

オンライン開催

中国と沖縄の酵素、食材の保存方法について

7月24日(金)14:00~15:00

中国には古来より、発酵食品や酵素、食材の保存法など、多くの知恵が受け継がれてきました。本講座では、中国で調査した野菜の発酵法・保存法をご紹介しますとともに、実際に作った野草酵素の活用法や、果実を発酵させたものについてもご紹介いたします。あわせて、沖縄で野草発酵の技を極めた達人にもお話を伺います。さらに、台湾の野菜事情や原住民の食文化についてもご紹介します。

プログラム

- 14:00~14:05 研究メンバーより自己紹介
 14:05~14:25 今までの研究と今後の研究について (王)
 ・中国、沖縄の野菜と野草
 ・中国(西安・安康)の野菜保存法及び発酵食品
 14:25~14:35 台湾の野菜事情、原住民の食文化 (李)
 14:35~14:55 今年度の研究について紹介 (識名)
 ・食と人間体内環境との関係
 ・発酵作りについての取り組み
 14:55~15:00 質疑等々 (王、李、識名)

プロフィール

出演者①：王志英(おうしえい)(沖縄大学人文学部教授)

中国西安出身。最終学歴：京都大学人間・環境学博士。専攻は『中国語学』、『日中対照言語学』、『中国語教育学』

出演者②：李舒陵(りしゅりん)(沖縄大学人文学部准教授)

専攻は中国語学、琉球漢詩、中国文学、台湾文化。

出演者③：識名盛繁(しきなもりしげ)

有機トマト栽培を営む農家で、不耕起栽培(畑を耕さない農法)を確立。酵素作りなどの実践を通して、食と体内環境との関係を探求している。

視聴無料

右のQRコードからお申込みください。



問い合わせ先：沖縄大学 地域研究所
 住所：沖縄県那覇市字国場405番地
 沖縄大学アネックス共創館2階
 窓口：平日8:30~17:15
 (12:00-13:00閉室)

TEL：098-832-5599
 Email:chicken-staff@okinawa-u.ac.jp