



キッコーマン国際食文化研究センター 第55回 食文化講座のご案内



< テーマ：中国の食文化が日本に与えた影響 II > ～ 中国の麺食の特徴と日本との関り ～

日本では「そば」と「うどん」が東西二大麺としてそれぞれの食文化を形成しています。「こめ」が粒食の代表とすると、前述の二つは粉食の代表であり、粒を粉にする技術は中国からの伝来です。中国では「そば」を食べませんが、日本ではそば粉を使わない「そば」が、戦前の「シナそば」、戦後の「中華そば」「焼きそば」など、「うどん」とは異なる「小麦粉食品」として今日に至っています。近年は中国でも「ラーメン」や「ヌードル」など、「麺」が単独で食される「日式拉麺」が人気になって来ており、その背景を探ります。



日時： 2017年3月25日(土) 14:00～15:30

会場： キッコーマン株式会社 野田本社大会議室 千葉県野田市野田 250

講師： 大塚 秀明 (おおつか ひであき)

筑波大学人文社会研究科、日中文学文化研究学会

経歴： 東京教育大学文学部卒業、天津南開大学日本人専攻

著書： 『戦前日本における中国料理の受容について』「日中文学文化研究」第4号 2015年
『初級中国語発信型』(共著) 光生館など

申込方法： 参加申込書にご記入の上、FAX、インターネット又は郵便にてお申込みください。

[インターネット申し込みはこちら](#)

申込期間： 2017年2月27日(月)～2017年3月10日(金)まで

定員： 120名 ※応募者多数の場合は抽選

参加費： 無料

お問い合わせ： キッコーマン国際食文化研究センター TEL04-7123-5215 (平日10:00～17:00)

<http://www.kikkoman.co.jp/corporate/about/outline.html>

*****第55回食文化講座参加申込書*****

キッコーマン国際食文化研究センター行

FAX番号 04-7123-5218

★ 120名様に受講票を郵送いたします。(当日ご持参下さい。)

(フリガナ)

氏名： _____

住所： 〒 _____

電話番号(緊急連絡先)： _____ (_____)

FAX： _____ (_____)

※お預かりした個人情報、本講座のみに利用させていただきます。