言えば、自然が文化になるところ。今回の講座では、世界のさまざまな「台所」について、お話しします。とはいえ、住居内に調理に特化された空間としての台所が、どの社会にもあるわけではありません。日本の台所にしても、人々の住まい方に対応して、だんだん今の形になってきたのでしょう。そして今後も変化していくのでしょうか。みんなに所属する6名の研究者と1名の名誉教授が紹介する、世界の暮らしの中の調理空間の話が、日本に住むわれわれの暮らしを見つめ直すきっかけになればと思います。

<開催概要>

日 程 : 5月11日(水)・5月25日(水)・6月8日(水)・6月22日(水)・7月6日(水)・7月18日(月・祝)・7月20日(水)
時 間 : 19:00~20:30(開場18:30) ※7月18日(月・祝)の展示ツアーは13:30~15:00
会 場 : グランフロント大阪北館1F「カフェラボ」
国立民族学博物館 ※7月18日(月・祝)のみ
対 象 者 : 中学生以上
定 員 : 各回50名 ※7月18日(月・祝)は30名 ※要事前申し込み(先着順) ※4月20日より申し込み開始
料 金 : 500円(1ドリンク代) ※7月18日(月・祝)は無料

■第1回 5月11日(水) 19:00~20:30 「マダガスカル山岳部の食事と台所」

講師: 飯田 卓 国立民族学博物館・准教授

【講師プロフィール】

マダガスカル山地部の人と樹木、同海岸部の人と海などの関わりを調査してきた。専門は生態人類学、文化遺産の人類学。著書に『身をもって知る技法』(臨川書店、2014年)、共編著に『マダガスカルを知るための62章』(明石書店、2013年)など。

【内容】

マダガスカル山岳部には、首都アンタナナリヴのように大きな町もありますが、車道の通わないような村落部もあります。ザフィマニリ人の家屋は、部屋の仕切りのない「ワンルーム」形式。その南よりに囲炉裏が切っており、南東の隅には調理道具が置かれています。この調理空間にみられる家財を写真記録するというのが、この地域でのわたしの重要な調査でした。その調査結果と、屋外で観察された生業の様子から、マダガスカル山岳部の食生活をご紹介します。



マニオクイモ(キャッサバ)の盛りつけ

■第2回 5月25日(水) 19:00~20:30 「閉じられた聖なる空間—ネパールの台所」

講師: 南 真木人 国立民族学博物館・准教授

【講師プロフィール】

専門は人類学、南アジア研究。共編著に『現代ネパールの政治と社会—民主化とマオイストの影響の拡大』(明石書店、2015)、Transnational Migration in East Asia: Japan in a Comparative Focus (国立民族学博物館、2008年)。分担執筆に『人と水Ⅱ 水と生活』(勉誠出版、2010年)、『講座世界の先住民3—南アジア』(明石書店、2008年)など。

【内容】

ヒンドゥー教世界では、食べることは体内に不浄や邪気を入れてしまいかねない危険な行為だと考えられています。そのため、ネパールの台所は余所者(よそもの)を排した聖なる空間とされ、ヒンドゥー僧侶カーストのブラーマンであれば、日々の食事は儀礼のように厳粛なものとなります。浄／不浄や文化／自然の規範的な観念から現実的な対応まで、ネパールの台所にまつわる日本とは違うものの見方や考え方、行為について考えます。



村の台所(かまど)と都市の台所(ガスレンジ)

■第3回 6月8日(水) 19:00~20:30 「人生は明るく楽しくルーマニアの食文化」

講師：新免 光比呂 国立民族学博物館・准教授

【講師プロフィール】

宗教学専攻。主な調査地はルーマニアだが、比較を旨とする宗教学のため、キリスト教やイスラームの文化が広がっている地中海沿岸地域にも関心がある。おもな著作に「ルーマニア——祈りと祝祭の国」(淡交社、2000年)など。



【内容】

ルーマニアはハンガリー、ブルガリア、セルビア、ウクライナ、スロヴァキアなど多くの国に囲まれているばかりでなく、国内にも多様な民族を抱えています。そのため食はとても豊か。代表的な食べ物は、お葬式や結婚式などで欠かせないサルマーレという一種のロールキャベツ。ほかにも美味しいスープに肉料理、野菜、お菓子、漬物、お酒があります。ヨーロッパとアジアに挟まれた地理的、歴史的条件のため周辺地域と多くの共通点を持つルーマニアの食文化ですが、それを独特の人生哲学によって色づけています。



ブカレストでのサルマーレ作り

■第4回 6月22日(水) 19:00~20:30 「セネガルの食事情—クスクスとご飯」

講師：三島 禎子 国立民族学博物館・准教授

【講師プロフィール】

専門は文化人類学。西アフリカに故地をもつ商業民族の歴史的背景と今日の経済活動について関心をもち、世界各地で調査をしている。おもな著作に「民族の離散と回帰——ソニンケ商人の移動の歴史と現在」(駒井洋監修・編／小川充夫編『グローバル・ディアスポラ』明石書店、2011年)など。



【内容】

伝統的な雑穀の食事が、米や小麦におきかわってきています。作物の栽培や料理方法の違い、穀物をめぐる農耕民と遊牧民の関係、また穀物の自給レベル、植民地支配以降の経済の変化に伴う食生活の変化、開発プロジェクトをめぐる農業の変化など、さまざまな要因が今日の食生活の変化と関わっています。そこから私たちの日常生活にも大きくつながる食、自然環境、グローバル経済などについても考えてみたいと思います。



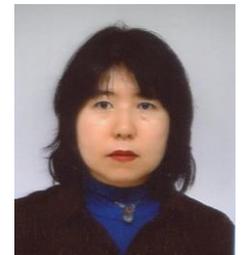
「国民食」となった炊き込みご飯「チェブジェン」

■第5回 7月6日(水) 19:00~20:30 「ムスリムの肉食、キリスト教徒の菜食—中東・イスラーム世界の食と宗教」

講師：菅瀬 晶子 国立民族学博物館・准教授

【講師プロフィール】

パレスチナやレバノンの宗教的マイノリティであるキリスト教徒を調査対象とし、アラブ・ナショナリズムとの関わりや、ムスリムと共通の聖者崇敬について調査している。おもな著作に、『イスラエルのアラブ人キリスト教徒——その社会とアイデンティティ』(溪水社、2009年)など。



【内容】

在日ムスリムの増加に伴い、イスラームの食規定(ハラーム／ハラール)が日本でも注目を浴びるようになってきました。本講演では、イスラームの食規定の基本と、実際にムスリムがどのようなものを食べているのか、パレスチナやレバノン、シリアの事例をもとにご紹介します。また、宗教的マイノリティであるキリスト教徒の食文化についても取り上げ、ムスリムとの違いと共通点についてお話しします。



教えにのっかって菜食をおこなうキリスト教徒の家族

■第6回 7月18日(月・祝) 13:30~15:00 民博展示ツアー「電気・ガス・水道のない台所—ベトナム、黒タイ族の村から」

講師： 桎永 真佐夫 国立民族学博物館・教授

【講師プロフィール】

ベトナム西北部の盆地に水田を開き、村をつくっている黒タイという人たちの暮らしの過去と現在を、つれづれなるままに考えている。著書に『黒タイ歌謡「ソン・チュー・ソン・サオ」——村のくらしと恋』(雄山閣、2013年)など。

【内容】

電気もガスも水道もない台所なんて、想像できないかもしれません。でもベトナムの黒タイ族の村の台所には、普通ガスも水道もないし、電気が来たのもこの十年です。では、そこに暮らす人々は、調理や食事の際、火や水をどのように調達し、どのように使っているのでしょうか。またどんなものを、どのように食べているのでしょうか。黒タイの料理(もどき?)を実際にご紹介しながら、村のくらしと食についてお話しします。



ブタ肉を炒め、魚を炙り、ブタ肉を燻製にしている

■第7回 7月20日(水) 19:00~20:30 「韓国の台所」

講師： 朝倉 敏夫 立命館大学・教授、国立民族学博物館・名誉教授

【講師プロフィール】

1970年代末から韓国社会のフィールドワークをはじめ、韓国社会の変化を追い続けてきた。ことに『世界の食文化① 韓国』(農山漁村文化協会、2005年)、『韓国食文化読本』(共著、国立民族学博物館、2015年)など、食を通して見た韓国社会に関する著作も多い。

【内容】

韓国社会でも日本と同じように高度経済成長によって生活が大きく変化しました。韓国の生活の特色と変化を顕著に見ることができるのが台所です。私がフィールドワークをした韓国西南部の島の家と、ソウルのアパートの事例を紹介しながら、韓国の台所の変化を通して、韓国社会における生活の特色と変化について考えてみましょう。



1980年、都草島の家の台所

【施設概要】

施設名	ナレッジキャピタル	
所在地	〒530-0011 大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 北館	
施設案内	The Lab. みんなで世界一研究所 (アクティブラボ.・カフェラボ・イベントラボ)	地下1階～3階
	フューチャーライフショールーム	1階～6階
	ナレッジシアター	4階
	ナレッジサロン	7階
	コラボオフィス・コラボオフィスネクス	7階～8階
	カンファレンスルーム	8階・10階
	ナレッジオフィス	9階～13階
	コンベンションセンター	地下1階～地下2階
運営組織 代表者	一般社団法人ナレッジキャピタル 代表理事 宮原 秀夫	
運営組織 代表者	株式会社 KMO 代表取締役 三好 雅雄	
開発事業者 (五十音順)	NTT 都市開発株式会社 株式会社大林組 オリックス不動産株式会社 関電不動産開発株式会社 新日鉄興和不動産株式会社 積水ハウス株式会社 株式会社竹中工務店 東京建物株式会社 日本土地建物株式会社 阪急電鉄株式会社 三井住友信託銀行株式会社 三菱地所株式会社	