

信州イスラーム世界勉強会

1年ぶりの定例会のご案内です。今回は、尾崎貴久子 防衛大学校教授の特別講義「アラビアンナイトの時代の人々の食事と健康」と、加藤貴美恵先生の「自宅でできる美味しい中東料理の作り方」の2本立てです。どちらか一方での参加でも、両講座の受講も可能です。

主旨

「信州イスラーム世界勉強会」は、長野県内外の市民有志が自由かつ客観的な眼で自分たちにとってどんな身近な存在となりつつある、イスラーム教徒やイスラーム世界の動向を知り・考えて、それを自分たち自身の生き方や日本・世界の針路に役立てようとする学びあいの広場です。

2015年12月のキックオフミーティング以降、様々な催しにこれまで参加いただいた皆様のご協力・ご支援に心より感謝申し上げます。

2021年度は、コロナ禍の影響により、WEB上での情報提供(e-定例会)に終始しましたが、新年度に向けて講演会・勉強会の再開を計画しています。

どなたでも参加できる自由でオープンな勉強会です。

これまで同様勉強会の行事にご支援をいただくと共に、新規の会員として勉強会を支え、その運営にご参加くださるようお願いいたします。

信州イスラーム世界勉強会
代表 板垣 雄三

事務局

〒390-3835 松本市高宮 1-36-1

☎ 0263-50-5514 📠 0263-50-6106

e-mail info@shinshu-islam.com

ホームページ

<https://www.shinshu-islam.com/>

Blog

<https://muslimworld.naganoblog.jp/>

■ 特別講義 「アラビアンナイトの時代の人々の食事と健康」

と き:2022年1月23日(日) 10:00~12:30

と ころ:M ウイング(松本市中央公民館)3-2 会議室

松本市中央4丁目7番26号

講 師:防衛大学校 教授(総合教育学群外国語教育室)

尾崎貴久子 先生

(講師プロフィールは裏面をご参照ください)

参加費:事前登録不要、参加費無料の講演会です。

コロナ対応について

90名収容の会議室ですが参加者が50名以上になる場合は入場をお断りする場合があります。裏面申込書にお名前ご連絡先をご記入のうえ事務局宛 FAX ください。お席を確保いたします。

コロナ感染対策の為、

1. 当日はマスクをご持参ください。
2. 会場で、ご連絡先を伺います。

■ 料理教室 「自宅でできる美味しい中東料理の作り方」

と き:2022年1月23日(日) 13:00~16:30

と ころ:M ウイング(松本市中央公民館)調理実習室

松本市中央4丁目7番26号

講 師:中東料理研究家 加藤 貴美恵 先生

参加費:1,000円(材料費として)

学生・留学生・会費振込済の信州イスラーム世界勉強会
会員は無料

その他:限定20名での開催となります。

食材の準備がありますので、参加ご希望の方は、裏面申込書で
予めお申し込みください。

コロナ対応について

コロナ感染対策の為、

1. 当日はマスクをご持参ください。
2. 会場で、ご連絡先を伺います。

■ コロナの蔓延状況によっては、両講座とも開催を中止または延期する場合があります。その場合、勉強会のホームページ・Blogで告知します。

講師 防衛大学校教授 尾崎貴久子先生の略歴

1991年東京外国語大学アラビア語学科卒業

1993年慶應大学大学院文学研究科修士課程修了

1996年東京外国語大学地域文化研究科博士後期課程地域文化専攻終了
同年 博士(学術)

2000年 乳の学術連合/一般社団法人Jミルク「乳の社会文化」学術研究優秀賞

2018年 日本オリエント学会奨励賞受賞



主要論文

- ①「中世イスラーム世界のレモン利用と伝播に関する一考察—なぜ12世紀に『レモンの書』は編纂されたのか」『地中海学研究』第41巻(平成30年5月) pp.5~37
- ②「中世イスラーム世界の女性医療者」『史学』第87巻第3号(平成30年2月) pp.61~88
- ③「中世イスラーム世界の大麦と大麦食品」『オリエント』第58巻第2号(平成28年3月) pp.170~183
- ④「元代の日用類書『居家必用事類』にみえる回回食品」『東洋学報』第88巻第3号(平成18年12月) pp.27~55
- ⑤「漢語イスラーム医学書『回回薬方』と中世イスラーム医学書の関わりについて—第三十四巻折傷門の腹部損傷の記述から—」『史学』第88巻第3.4号(令和2年5月) pp.73~102

講師より

学生時代にチュニジアでふれあい知り合った方々との思い出から、彼らの食生活の成り立ちに興味を持ち、10世紀に編纂されたアラビア語料理書・医学書に向かいました。世界各地の文書館で発見された新しい料理書や医学書の写本を読む中で、その豊富な食の世界に魅了されています。パスタやレモン、なつめやし、飲料水などひとつの飲食品に焦点をあて、当時の食生活の様相や変化を明らかにしようとしています(論文①②③ほか)。学術機関での発表にとどまらず、NHK教養番組(「グレーテルのかまど」「世界はほしいものであふれている」)での出演・協力など、日本での中東の食文化の紹介にも精力的にとりこんでいます。中国に移住したイスラーム教徒たちの食の手がかりを漢文史料に見出したことで、元代中国において彼らはイスラームの教えに則った料理を作り続けていたことを明らかにできました(論文④)。現在は、明初の漢語イスラーム医学書『回回薬方』の研究に着手しています。この書は、中国で数世代にわたり活動した医療従事者集団の知の集成であり、イスラーム医学の東アジアへの伝播の解明する鍵となると考えています。

■ 料理教室「自宅でできる美味しい中東料理の作り方」

こんな中東料理の調理実習を予定しています。



サラダ・ピラーディ



シーニーヤト・ラハム

(挽肉のオープン焼き)



ショルバト・アダス

(レンズ豆のスープ)



ムジャッダラ

(レンズ豆ご飯)

受講申込書(事務局 FAX0263-50-6106 へ送信をお願いします。)

特別講義 「アラビアンナイトの時代の人々の食事と健康」に参加します。(50名限定)

料理教室 「自宅でできる美味しい中東料理の作り方」に参加します。(20名限定)

ご希望講座の口にはを入れてください。両講座受講ご希望の方は両方にを入れてください。

(希望者が限定人数を越えた場合、コロナ禍で開催中止の場合には、FAX・メールでご連絡をいたしますので、以下は必ずご記入ください。)

お名前

ご連絡先(FAX No. e-mail アドレス または携帯番号をご記入ください。)