

第43回 経済シンポジウムのご案内

入退場
自由



https://www.photo-ac.com/main/detail/27756174&title=%E7%99%BA%E9%85%B5%E9%A3%9F%E5%93%81%E3%80%80%E4%BF%9D%E5%AD%98%E9%A3%9F%E5%93%81#goog_rewarded

日時：11月21日(金) 13:00 - 15:30
(開場：12:40)

場所：大東文化大学 板橋キャンパス
2号館2階 20220会議室
(参加無料)

総司会 渡部茂 (元大東文化大学 経済学部 社会経済学科教授)

概要説明：「発酵って何？」上遠野武司 (元同学部 現代経済学科教授)

13:05 - 発酵に関する基礎的な事からについて分かりやすく概説します。

第1報告：「明日のパン」を考える 葛目知秀 (同学部 社会経済学科教授)

13:20 - 明日も生産者が美味しいパンを作り、消費者が食べ続けていくために、取り組むべき課題は何か？経済的・経営的視点から考察していきます。

第2報告：「納豆、どのように食べますか？」石井寿美世 (同学部 社会経済学科教授)

13:40 - 「納豆といえばごはんのおかず」という食べ方になったのは江戸時代。その理由を生産・消費・食文化の面から歴史的に考えます。

ティーブレイク

第3報告：「地域のなかの酒造業」田中達也 (同学部 社会経済学科教授)

14:20 - 時に地域の危機を助長し、時に地域を取り持ち、地域を支える。近世社会のなかでの酒造業の諸相を垣間見ます。

第4報告：「なぜ魚を発酵させるのですか？」山下東子 (同学部 現代経済学科特任教授)

14:40 - 日本固有の発酵水産食品と諸外国にもあるものを対比させ、日本の特徴を浮き彫りにします。

第5報告：「その漬物、発酵していますか?!」上遠野武司 (元同学部 現代経済学科教授)

15:00 - 限られた範囲で消費された漬物が広く普及し日常の食の味わいを豊かにしています。歴史をたどり、経済的視点からその現在と未来を考えます。

総括

懇親会 報告会終了後、「グリーンスポット」で懇親会を開催します。

16:00 - (参加無料)

発酵の文化 & 経済
— 発酵食の歴史と地域経済のおはなし —