

「フランスの食卓を学術的視点から見る ～ワインと牡蠣とお肉の午後」
TABLE DE FRANCE AU POINT DE VUE ACADÉMIQUE, L'APRÈS-MIDI AVEC
VINS, HÛÎTRES ET VIANDES

2013 年度・日仏会館・月例講演会で開催, 9/28 (土) 14:00~17:00

Time Schedule:

- 14:00-14:05 開会挨拶, 山崎満
- 14:05-14:45 蛭原健介 氏 (質疑応答 5 分間を含む)
- 14:55-15:35 小池康之 氏 (質疑応答 5 分間を含む)
- 15:45-16:25 西村敏英 氏 (質疑応答 5 分間を含む)
- 16:35-17:00 全体討論会

講演題目:

- 蛭原健介 氏 “ワインの品質と公権力の介入～～古代ローマから EU ワイン改革まで～～”
“Intervention des pouvoirs publics pour la qualité de vin français : de l'époque romaine à nos jours”
- 小池康之 氏 “カキ養殖を巡る日仏交流の歴史と絆” “Histoire et solidarité des relations franco-japonaises sur l'ostréiculture”
- 西村敏英 氏 “食肉のおいしさ” “Succulence de la viande”

講演概要:

- 蛭原健介 氏 (明治学院大学教授、日仏法学会会員) [2005～2006 年に在外研究でモンペリエ第 1 大学法学部に所属し、滞在中にフランスや EU のワイン法を学びました。以来、国際ワイン法学会会員、国際ブドウ・ワイン機構 (OIV) エキスパート・グループ構成員として、日本のワイン市場の現状や法的問題を考察し、海外の国際会議で発表してきました。日本国内では、日本固有のブドウ品種である「甲州」のワインを輸出するにあたって生じた法的問題の解決、日本におけるワイン法の制定をめざした具体的提言などを試みてきました。フランスは世界を代表するワイン生産国であり、テロワールに根ざしたワイン醸造が行われてきましたが、今日、そのワインは様々な危機にさらされています。1976 年の「パリ試飲会事件」以来、新興生産国のワインとの競争は激化する一方、国内消費は大きく落ち込んでいます。また、気候変動がブドウ栽培に与える影響が懸念され、環境保全を意識したワイン造りの要請が高まっています。はたして政府や EU のめざしている「持続可能なワイン産業」は実現できるのか？ フランスにおける市場の現状やワイン法をめぐる問題をお話ししたいと思います。]
- 小池康之 氏 (元・東京海洋大学、日仏海洋学会 渉外幹事, ABSCIF 会員) [日仏における食用種、養殖技術の歴史と交流、養殖場環境への適応、食習慣と流通の違い、有事における相互援助、今後の展望 などまとめる予定です。]
- 西村敏英 氏 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品化学科教授) [「食肉のおいしさ」食肉は、美味であることから、老若男女問わず、広く食されている食べもので、フランス料理でもメインディッシュの 1 つとなっている。本講演では、食肉のおいしさを味、香り、食感から科学する。特に、食肉は一定期間貯蔵する熟成処理によりおいしさが発現してくるので、そのメカニズムを解説する。また、調理方法によって、おいしさが異なる現象についても解説する。さらに、フランス料理でよく使用されるブイヨンを作るときに、様々な肉が使われることについてもお話しする。
 - (1) 食肉のおいしさ
 - (2) 食肉の熟成によるおいしさの発現
 - (3) 食肉のおいしさと調理]