



# コロナ禍とリモート食教育

Gastronomic SciencesとOnline 授業

立命館大学 食マネジメント学部 石田雅芳



# Gastronomic Sciences = 食科学について

- ▶ 「新しいガストロノミー」 Nuova gastronomia
- ▶ 学際的研究・教育環境 Multidisciplinalità
- ▶ 生産者を教壇に！アカデミズムと伝統知識の対話

Dialogo tra i saperi del produttore e quelli accademici

# 新しいガストロノミー Nuova Gastronomia

欧米で「ガストロノミー」は、美食、先端技術による料理法、TVショー、有名シェフなどに結び付けられている。

ガストロノミーの尊厳を取り戻す

Buono, Pulito e Giusto

美味しく、環境持続性と倫理





# 学際的研究・教育環境

Multidisciplinarietà

- サヴァランの「味覚生理学」による定義へ：学際的研究・教育環境
- ガストロノミー は諸学問にわたる学問である。  
博物学、物理学、化学、料理術、商業、国民経済

# 生産者を教壇に アカデミズムと伝統 知識の対話

Dialogo tra i saperi dei  
produttori e quelli  
accademici

Q: 大学で教える「公式の科学」は、生産者が歴史的に積み上げてきた知識、ノウハウよりも有効なのだろうか？





## 生産者を大学の教壇へ アカデミズムと伝統知識の対 話

- ヴェネツィアのジュデッカ島より漁師のセルジョ・フェミオ氏に来ていただきました。ヴェネツィア湾の生態系がパイプラインの設営で脅かされている現状や、ハゼ（ヴェネツィア方言でゴ）の稚魚を餌にスズキや鯛を取る話、海兵隊として日本を初めて見た時の思い出話、友人たちと外海に平底船で網を張りに行ったら高波にさらわれそうになって、新品の網を置き去りにしたとか（今も置きっぱなし）、モエケ（脱皮したカニ）漁の話になればもう止まらない。脱皮した雄を絶妙のタイミングで捕獲する話、卵を抱いた雌は茹でガニ、雄はフリット。1kgのモエケが最高で100ユーロもの収入になる。気をつけなければならないのは、脱皮もしないオスのカニで、共食いを始めるという。カニは捕獲したらあっというまに4つに選り分けなくてはならない。
- Boni（あと1-2週間で脱皮）
- Spiantani（数日中）スピアンタニ
- Matti（脱皮しない、共食いする）
- Mazanette（卵を持つ雌 スパゲッティにする）

# バーチャルゲストの試み① 生産者編

## Via alla lezione on-line con ospiti virtuali

グレゴリーオ・ロートロ

アブルッツォの羊飼い

ラクイラ県スカンノ（標高1000メートル）

1月17日 サンタントニオ・アバーテの日

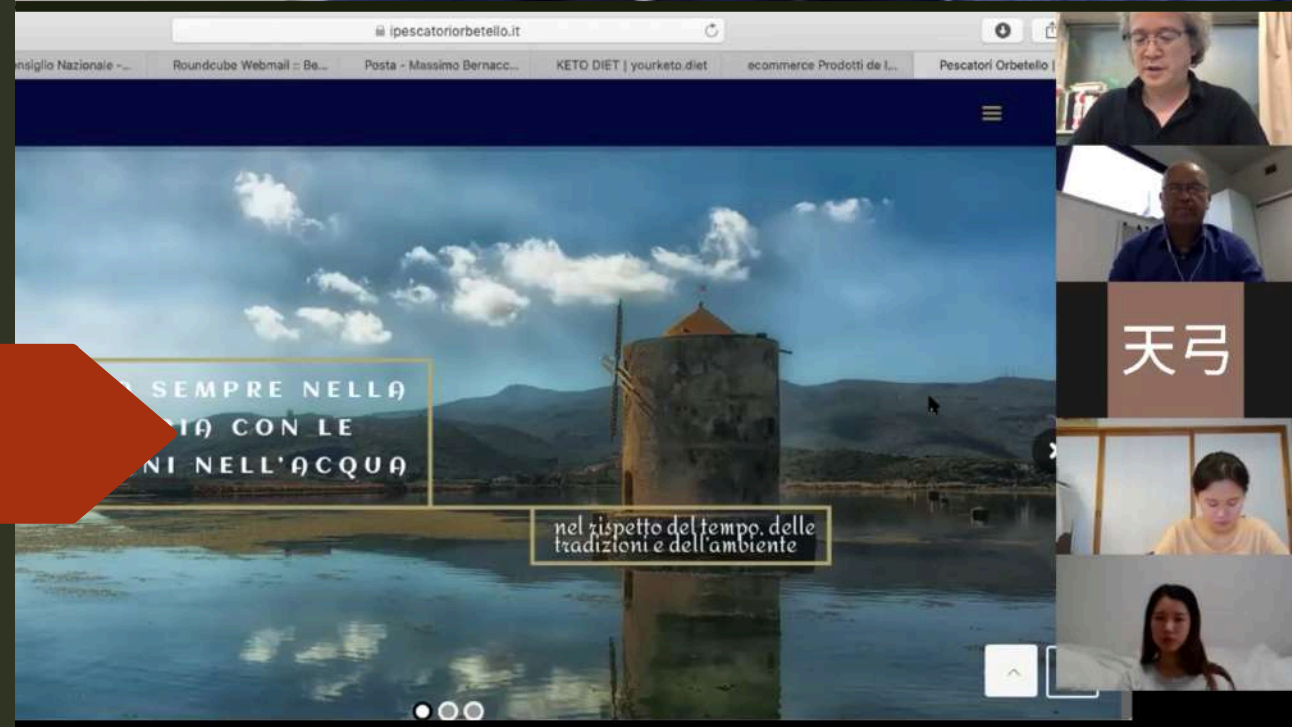
「サーニエ・エ・リコッタ」



# オルベテッロの カラスミ生産者

2000年よりスローフードの諸語食材プロジェクト「プレシディオ」に参加。国内理事。持続性漁業とテクノロジー。

Massimo Bernacchini マッシモ・ベルナッキニーニ







# Caffè Trinci トリンチ・カフェ

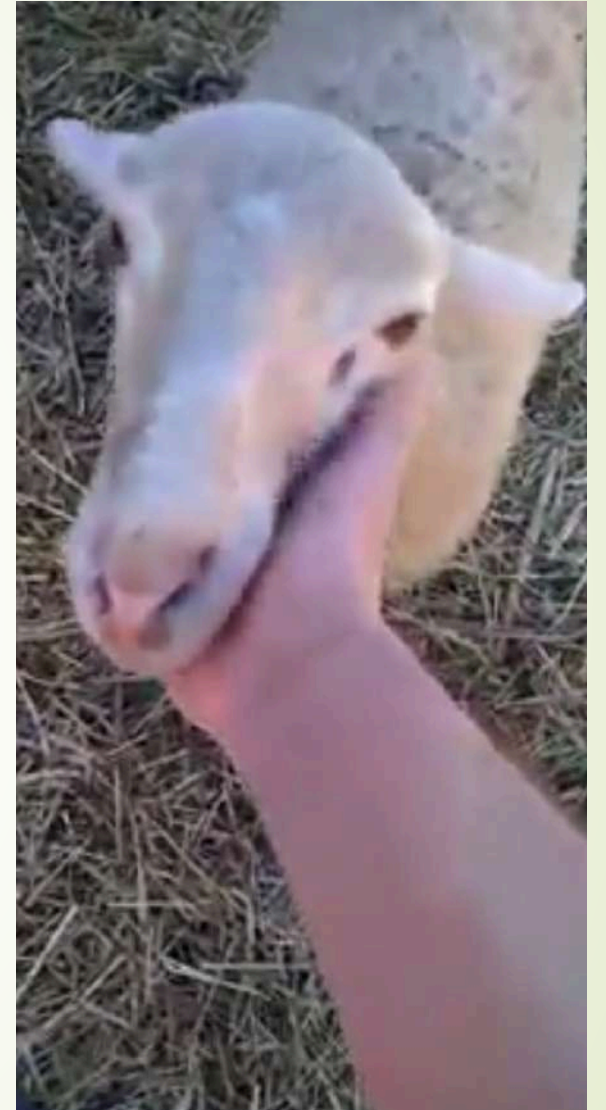
Andrea Trinci,  
Tobia Trinci 親子

Fondato a Firenze nel 1939  
スローフード協会のウエウエテナンゴコーヒープロジェクト



# Pecolino Sandro Ugolino

Sabrina Fiornini と早朝マーケットを散歩  
イタリア 3G携帯により中継の試み（失敗）。



# Montebore モンテーボレ

チーズ製造所

「ヴァッレ・ノストラ」から  
Valle Nostra

ロベルト・ガットーネ

Roberto Gattone

レオナルドのチーズか  
モナリザのチーズか？



Nel 1489 fu l'unico formaggio servito al banchetto nuziale di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza



# ティード・ソルト Thyda Taung

カンボジア・カンポット地区の伝統の塩田を守る生産者。スローフードの保護食材「味の箱舟」に選ばれた。女性起業家として国内賞。



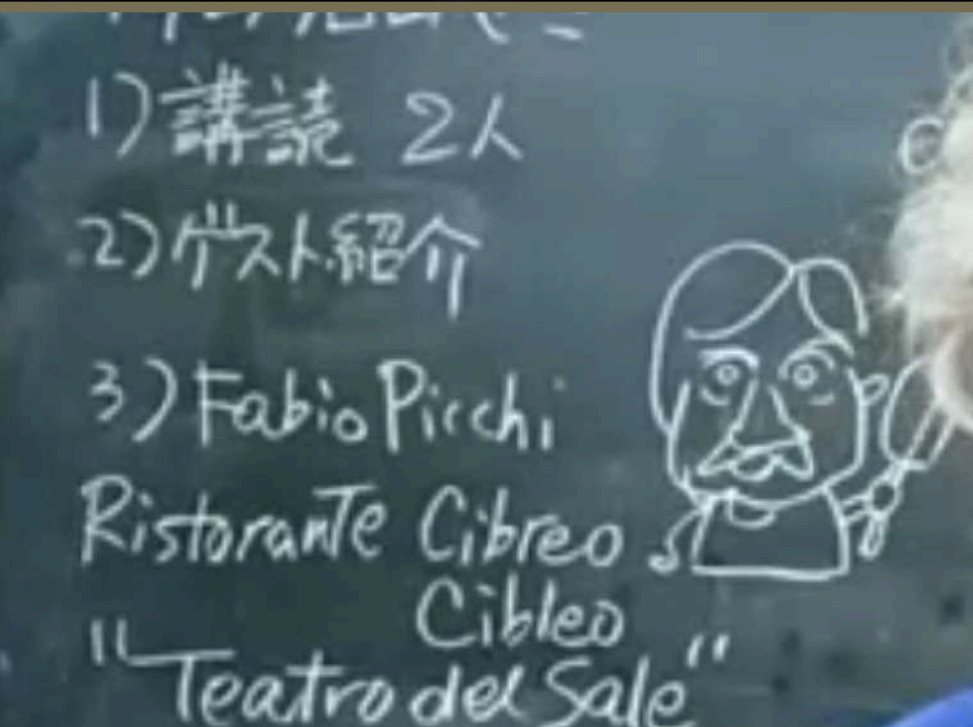
バーチャルゲスト  
の試み② シェフ編  
Via alla lezione on-line  
con ospiti virtuali

Roberto Panizza ロベルト・パニッツァ





フィレンツェのレストラン  
「チブレオ」CIBREO  
オーナーシェフ  
ファビオ・ピッキ



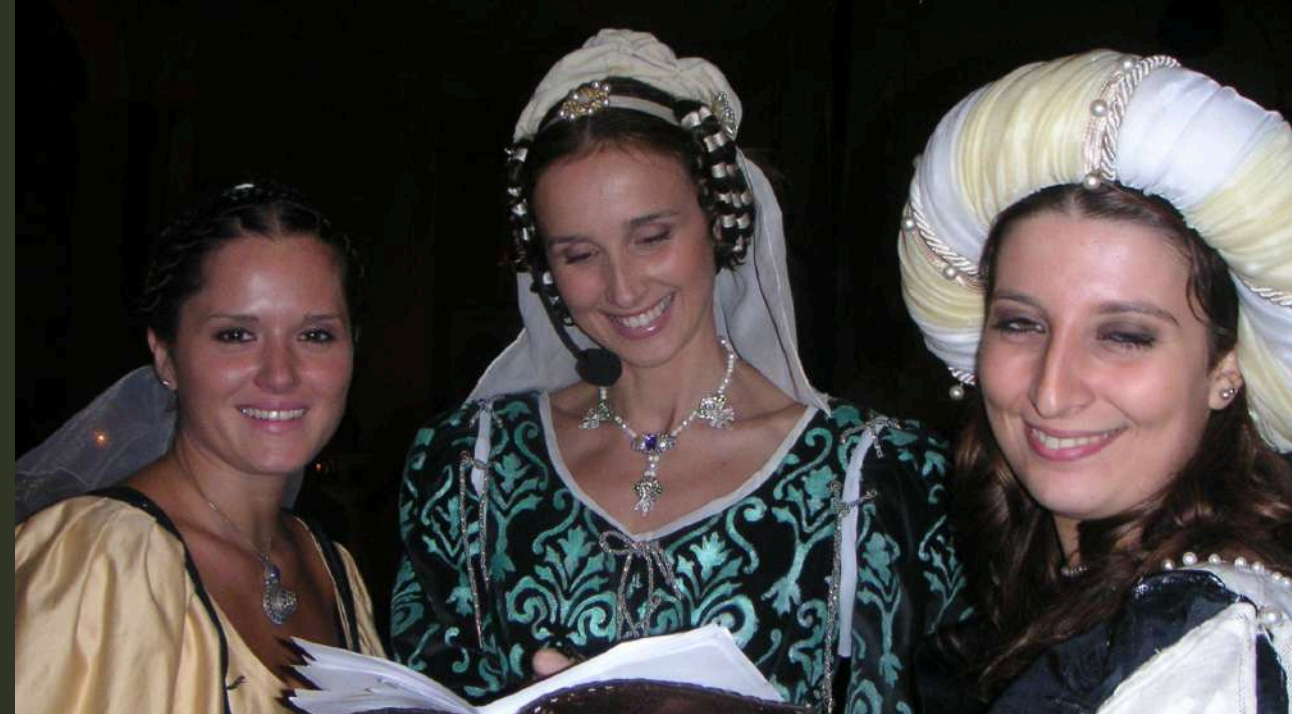
グレーヴェ・イン・キャンティ  
「マンジャンド、マンジャンド」

オーナーシェフ

サルヴァトーレ・トスカーノ



# Ristorante “Il Fiorentino” Sansepolcro



Alessia Uccellini





## バーチャルゲストの試み③ 研究者 編

Via alla lezione on-line con ospiti  
virtuali

▶ Alberto Capatti

アルベルト・カパッティ教授

食のイタリア文化史  
UNISG初代学長



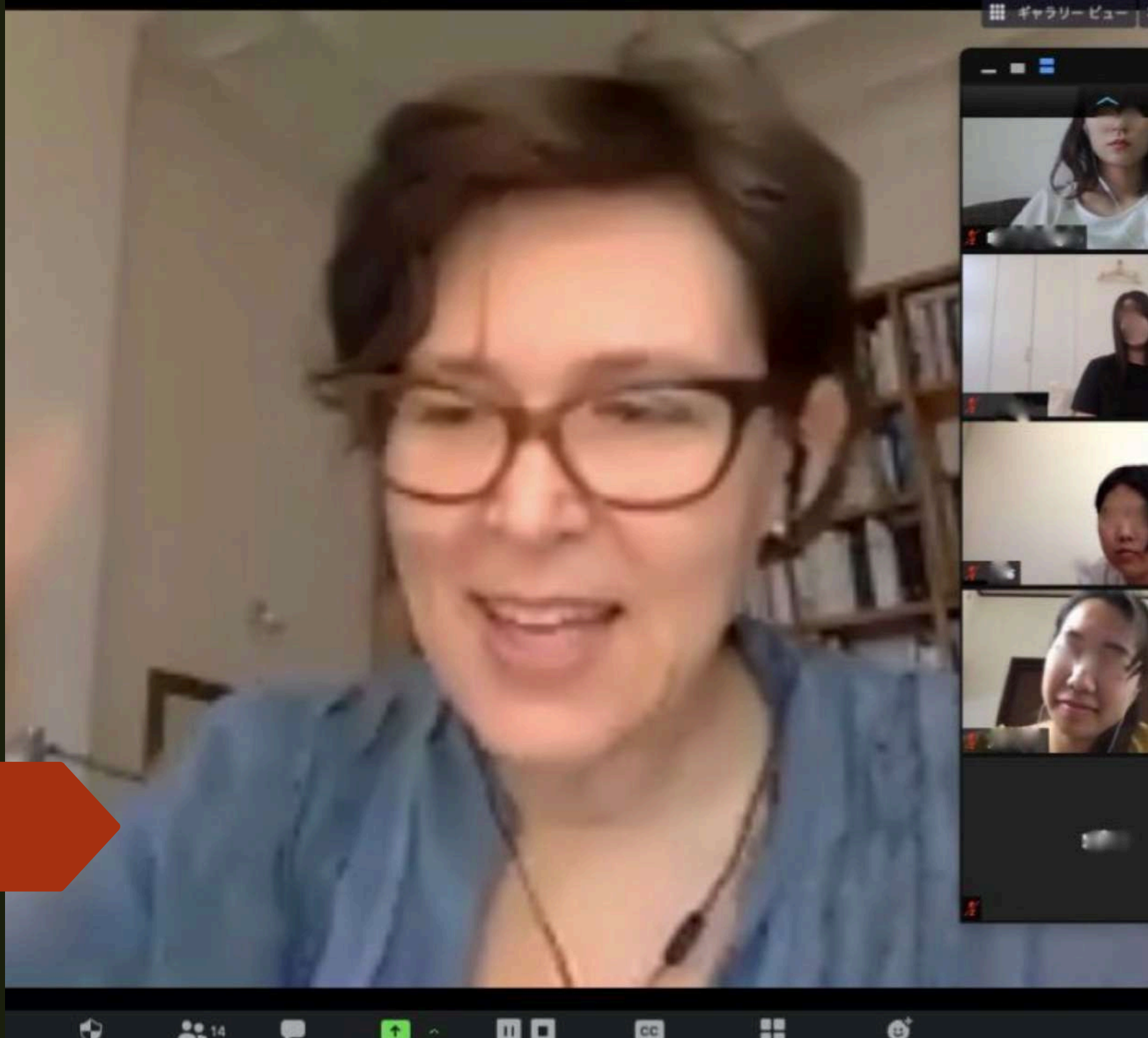
Paola Gho  
パオラ・ゴ

Osterie d'Italia  
初代編集長



ヴァレーリア・  
シニスカルキ  
フランス社会科学  
高等研究所

フード・アクティビズムについて



# スローフード協会元副会長 ジャコモ・モヨージ

コロナ禍の食のあり方について

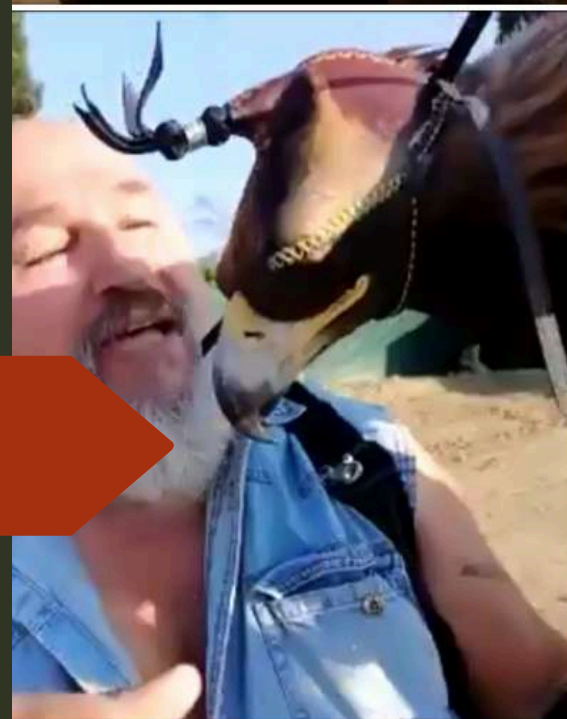


EVA NEGRI

# フィレンツェ 鷹狩り協会

I Falconieri Fiorentiniは猛禽類の繁殖・繁殖センター。主にフィレンツェやトスカーナでの馬上での鷹狩りショーや野鳥駆除の介入を扱っている。鳥類の除去のためのバードコントロール。神聖ローマ皇帝フリードリヒ2世によって記された中世の鷹狩りの技術を踏襲する。

フェルナンド・フェリーニ



FALCONIERI FIORENTINI

## 最近の試み


立命館大学は、附属校である立命館小学校と連携し、身近な食材である「トマト」を題材に「食品ロス削減」などSDGs解決型のオンラインワークショップ『Tomato Adventure』を8月1日（土）、2日（日）、8日（土）に開催しました。3日間を記録したレポート動画を9月29日（火）より公開いたします。また、本取り組みの第2段として、12月頃に「オレンジ」をテーマにしたワークショップの開催を予定しています。





# AVPN 真のナポリピッツァ協会 全世界24時間 リレーレッスン

1月17日 聖アントニオの日



# コロナ禍とリモート食教育

ご清聴ありがとうございました

