

古代の甘味料“甘葛煎”の復元

—菓子文化史—

今回の企画で取り上げる“甘葛煎”は古代に存在した植物性甘味料であり、『正倉院文書』『延喜式』『和名類聚抄』などの史料にその名前がみられます。

その後砂糖の流通によって生産が断絶し、製法・原材料までもが不明なままでした。

本企画では院生による授業成果報告に加え、明治以降初めて復元に成功された石橋顕氏にご協力頂き、学内で古代甘味料“甘葛煎”の復元を試みます。

1日目 授業成果報告会

I部:院生による古代・中世の菓子についての発表

II部:古代の甘味料“甘葛煎”の復元について

日時 2011年1月12日(水) 14:30~16:30

場所 文学部N棟302教室

ゲストスピーカー:石橋顕氏(薬草学者)

2日目 甘葛煎の復元作業

日時 2011年1月13日(木) 10:00~

場所 国際交流プラザ(学館東側のテラス)

石橋氏ご指導のもと、学内のツタを使用して甘葛煎復元を行います

お問い合わせ先 E-mail: kaa_osugi@cc.nara-wu.ac.jp (国際社会文化学専攻 M1 大杉綾花)

Tel&Fax 0742-20-3285 (国際社会文化学専攻 特任助教 前川研究室)