



大学共同利用機関法人 人間文化研究機構

国文学研究資料館



立命館大学

和食文化の断絶と継承、国文研でシンポジウムを開催 —古代の甘み、幻の甘味料「甘葛煎」試食体験も—

概要

世界的な和食ブームの中で改めて「和食とは何か？」を考えることを目的にシンポジウムを開催します。会場では、復元した古代の幻の甘味料「甘葛煎」（あまづらせん）を使用した古代スイーツの試食体験もおこないます。

大学共同利用機関法人人間文化研究機構国文学研究資料館（以下 国文研）所属の入口敦志教授と立命館グローバル・イノベーション研究機構（以下R-GIRO）所属の神松幸弘助教らは、2016年より「料理・調味料の復元と活用に関する研究」の共同研究を行っています。

和食の基本は、江戸時代に確立したとも言われています。また、米と魚を主とする食文化は遥か古代から現代まで共通するとも考えられています。しかし和食の中には時代とともに忘れ去られたものや、新しく生み出されたものもあります。

今回は国文研とR-GIROで行われた共同研究の成果を中心に、古典籍（昔の書籍）の紙に漉きこまれていた毛髪の実験結果による江戸時代の食生活や、植物の樹液の成分分析を通して古代の幻の甘味料「甘葛煎」の実態に迫った最新の研究成果を発表します。また、研究成果の一つである甘葛煎を使った古代の貴族が愛した最高級デザートである芋粥の試食も体験できます。

日時：

2020年2月8日（土）13：30～16：00（受付開始13時）

場所：

国文学研究資料館 2階 オリエンテーション室

参加：

入場無料・事前申込み制（定員30名・先着順）

申込方法とシンポジウム詳細は下記URLより

<https://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/amatura20200208.html>

主催：

人間文化研究機構 国文学研究資料館

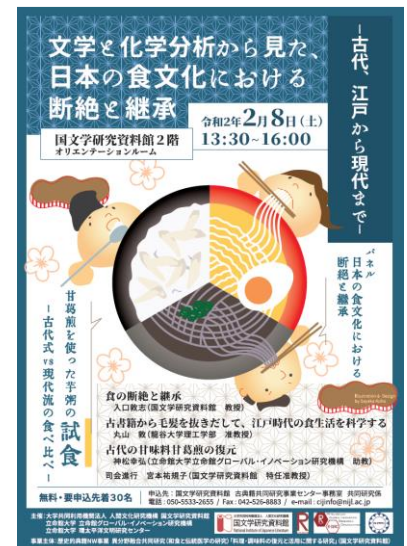
立命館大学 立命館グローバル・イノベーション研究機構

立命館大学 環太平洋文明研究センター

事業主体：

歴史的典籍NW事業 異分野融合共同研究（和食と伝統医学の研究）

「料理・調味料の復元と活用に関する研究」



チラシダウンロード

本件に関するお問い合わせ先

国文学研究資料館 古典籍共同研究事業センター
事務室 管理係
E-mail: cijinfo@nijl.ac.jp
TEL: 050-5533-2988 / FAX: 042-526-8883
<https://www.nijl.ac.jp/pages/cijproject/>

立命館大学衣笠リサーチオフィス
担当 岡本・福野
TEL: 075-465-8224 / FAX: 075-465-8224
<http://www.ritsumei.ac.jp/rgiro/>
<http://www.ritsumei.ac.jp/research/rcppc/>