

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<sup>金</sup> 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

味の素食の文化センターと人間文化研究機構は、2018年度から連携してシンポジウムを企画・開催し、食の文化に関する研究成果を発信してきました。

本年のシンポジウムでは、食を表すことばの地域差＝方言に着目し、一般の方々とともに、日本の食とそれを表すことばの多様性、変化と継承について思いを巡らす機会としたいと考えています。国立国語研究所が開所以来、得意な分野としてきた方言の観点から食文化に接近します。

食を表すことばには、食材や調理物といった対象、調理の方法、そして、味覚などがあります。そして、それぞれに地域差としての方言があります。そこにはどのような多様性があるのでしょうか。調理物じたいが特定の地域に限定される場合は、他地域の人には思いもつかないような名前があげられているようなこともあります。同じような調理物や調理法であっても、背景にある歴史がことばの違いに現れることもあります。味覚の表現もその味を代表するものとの関係が無視できないことが知られています。このように食の方言が示す多様性の背景には、ことばの変化、そして、ことばの歴史があります。同時に、多様性は統合・単一化の流れにさらされる傾向があり、ことばは特にその方向を強く持ちます。その場合、維持していくには意図的な継承が求められることになります。

前半の講演では、方言の研究者が、食を表す方言の概要、特定地域に限られた食のことば、そして、食とことばのバリエーションについて、お話しします。後半のトークセッションでは調理と食文化の専門家を交えて、本日のテーマ、食とことばの多様性、食とことばの変化と継承に迫っていききたいと思います。

# 方言で味わう 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

## 登壇者プロフィール

おおにし たくいち ろう

### 大西 拓一郎

国立国語研究所 教授

専門は方言学・言語地理学。生活者・言語使用者の思考・感覚に根ざした方言ならびに方言分布形成の要因・過程の解明に取り組んでいる。主な著書は『現代方言の世界』（朝倉書店、2008）、『新日本語地図』（共著、朝倉書店、2016）、『ことばの地理学——方言はなぜそこにあるのか』（大修館書店、2016）など。

なか い せい いち

### 中井 精一

同志社女子大学 教授

奈良で生まれ、大阪で学び、北陸富山で暮らした後、京都洛中で働く関西人。専門は社会言語学・方言研究。主な著書（共編著）に『地図で読み解く関西のことば』昭和堂、『関西弁事典』ひつじ書房、『大阪のことば地図』和泉書院などがある。また現在、生き物文化誌学会常任理事、同編集委員、日本海学推進機構運営委員などを務めている。

あらい さ え こ

### 新井 小枝子

群馬県立女子大学 教授

群馬県生まれ。群馬でご馳走といえば“うどん”。夕食や来客時に、うどんを打ってふるまう習慣のある地域に育つ。専門分野は、方言学、日本語学。群馬県における小麦粉を使った料理を表すことば、栃馬県における〈しもつかれ〉を表すことばを研究。単著には、『養蚕語彙の文化言語学的研究』（ひつじ書房、2010）、『絹のことば』（上毛新聞社、2012）がある。

ど い よし はる

### 土井 善晴

料理研究家、「おいしいもの研究所」代表

大自然と人間の物質代謝は料理を媒介する。持続可能な料理／料理から人間とは何かを考える「食事学」・「料理学」を広く指導。和食の観念から「一汁一菜」を提唱。2019年よりリヨン Institut Paul Bocuse 和食文化講座・フランス各都市でグランシェフ等と未来の暮らしの料理対談／講演。2022年文化長官表彰受賞。著書に『おいしいものには理由がある』、『一汁一菜でよいという提案』など多数、映画『土を喰らう十二月』で料理を担当。

ひがしよつやなぎ しょう こ

### 東四柳 祥子

梅花女子大学 教授

石川県生まれ。博士（学術）。専門分野は、比較食文化論。国内外の近代料理書を研究テーマとしている。主な著書に、『料理書と近代日本の食文化』（単著／同成社）、『近代料理書の世界』（共著／ドメス出版）、『日本食物史』（共著／吉川弘文館）、『日本の食文化史年表』（共編／吉川弘文館）、『地域社会の文化と史料』（共著／同成社）など。



申込みはこちらから

<https://ws.formzu.net/fgen/S213604328/>



受付開始 2024年11月13日(水)  
10:00~

申込締切 2024年12月12日(木)  
~17:00

※定員になり次第、終了します。

アクセス

- JR山手線 品川駅 港南口 徒歩5分
- JR京浜東北線 品川駅 港南口 徒歩5分
- JR東海道本線 品川駅 港南口 徒歩5分
- JR横須賀線 品川駅 港南口 徒歩5分

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



主催：公益財団法人 味の素食の文化センター／大学共同利用機関法人 人間文化研究機構