



金沢犀川ワイズメンズクラブ 2015年3月第一例会のご案内

お気軽にご参加ください

<http://www.ys-chubu.jp/saigaways/index.html>

日時：2015年3月12日(木) 19:00~21:00

場所：金沢白鳥路ホテル(金沢市丸の内6-3 TEL 076-222-1212) <http://www.hakuchoro.com/>

会費：3,500円(夕食代を含む)

卓話：「米の調理方法と食べ方の変遷」

小林 正史 氏 (北陸学院大学人間総合学部教授)

卓話概要：米を主食とするモンスーン・アジア地域の伝統的(薪による)炊飯方法には、最も粘り気の弱い米品種を「多めに水を入れる湯取り法」で炊く南アジア、中間の粘り気度の米品種を「加熱蒸らしを伴う湯取り法」で炊く東南アジア、最も粘り気の強い米品種を炊き干し法で炊く東アジア(特に日本)という違いがあり、各々「汁気の多いオカズ(カレー)と米飯を徹底的に混ぜるための手食」、「米飯を団子状に丸めるための手食」、「箸食」という米飯の食べ方の違いと結びついていきます。このように、手食は「文化的に劣った食べ方」では決してなく、地域の環境と食材に最も適した食べ方といえます。

上述の日本の「炊き干し法で炊いた粘り気の強い飯を箸で食べる」方法は、中世に確立した習慣であり、それ以前の弥生・古墳時代では、東南アジアと同じ方法で米を炊き、食べていたことが最近分かってきました。現在の方法に変化した背景として、米品種の変化が考えられます。日本の先史・古代の人達の調理方法には、多くの工夫が詰まっていることを明らかにしたいと思います。

講師プロフィール：こばやし まさし。1957年9月14生まれ。

金沢と気候が似ている新潟市の生まれ。東北大学とアリゾナ大学で考古学と文化人類学を学ぶ。1990年に北陸学院短期大学に勤務。2008年より北陸学院大学に改組。

考古資料の詳細な観察、民族誌の比較分析、実験研究の3つを組み合わせ、先史・古代の人達の伝統的(手作りの)生活技術の優れた面を掘り起こす仕事を行っている。

趣味は世界の食文化の比較。

参加申込・問い合わせ先

申込は3月9日(月)までに。
澤瀬会長 TEL/FAX076-276-7822、北書記・準備当番
TEL/FAX 076-245-2386。上記個人のアドレスをご存知の方はEメールで申込可。

または、下記アドレス宛に。

koshomachiruka と@と
yahoo.co.jp の組合せ

みちしるべ

