



2026年度

関西外国語大学国際文化研究所主催

連続公開講座

食から学ぶ文化

第1回
イスラーム・
マレーシア



11月6日(金)

15:00 - 16:30

食から学ぶ
イスラームとマレーシア文化:
文明の交差点を味わう

久志本 裕子
(上智大学)

第2回
ペルー



11月20日(金)

15:00 - 16:30

食から学ぶペルー文化:
「美食の国」になるまで

土井 正樹
(関西学院大学)

第3回
イタリア



12月4日(金)

15:00 - 16:30

食から学ぶイタリア文化:
地域社会の
生活を再考する

宇田川 妙子
(国立民族学博物館)



参加費
無料

事前登録
不要



会場：5206教室
(中宮キャンパス・図書館学術情報センター 2階)
<https://www.kansai-gaidai.ac.jp/access/>

キャンパス案内 <https://www.kansai-gaidai.ac.jp/info/campus/nakamiya/>

お問合せ: iri-2026@kansai-gaidai.ac.jp (研究支援センター)

連続公開講座



講演要旨・講師紹介



第1回

食から学ぶイスラームとマレーシア文化：文明の交差点を味わう



久志本裕子

イスラームというと特に食に関して厳しい制限があることがイメージされるかもしれないが、イスラームの世界にはそれぞれの豊かな食文化がある。本講演ではイスラームを国教とする多宗教社会であるマレーシアを取り上げ、インドや中国、イスラームの世界との歴史的交流の中でいかに多彩な食文化が形成されたのかを論じる。マレーシアの食の世界から、多様な文化を内包するイスラームの教義、世界観を感じていただきたい。

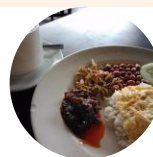
上智大学総合グローバル学部教授。専門は文化人類学・比較教育学・東南アジア研究。マレーシアを中心にイスラームの知識伝達とムスリム社会の変容を研究してきた。著書に久志本裕子・野中葉編著『東南アジアのイスラームを知るための64章』（明石書店、2023年）など。



カレーで食べる
ロティ・チャナイ



炭火香る
焼き鳥甘辛サテ



朝の定番
ココナツ香るナシレマ

第2回

食から学ぶペルー文化：「美食の国」になるまで



土井正樹

近年ペルー料理のレストランが、ウィリアム・リード社による世界のベストレストラン50の第1位に複数回選ばれています。このようにペルー料理が世界中の美食家から注目されるようになった理由として、豊かな自然環境、先スペイン期の食文化と移民が持ち込んだ多様な地域の食文化との融合、そして料理人の工夫があげられます。本講演では、それら3つの側面について、調査体験を交えながらお話しします。

関西学院大学商学部准教授。専門は文化人類学、アンデス考古学。著書に（単著）『古代アンデスにおけるワリ国家の形成：小集落からみた初期国家の出現過程』（臨川書店、2022）、（共著）、『アンデス世界－交渉と創造の力学』（染田秀藤、関雄二、網野徹哉編（世界思想社、2012））など。



ペルーの代表料理
セビッチェ



マラスの塩田



世界1位のレストラン
MAIDO

第3回

食から学ぶイタリア文化：地域社会の生活を再考する



宇田川妙子

イタリアの食といえば、マンマ（母親）を中心とした大家族の食事を思い浮かべる人は多いだろう。そのイメージは間違っていないが、それだけではない。地域社会での共食も頻繁だし、そこからは彼らの家族についても、さらに興味深いことが見えてくる。イタリアの食は豊かだといわれるが、それは彼らの食が社会の様々な側面と密接に関わっているからだ。私たち自身の食と社会の関係を再考する一助としたい。

国立民族学博物館名誉教授。専門は文化人類学、ジェンダー研究、食文化研究。主な調査地はイタリア。著書等に『城壁内からみるイタリア：ジェンダーを問い直す』（臨川書店、2015年）、『世界の食文化百科事典』（編集責任者、丸善出版、2021年）、『仕事の人類学』（編者、世界思想社 2017年）他。



ローマの青空市場



ローマ近郊の
町のパン屋



ローマ近郊の町、
パールのマスター

お問合せ: iri-2026@kansai-gaidai.ac.jp（研究支援センター）