



応用哲学会サマースクール 2019

フードスケープをつなぐ：食と農について学ぶ 3日間

食と農に関わるいくつかの写真・映像（断片的なフードスケープ）が、まさにフードシステムを一望するフードスケープとしてまとまっていくプロセスの記録

日時 2019年 9月15日(日) 10:00-17:00 (昼食有・18:00-夕食)
 9月16日(月・祝) 10:00-17:00 (昼食有・18:00-懇親会)
 9月17日(月) 10:00-13:00 (昼食無)

場所 総合地球環境学研究所 講演室

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山 457 番地 4

私たちの日々の食卓をそのなかに含むフードシステムは、持続可能性に関わる多くの課題を含んでいます。より良いフードシステムへの「移行 / 転換」(transition: Geels&Schot, 2007; Grin&Schot, 2010)のためには、現場での様々な取り組みを断片的なままに終わらせず、そのプロセスを発信し、共有し、相乗効果を生み出す必要が指摘されています(ピサビア, 2017 他)。

しかし、フードシステムの総体は複雑で巨大であり、利害関係者の背景や価値観は極めて多様です(Smetana et al., 2018)。そのため、より良いフードシステムへの移行 / 転換を進める実践の第一歩として、私たちの日々の食事がどのような人々の営みや生態学的条件と——産業と企業、権力と政治、市民社会、社会運動、文化、地理的要因と——つながっているかを、鳥瞰的にも経験的に理解することがあげられます。

このフードシステムの理解に資するものとして、近年注目されているのが、「フードスケープ」(foodscape)です。フードスケープとは、食べ物が生産され、運ばれ、購入され、消費され、語られる場面を指す言葉です。実際の光景でなく、想像された理想の光景も含まみず(Winson 2004; Johnston et al. 2009)。

スーパーマーケット、ファストフード店、食料専門店、コンビニエンスストア、イートイン、家庭の食卓、農場や庭園、教室、YouTube や Instagram、30 年後の食卓の想像図などをおさめた写真や映像、イラストなど、複数の具体的なフードスケープから、より良いフードシステムについての意見交換を始めることは、参加者に

さまざまなサイズの関係性への想像を促し、参加者の個人的な経験や好み、社会的・政治的・歴史的な事柄の学習に結び付ける助けとなること指摘されています(Adema, 2010; Mikkelsen, 2011)。今回の応用哲学会サマースクールでは、フードスケープをつなぐことを通じて、食と農のこれからについて学ぶ企画を立てました。基本となるコンセプトは以下のとおりです。

- ① 登壇者の方にご講演をいただくとともに、複数の写真・映像(フードスケープ)をお持ちいただき、
- ② 参加者の皆さんとの意見交換をつうじて、“様々なフードシステムを一望するようなフードスケープ”としてまとめ、
- ③ そのプロセスを記録し、分析することで、フードスケープをつなぎ、統合するプロセスのなかで何が明らかになったといえるのか、また何が新しく問われるようになったのかについて明らかにする。

ご関心のある皆さまのご参加をお待ちいたします。ご不明な点などございましたら、お気軽に裏面問合せ先(太田)までお知らせください。



(Smetana et al., 2018)

(Photos: FEAST)



申込

2019年 9月1日(日)までに、参加登録フォーム (URL / バーコード)から参加登録をお願いします。

<https://forms.gle/27WEQz92TGAu5Pcn6>

哲学者の方もそうでない方もご参加いただけます。定員 30 名。



参加費

1,000~2,000 円予定。確定後にお知らせします。

9/15 昼食、夕食および 9/16 昼食を含みます。

京都ファーマーズマーケットさんえりすぐりのお食事を準備しています。聞いて、味わって、考えましょう。

主催：応用哲学会、総合地球環境学研究所 FEAST プロジェクト、京都ファーマーズマーケット
企画：応用哲学会・神崎宣次(南山大学 教授)、太田和彦(総合地球環境学研究所 研究員)

話題提供

各地で食と農に関わる活動を行うプロジェクトから 12 名の方に話題提供をしていただきます。

Projects



応用哲学会は学際的研究、現代社会の諸課題に深く関わる研究を中心にすえつつ、それらの研究活動を支える現代哲学の基礎的な研究をも包摂する、広義の応用哲学の確立と発展を目指す学会です。 <https://jacap.org/>



FEAST プロジェクトは、京都市にある総合地球環境学研究所の研究プロジェクト。食と農を持続可能なかたちへと転換することをめざして、転換に必要な知識や情報を明らかにする調査研究を行っています。 <https://feastproject.org/>



京都ファーマーズマーケットは「私たちの毎日のお買い物を考えることで世界が変わるかも?」という壮大な思いを胸に、京都市左京区の the SITE さんのお庭をかりてマーケットを開催しています。Facebook ページ: @kyotofarmersmarket



アーツ前橋は群馬県前橋市の中心市街地にあります。創造的であること、みんなで共有すること、対話的であることの3つを活動のコンセプトとして、芸術・文化活動の支援や振興を担っています。 <http://artsmaebashi.jp/>



Umionia — Food & Learning は「食と学び」をテーマに、お菓子作りのラーニングサービスやウェブメディア「日本酒コンシェルジュ通信」、日本酒のセミナー・ワークショップを展開しています。 <https://umionia.com/>



Speakers

アーツ前橋
住友文彦 (館長)

Umionia
江口崇 (代表)

宮城大学
石川伸一 (教授)

同志社大学
岩島史 (助教)

京都ファーマーズマーケット
井崎敦子

Organizers
応用哲学会

南山大学
神崎宣次 (教授)

総合地球環境学研究所 (地球研)
Steven McGreevy (准教授、FEASTプロジェクトリーダー)
Christoph Rupprecht (上級研究員) 小田龍聖(研究員)
太田和彦 (研究員) Speigelberg Maximilian (研究員) 真貝理香 (研究員)
小林舞 (研究員)

Program

9月15日(日)
「食を見る」

技術、経済、流通、コミュニティなどのレンズを通して、食べ物を見ると、何を新しく見つけることができるか? / 何が見落とされがちか?

9月16日(月・祝)
「食から見る」

食べ物というレンズを通して、未来、環境問題、安全保障、政治などを見ると、何を新しく見つけることができるか? / 何が見落とされがちか?

9月17日(火)
「何が見えたのか?」

2日間の意見交換で何が明らかになったといえるのか? / 何が新しく問われるようになったのか?

10:00-13:00

フードスケープとは何か
太田和彦・FEAST/ 地球研
Sustainability Transition から見た FPC
Steven McGreevy・FEAST/ 地球研
自治から見たファーマーズマーケット
井崎敦子・京都ファーマーズマーケット

今日のフードスケープ紹介
太田和彦・FEAST/ 地球研
ミツバチから見た持続可能な都市
真貝理香・FEAST/ 地球研
美術と食のコスモロジー
住友文彦・アーツ前橋

二日間の振り返り
太田和彦・FEAST/ 地球研

13:00-14:00

昼食 (参加費込)

昼食 (参加費込)

14:00-17:00

縮小社会から見た都市の農地
Christoph Rupprecht、小田龍聖・FEAST/ 地球研
エンパワメントから見た戦後日本の農業
岩島史・FEAST/ 同志社大学
フィクションから見た培養肉、3D
フードプリンタ
石川伸一・宮城大学

食習慣・食生産の変化から見たブータン
小林舞・FEAST/ 地球研
グローカリゼーションから見た日本酒
江口崇・Umionia
食の歴史と腸内細菌から見た土壌
太田和彦・FEAST/ 地球研



18:00-

夕食 (参加費込)

懇親会 (各自実費、京都市街)

※参考文献詳細は応用哲学会イベント告知ページ (<http://bit.ly/2YHzTkl>) をご確認ください。

問合せ feast@chikyu.ac.jp
(総合地球環境学研究所・太田)

経路

- 国際会館方面より
京都バス40系統、50系統または52系統
「地球研前」バス停下車すぐ
- 京阪沿線より
「出町柳」で叡山電車鞍馬線に乗り換え
「京都精華大前」下車徒歩10分
- 上賀茂方面より
京都バス32系統、34系統、35系統
「洛北病院前」バス停下車徒歩10分

