

**講題 / 演題：**

日本的飲食文化・食品産業
(日本の食文化・食産業)

主講人：

久保昌弘 (日法經濟交流會理事／辻料理學館講師)

摘要：

本次的演講題目為〈日本的飲食文化・食品産業〉，將從人類生存根源中最重要的飲食開始，介紹法國的飲食歷史，並透過日本飲食文化上、產業上的特色與優點，探討

要旨：

〈日本の食文化・食産業〉をテーマに、人間にとって生きる根源的な食の重要性から、フランスの歴史的な取り組み、日本の食における文化的・産業的な特性と長所により、食の魅力、ヒューマニズム、グローバリズムとロカリズムの捉え方への言及など、俯瞰的に社





▲久保昌弘先生



飲食の魅力、人文主義、全球化主義、在地化主義等觀點，以俯瞰的視野來考察社會與整體產業之間的關係。同時，除了期待飲食能夠得到長足的發展，我提出具體的方案，希望促成國內外良好影響下的教育實踐，創造人類幸福，並且實現飲食的國際貢獻、以及共存共生的安定社會。

本人曾在法國長住 18 年，儘管擁有歐洲式的思考方式，仍不忘自己身為亞洲人的一員，認為對於東西方思考方式的不同，能夠平衡及並存是非常重要的。希望透過飲食，與同學們一起思考生存本質和我們所希望創造的世界、未來。並且，一起分享喜悅、珍惜人與文化的交流，進一步認識各自的特色及優點，互通有無、分享與尊重，創造彼此雙贏的契機。因此，期盼這場演講不只能增進台灣與日本的友誼，也希望略盡綿薄之力與大家一起思考如何讓未來充滿希望、世界更加和平。◆

會や産業全般との関わりを考察し、食のさらなる発展への希望とともに、国内外でのその善き影響としての教育の実践、人の喜びや幸福の醸成を思案し、国際貢献、共存・共生の安定社会の実現への寄与のあり方として提唱する。

私自身、フランスに通算18年滞在し、欧州の思考を持ち合わせておるが、アジア人としてのアイデンティティを大切に、その両立とバランスを重んじておる。願う未来を、望む世界を、創り出せる学生に、食を通じて、生きる本質を思考し、喜びを分かり合い、人と文化の交流を大切に、それぞれの特性、長所をよく知り、交換し合い、分かち合い、相互に尊重し、お互いがよりよくなるように考えるきっかけになればと考えている。台湾と、日本の、友情とともに、希望ある未来を、平和な世界を考える力になれるような講演を行いたいと考えている。◆