

課題設定による先導的人文学・社会科学研究推進事業  
(領域開拓プログラム)

# 研究成果報告書

失われた飲食文化の復活と現代に問いかけるその意義

研究代表者： 伊藤信博

(椋山女学園大学国際コミュニケーション学部教授)

研究期間： 平成29 年度～令和2 年度

## 1. 研究基本情報

課題名	嗜好品の文化的・社会的意味
研究テーマ名	失われた飲食文化の復活と現代に問いかけるその意義
責任機関名	椋山女学園大学
研究代表者(氏名・所属・職)	伊藤信博・国際コミュニケーション学部・教授
研究期間	平成 29年度 ~ 令和2年度
委託費	平成29年度 2,925,000円
	平成30年度 4,586,400円
	平成31年度 4,076,800円
	令和2年度 1,554,800円

## 2. 研究の目的

現在の日本酒の製法とは違う『御酒之日記』に記される「重醸酒」を当時の製法に従って、占城米(大唐米)の粳米と糯米で、造酒する。さらに、室町後期や江戸初期の料理本や絵巻に描かれる酒の種類を考察することで、アルコール度の軽い酒(果物酒)から、アルコール度の高い「古酒・重醸酒」まで多様な酒があった事実、酒の肴にも酒の種類に合わせた豊富な種類が、江戸時代には「本草学」的に考察された料理として成立している可能性があったことなどを探求する。このような研究から、当時の人々の嗜好を甦らせることで、現代の多様な嗜好に更なる日本文化遺産としての飲食文化を加えることで、その創造性を考察する。

日本酒史の中では、江戸後期の『日本山海名物図会』が現在の酒造法に近い方法を伝えるが、『手造酒法』では、芋酒や果実酒など豊富な「酒」の種類を挙げる。さらに『和漢三才図会』では、占城米(大唐米)での造酒を勧めるなど『日本山海名物図会』との相違もある。

こうした違いは、室町時代の酒造法を伝える『御酒之日記』に米としか記されていないからであり、この米は占城米であった可能性が高いと考察する。その理由は飢饉や戦争が多発した時代に、水はけが悪い土地や沼地でも生産ができ、また取れ高も普通のジャポニカ米と比較すると多収穫であった事実が資料から明白だからである。

さらに『延喜式』は、造酒に関して麦麴をも使用している事実を記し、餅麴(穀物の麴)もあった可能性も視野に入れる。そこで、このような歴史研究としての知見を、造酒の専門家などを通して、実際に試作し、料理も含め現代に甦らせることで、文化遺産としての日本文化を考察する。

文学研究による「飲食」をトピックとして研究してきた申請者は、穀物や野菜などが描かれる文学から、農業生産や流通史、地理史との関連で様々な論文を発表してきた。そこで、人文学的知見と政治政策研究、さらに本草学的研究も基礎研究として含め、過去の嗜好品を甦らせるために農学系研究者と共同で、麴と酒米、果実酒、料理研究を行うことで、複合領域研究として有意義な発展を生むことを目指す。

そして、文献情報から推定されてきた、酒、味噌、醤油、納豆等に使われる麴の発展史研究に、農学研究の視点を組み入れることで、発酵食品の変遷と嗜好の受容に対して、発酵学研究からの論証が可能となるであろう。この研究課題の成果としては、人文学研究に新たな研究視座を提供し、協力を得る農学系研究者にも造酒や麴などに新たな発想を生む可能性も含む。さらに、占城米による商品開発などにも寄与する。

## 3. 研究の概要

本研究は、文字資料と図像資料の位相を再統合して一体的に捉えようとする、統合・複合的な文献解釈学的方法的実践により、室町・江戸の飲食の嗜好傾向の結果を得ようとするものである。この時代に飲まれた「日本酒」は現在と大きくイメージが異なっている。そこで、このような食文化史の原点である室町時代の飲食の嗜好を古記録、絵巻や文学作品から抽出し、江戸時代に大きく発展する文化の担い手としての「飲食」への過程を明らかにすることや、現代にそれらを甦らせることを目標とする。そして、グローバル化の中で、多様な日本文化が持つ飲食文化を再考し、新たな食文化研究を発展させる。

また、現在の日本酒の製法とは違う『御酒之日記』に記される「重醸酒」を当時の製法に従って、占城米(大唐米)の粳米と糯米で、造酒する。さらに、室町後期や江戸初期の料理本や絵巻に描かれる「七・五・三」料理に描かれる「酒」の種類を考察することで、アルコール度の軽い酒(果物酒)から、アルコール度の高い「古酒・重醸酒」まで多様な酒があった事実、酒の肴にも酒の種類に合わせた豊富な種類が、江戸時代には「本草学」的に考察された料理として成立している可能性があったことなどを探求する。

#### 4. 研究プロジェクトの体制(当時)

研究代表者等の別	氏名	所属機関・部局・職名	研究項目
研究代表者 グループリーダー — (室町史関連)	伊藤信博 高谷知佳 佐々木 孝浩 芳澤 元 シャルロット・フ オン・ヴェアシ ユア	椋山女学園大学・教授 京都大学・大学院法学研究科・准教授 慶應義塾大学・斯道文庫・教授 明星大学・人文学部・助教 フランス国立高等研究院・教授	研究総括 麴座成立史 本草和歌と飲食 禅宗と飲食 室町の食儀礼
グループリーダー —(醸造史)	岡田 浩樹 梶原 義実	神戸大学・大学院国際文化学部・教授 名古屋大学・大学院人文学研究科・准教授	東アジアと醸造 保存食土器研究
グループリーダー — (江戸史研究)	塩村 耕 畑 有紀	名古屋大学・大学院人文学研究科・教授 名古屋大学・大学院人文学研究科・博士研究員	江戸と飲食史 江戸後期の飲食の 擬人化とその文化 日本酒流通史
グループリーダー —(重醸酒造酒)	ニコラ・ボーム ール 日比谷 孟俊 マティアス・ハ イエク 北野 英己 加藤 雅士 ダニエル・マツ ラナ 伊藤 彰敏	名古屋大学・教養教育院・准教授 実践女子大学・文芸資料研究所・客員研究員 パリ・デイドロ大学・准教授 名古屋大学・大学院生命農学研究科・教授 名城大学・農学部・教授 名古屋大学・大学院生命農学研究科・准教授 あいち産業科学技術総合センター・食品工業技 術センター発酵バイオ技術室・主任研究員	三河産日本酒と吉 原の関係性 江戸期の料理書と 本草学 占城米について 醸造食品 造酒実験 造酒製造、実験

なお、伊藤が椋山女学園大学に移ってから、椋山女学園大学・生活科学部河合潤子准教授に料理の再現等をお願いし、協力を得た。

## 5. 研究成果及びそれがもたらす波及効果

①米を主原料とする日本酒は、国酒として国内外に広く告知されている。その結果、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」とともに世界的なブームの兆しを見せている。現在の清酒の製造法は、「御酒之日記」(1355)などの史料により、中世、室町時代にほぼ完成したとされている。

しかし、当該本には、現在と造酒と同様の「酸」方式と共に、『延喜式』に記される「御酒」の製法、つまり、発酵の終了したもろみを濾し、この酒に、さらに蒸米と米麴を入れて再発酵させ、再び濾す工程を繰り返す「シオリ」法(重醸酒)も記される。そこで、現代の清酒の指針となった、室町時代に醸された清酒の復刻を目的とし、これまで検討されてこなかった占城米を利用した清酒製造および酒質を精査・検証する。研究手順は、原料米の特性評価(占城米の精米特性、成分分析、吸水性、消化性、老化性の検討)、製麴特性(製麴試験による酵素活性、バランス評価)、仕込試験(片白:麴米玄米、諸白仕込試験、麴歩合の検討、汲水歩合の検討)、製成酒の成分評価(アルコール分、比重、呈味成分など分析、色調)などである。

この点において、名古屋大学農場及び愛知県東郷町有志の所有する田圃で占城米(大唐米・「紅血糯」、「さよむらさき」)の糯米種を耕作し、2品種計150kgを得た。その米の一部を使って、あいち産業科学技術総合センター・食品工業技術センター発酵バイオ技術室で造酒の実験を行った。その結果、酒に関しては、冷酒ではアミノ酸の値が高く、全く美味しくはなかった。色は赤っぽい日本酒ができた。しかし、お湯で温めると、アミノ酸値が低くなり、現代の日本酒と比較してもあまり変わらない味が生じた。また、重醸酒(古酒)に関しては、乳酸菌の値が室町米では皆無に近い値が出ており、当時の技術から、乳酸菌が出ない占城米は、重ねて醸すお酒にふさわしい可能性が生じている。残念なことに、最終年度間に合わず、現在「あいち産業科学技術総合センター・食品工業技術センター発酵バイオ技術室」で実験が続けられている。

また、日本酒造酒に関わり、麴は麴カビの種類(*Aspergillus*属)が使われていたとされる。しかし、2019年から、クモノスカビも造酒に使用して、実験的に使用している。その理由は、愛知県豊橋市にある室町時代からの麴の間屋である「糶屋三左衛門」から、クモノスカビ(リゾプス)の麴が見つかったからである。この研究も特に「古酒」に関しては、製造に3年以上かかるため、現在も実験を続けている。

②人文系の研究では、①古記録などから、宗教儀礼(寺社等)に用いられる食物および飲酒儀礼の分析②『精進魚類物語』、「節用類集」などからの食物分類③食材が持つ象徴性の変化の過程分析④①～③の分類および分析により、文学の対象が色、香りへの賛歌から、食物への賛歌へ変化する過程研究⑤「酒飯論絵巻」などから描かれた食物を抽出し、絵の背景としての料理から「主体としての料理」への変化を考察⑥流通ルートや流通に携わる人々とその地位の分析および醸造との流通者の関連性⑦名産品などの地域別分類表の作成と分類表を基とした対照研究(声明や花暦などとの対照)⑧米の種類や飯の製法の特定(占城米を対象)などの研究を行った。

その結果、食物分類や食材が持つ象徴性から、室町後期における旬の成立を明らかにし、米が主食というより、様々な穀物や根菜類、豆類、さらに果物も、保存食として食され、その中で米が一番保存がきく食物として重要視された事実を明らかとした(伊藤論文・「米と酒そしてその周辺、2020年7月末発刊、勉誠出版、アジア遊学」)。さらに、三河地方からの酒の流通と江戸の関係も明らかとなり、科学研究費基盤(B)(江戸後期の文化・芸能におけるパトローニュ構造の解明:吉原を中心に・日比谷孟俊、伊藤)などの獲得に繋がった。

そして、室町から江戸初期における料理本その他を比較し、調理における比重が、焼く、蒸す、膾が中心で、煮るが多くはない事実を明らかとした。また、江戸版本(後期)の多数資料を収集し、室町との食材比較から、多くの変化がないが、調理の種類が増大している事実を明らかとした。名古屋大学や椋山女学園大学において、食と酒を中心に、研究メンバーを含め、多くの講演者を招き、研究成果を公表した。その他中国・精華大学での環境文学研究における国際学会「生命と環境—東アジアの文学と文化」において、主担当者が「災害の特徴と農作物について—室町時代を中心に」、アグロテック・パリ(農業専門大学、ストラスブルールJSPS主催)でも同様に講演を研究代表者が行った。畑有紀も新潟大学で、江戸の造酒に関わる講演を行った。

**連続文化セミナー**  
 椋山女学園大学 国際コミュニケーション学部 010教室  
 全五回 17時~18時30分

第1回 6月14日(金)  
 伊藤 文雄 (あいち産業科学技術総合センター発酵バイオ技術センター) 発酵バイオ技術室  
 【大曲米「丸麹」を利用した室町時代の清酒醸造の検証】

第2回 6月21日(金)  
 伊藤 明 (名古屋大学) 「食糧としての酒—アフリカとアジアを事例に—」

第3回 7月3日(金)  
 伊藤 明 (名古屋大学) 「室町の発酵文化を学び、大卒ブランド商品の開発を考える」

第4回 7月12日(金)  
 生田 大 (文化庁) 「型紙からKAGAMIへ—漬物/果物、漬物/洋のほまで—」

第5回 7月19日(金)  
 ニワタニ 孝一 (オーストラリア) 【スラズブルールJSPS】(海外文化を学ぶ) (海外文化を学ぶ)

連絡先 国際コミュニケーション学部表現文化学科 伊藤文雄 | iken@okiso.ac.jp | 052-781-3148

第2回 連続文化セミナー  
 椋山女学園大学 国際コミュニケーション学部010教室 17時~18時30分

第1回 10月26日 日比谷孟俊 (慶應義塾大学SFC研究所顧問) 江戸吉原と酒事情

第2回 11月2日 岡田浩樹 (神戸大学大学院国際文化科学研究科) あらためて酒と日本文化・社会を考える —「多文化共生」・「きずな」再考—

第3回 11月9日 堀籠 誠 (名古屋大学人文科学研究科) 考古学入門

第4回 11月30日 加藤 雅士 (名城大学農学部) 東海地区の発酵文化を科学する

第5回 12月14日 伊藤 明 (あいち産業科学技術総合センター発酵バイオ技術室) 「大曲米を利用した室町の清酒醸造の検証」

連絡先 国際コミュニケーション学部表現文化学科 伊藤文雄 | iken@okiso.ac.jp | 052-781-3148

連絡先 国際コミュニケーション学部表現文化学科 伊藤文雄 | iken@okiso.ac.jp | 052-781-3148

また、室町後期の麴座成立が、撒麴(Aspergillus属)が中心となり、現代に国菌となる基を作ったことは明らかで、古代には使用された餅麴からの変化には麴座の役割が多い事実を指摘している。

③こうした室町・江戸の人文系研究資料や上述したように耕作した占城米やお酒から、様々な調味料や果実酒などを製造した。「占城米使用した室町時代の餅菓子」の作成及び物性検査を行い、表のような結果を得た。つまり、玄米に近い方が風味は良く、白米に近いほど現代の餅の味に近いことが明らかとなったのである。そして、『和漢三才図会』が指摘するように、温かいうちは風味が良く、冷めると風味が悪くなるという記述も事実であることが確認できた。『近世菓子製法書集成』をヒントに萩の餅も製造した。すり鉢ですって作ったところ、精米を白米に近くなるほど、現代に近い味になるが、現代の糯米より、柔らかくなる事実も『和漢三才図会』の記述と同様であった。また、官能評価やポリフェノール含有量は表のようである。

全部で6種類の餅菓子を様々な精米歩合で作成したが、現代の餅よりも冷めるとすぐに硬くなり、粘りが無くなる。そこで、時間が経過し硬くなった餅は、焼き餅にしたり、乾燥させてあられにしたりなど工夫して食していたと考えられる。また、硬さや香りには糠層が大きく影響しており、官能評価の結果としては、現代の餅より評価は悪いが、占城米の糠層は健康に良い影響を与えるポリフェノールが多く含まれていることが分かったのである。

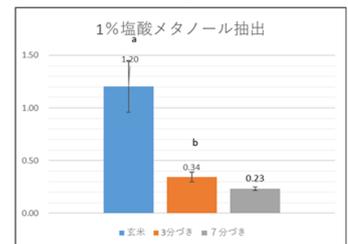
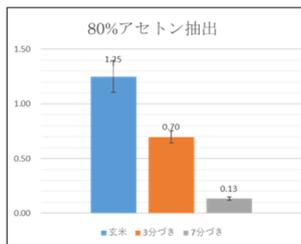
その他、イチジク、イチゴ、愛知県の特産品である筆柿等を使用した保存食としての果実酒やお菓料理書に記される江戸味噌などを作った。味噌は味が大変悪く、再度製造したいと考えている。また、イチゴの触感は大変美味しく、生の触感よりまろやかで味も甘みが増していた。江戸のお菓子を再現しようと考えているが、新型コロナウイルスのため、学校での調理ができなかったため、家で、水飴を大麦、小麦の2つを利用した水飴をまず試作した。その上で、餅トウモロコシを粉にして、お菓子を製作した。麦もやしは麦の発芽→麦もやし→麦芽粉末と作っていった。

④農学系研究者に対しては、米栽培の歴史的発展、造酒の歴史的資料、発酵食品資料の発掘、水の品質に関する研究成果などを共有する一方、人間や社会に対する総合理解に向けた密接な連携を構築し、学術領域を超えた新たな研究開拓のみならず、上述した米、酒、発酵食品、水をキーワードに、人文学研究の視野から、個々の研究に貢献することを考えていた。

この点に関しては、麴を使用して、酒造りがあるが、今まで、クモノスカビは日本に育たないとされてきたが、この研究で実際に存在事実が確認されたことや、占城米による造酒では乳酸菌が増殖せず、重醸酒を作るのに相応しい米とされたこと、ポリフェノールが玄米に多数含まれていることなど、農学系の研究者への寄与が大きかったことが挙げられる。さらに、料理

使用した室町時代の餅菓子 の作成及び物性検査			
		味の評価	香りの評価
3分搗き		苦みがある。	風味が感じられる。
5分搗き		苦みはそれほど感じられない。	風味が少し感じられる。
7分搗き		苦みは無い。現代の餅に近い味。	風味は感じられない。

評価項目	試料	切り餅	3分搗き	評価項目	試料	切り餅	3分搗き
香りの強さ	7分搗き	0.123*	0.003*	粘り	7分搗き	0.000*	0.009*
	切り餅		0.228		切り餅		0.000*
	舌触り	7分搗き	0.000*		0.213	硬さ	7分搗き
切り餅		0.000*	0.000*	切り餅			0.000*
苦み	7分搗き	0.102*	0.279	総評	7分搗き	0.048*	2.988
	切り餅		0.003*		切り餅		0.114*



麦もやしの水飴

⑥りんの(砂糖付きあられ)作成・・・1回(鍋使用)



- 鍋で焼いて作成したが、時間をかけて焼いても膨らまなかったため、当時は時間をかけて作成していたと考えられる。
- 出来立てはまだ弾力が強い程度であったが、冷めると食べられる硬さではなく、あられとは程遠い食感であった。

書で記される水飴が佐藤の代わりの役割をはたしていたことも、生活科学系の研究者に新しい視野を与えたと考えている。

そこで、農学系の研究者や生活科学系の研究者と共に、伝統的・地域的飲食文化の発展を考え、日本酒、発酵食品、保存食、水をキーワードに生産品の管理と供給、日本的食文化の固有性に関する成分・機能性等の評価及び評価手法に関する研究、伝統的飲食文化の再現による形態や機能性評価、醸造文化の発展とその形態などを踏まえた飲食にかかわる研究を進めようと提案している。地域的飲食文化として、正月のお雑煮を視野に入れ、使われる出汁が昆布なのかカツオなのか雑魚出汁なのかを大きく分類したうえで、地域固有の食材や餅の形態、食べ方なども今後分布図をより正確に作ることで、日本海側や太平洋側の海流などの流れと地理学的研究を進めたいと考えている。

## 6. 今後の展開

現在も椋山女学園大学で生活科学部と共同で、江戸料理や菓子の再現や江戸時代に作られていた味噌や酢を作り、官能評価やレシピをデジタル化し、クックパッドのようにHPに掲載し、公開していこうと企画している。そして、江戸料理だけでなく、明治期に入った西洋料理を再現し、カロリーを計算した健康的なお弁当をスーパーで販売する計画もある。その中で、ご飯も占城米を使用しようと考えている。また、上述したような日本の伝統的な料理文化を総合的に研究し、ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」文化を世界に発信できる体制を築きたいと考えている。

さらに、コロナウイルスの世界的な蔓延によって、例えばフランスでは大規模農業を行っているが故に、将来的な飢饉の可能性が叫ばれている。食糧需給率が120%に至るフランスが危機感を募っているのである。一方、日本では小作農が中心であり、フランスと違い、農業従事者が雇われていることがないため、危機感は非常に薄い。しかし、例えば、豆腐や味噌など日本食の基幹に使われる大豆の94%は海外依存であり、家畜飼料も90%が輸入に頼っている現状である。そこで、広島県竹原市から家畜飼料用に占城米を栽培したい要望があり、現在耕作を進めている。

### 【研究成果の発表状況等】

○論文（計 13件）うち査読付論文 計 4件、うちオープンアクセス 計 1件

- ① 伊藤信博「米と酒とその周辺—韓国と日本の比較を通して」、東アジア文化講座、文学通信、297頁～320頁、2021年3月
- ② 伊藤信博「室町・江戸時代における農産物と飢饉対策」、『和食文化研究』3号、38頁～57頁、2020年12月
- ③ 伊藤信博「六条葵上物語と室町の食」、『和食文化入門』、臨川157頁～78頁書店、2020年9月
- ④ 伊藤彰敏・伊藤信博「米と酒そしてその周辺」、『アジア遊学』250号、勉誠出版、148～170頁、2020年7月
- ⑤ 芳澤 元「僧坊酒宴再考」、『アジア遊学』250号、勉誠出版、35～47頁、2020年7月
- ⑥ 畑 有紀「黄表紙に擬人化される酒」、『アジア遊学』250号、勉誠出版、112～129頁、2020年7月
- ⑦ ボーメール・ニコラ「飲料の製造、飲み方と文化—例外としての日本酒」、『アジア遊学』250号、勉誠出版、183～191頁、2020年7月
- ⑧ アンドレス・マツラナ「アルコール飲料製造における生物学的プロセス」、『アジア遊学』250号、勉誠出版、244～249頁、2020年7月
- ⑨ 芳澤 元「僧坊酒宴と室町文化」、『藝能史研究』228号、30～45頁、2020年1月
- ⑩ ITO Nobuhiro「Le «Récit de dame Mauve de la sixième avenue», une variante du «Rouleau enluminé du moine Zegai»」、Sakae Murakami-Giroux/Sandara Schaal「Corps et Message」、Edition Picquier、P99-117、2019年3月
- ⑪ 芳澤 元、「足利将軍家の受衣儀礼と袈裟・掛絡」、前田雅之編『画期としての室町—政事・宗教・古典学—』勉誠出版、188-209頁、2018年10月
- ⑫ 芳澤 元「中世後期の社会と在俗宗教」、『歴史学研究』975号、P59-68、2018年10月
- ⑬ 伊藤 信博、「水陸斎・水陸斎図、掲鉢図からみた植物の擬人化の様相」、徳田和夫編『東の妖怪、西のモンスター』勉誠出版、262-286頁、2018年7月

○著作物(計 1件)

- ① 伊藤信博(編)『酔いの文化史—儀礼から病まで』勉誠出版、251頁、2020年7月

○講演(計 10件) うち招待講演 計 7件、うち国際学会 計 7件

- ① 伊藤信博「室町後期・江戸初期の飢饉対策とその結果」、パリ・アグロテック(高等研究大学)、基調講演、2020年2月15日(研究者15名)
- ② 畑 有紀“The Personifications of Foods in the Late Edo Period : Why do the foods in Kibyōshi fight among themselves ?(「江戸時代後期の擬人化された食物:黄表紙に描かれた食物はなぜ争うのか? )”、JSPS - MUFJ Seminar、日仏学会館(フランス)、口頭発表、審査無、2019年10月23日(研究者2名、参加者70名)
- ③ 伊藤信博「絵写本と食物の擬人化」、「日本文化における身体」、アマゾナス連邦大学(ブラジル)、2019年9月10日(研究者7名、参加者55名)
- ④ 畑 有紀「飲食養生鑑」・「房事養生鑑」に表現される身体、「日本文化における身体」、アマゾナス連邦大学(ブラジル)、2019年9月10日(研究者7名、参加者55名)
- ⑤ 伊藤信博「古記録に描かれた絵画から室町時代を読み解く」、愛知県額田郡幸田町 平成31年度歴史講座、幸田文化広場さくら会館、2019年8月23日(研究者0名、参加者75名)
- ⑥ 畑 有紀「飲食養生鑑」・「房事養生鑑」の教訓性-人体を“擬人化”する物語との比較から」、海の見える杜美術館(広島)、2019年4月5日(研究者20名)
- ⑦ 芳澤 元「僧坊酒宴と室町文化」、第42回藝能史研究会東京大会『寄合芸能論の現在』、於法政大学市ヶ谷キャンパス(東京都)、口頭発表、審査有、2018年12月(研究者120名)
- ⑧ 伊藤信博、「伊藤若冲『果蔬涅槃図』とその周辺—笑いの奥に潜むもの—」、チエルヌスキ美術館(フランス)、招待講演(国際学会)、2018年9月29日(研究者4名、参加者150名)
- ⑨ 畑 有紀『酒飯論絵巻』の紹介、ユネスコ本部(フランス)、2018年9月23日(研究者1名、参加者60名)
- ⑩ 芳澤 元「酒餅論外伝—美濃の守護所の饅頭屋より—」、「頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラムによる国際会議」、名古屋大学、口頭発表、審査無、2018年3月9日(研究者26名、参加者90名)

○本事業で主催したシンポジウムの開催、学芸賞等への推薦等(計 13件) うち国際研究集会 計 1件

- ① 伊藤信博主催「過去の料理の再現と現代」(遠隔)、椋山女学園大学研究者(研究者10名、参加者20名)、2021年3月27日
- ② 佐々木孝浩「和本と和紙—素材から見る日本の古典籍の世界—」、講座:室町文学と文化の魅力、椋山女学園大学、2019年12月13日(研究者2名、参加者30名)
- ③ 伊藤彰敏「大唐米「紅血稲」を利用した室町時代の清酒製造の検証」、第3回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)2019年6月14日(研究者3名、参加者60名)
- ④ 加藤雅士(名城大学)「愛知の発酵文化を学び、大学ブランド商品の開発を考える」椋山女学園大学 第3回連続文化セミナー 2019年7月5日(研究者5名、参加者80名)
- ⑤ 伊藤彰敏「大唐米を利用した室町の清酒製造の検証」、第2回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年12月14日(研究者4名、参加者45名)
- ⑥ 加藤雅士「東海地区の発酵文化を科学する」、第2回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年11月30日(研究者6名、参加者70名)
- ⑦ 梶原義実「考古学入門」、第2回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年11月9日(研究者3名、参加者30名)
- ⑧ 岡田浩紀「あらためて震災と日本文化・社会を考える—『多文化共生』・『きずな』再考—」、第2回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年11月2日(研究者7名、参加者55名)

- ⑨ 日比谷孟俊「江戸吉原と酒事情」、第2回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年10月26日(研究者4名、参加者20名)
- ⑩ 芳澤 元「南北朝時代のラーメン!?—麵がつなぐ異文化交流—」、第1回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年7月20日(研究者4名、参加者70名)
- ⑪ 畑 有紀「江戸時代の麻疹流行と食べもの」、第1回連続文化セミナー、椋山女学園大学(名古屋)、2018年5月18日(研究者7名、参加者90名)
- ⑫ ハイエク・マチアス「江戸期における食物の図像化と本草学」『文化創造の図像学』、名古屋大学(名古屋)、2018年3月10日(研究者25名、参加者80名)
- ⑬ 加藤雅士・伊藤彰敏「発酵と日本酒」第一回公開セミナー、名古屋大学(名古屋)、2018年1月16日(研究者6名、参加者40名)