

教育研究業績書

2017年05月29日

所属：情報メディア学科

資格：准教授

氏名：大森 いさみ

研究分野	研究内容のキーワード
メディアコミュニケーション	メディア、日本食、グローバリゼーション
学位	最終学歴
学術博士	奈良女子大学大学院 人間文化研究科 後期博士課程 修了

教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1 教育方法の実践例		
1. PBL型授業	2006年9月～現在	企業広報部や放送局で実際に現場を統括している担当者から、広報活動や放送制作の今日的課題をヒアリングしたうえで、学生たちが自分たちで現状分析、戦略立案を行い、担当者たちに企画提案を行う形式のPBL型授業。
2. 学外コンクールへの参加	2006年～現在	ゼミナールでの取り組みのなかで、「大学生観光まちづくりコンテスト」、ACジャパン「学生CM賞」NHK「ミニミニ映像大賞」JATA「海外旅行企画コンテスト」マダム「GATSBY学生CM賞」「キャンパスベンチャーグランプリ」など各種の学外コンクールに参加し、グランプリの獲得をはじめ、2006年以降（在外研修中を除いて）毎年入賞を果たしている。
2 作成した教科書、教材		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. TV番組制作	1990年4月2006年3月	TV局における料理番組・美術番組の企画・制作。（2003年以降は番組企画と新人指導）
4 その他		
1. 「アクティブラーニング実践セミナー」（JTB総研 主宰）での基調報告	2016年03月10日	「大学生観光まちづくりコンテスト」（観光庁、文部科学省他後援）での指導実績をふまえて、観光フィールドを活用したアクティブラーニングの教育効果を検証するセミナーにおいて、基調報告とパネルディスカッションを行った。

職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1 資格、免許		
1. 高等学校専修免許	1990年03月	
2 特許等		
3 実務の経験を有する者についての特記事項		
1. 海外の日本食普及に関する調査	2006年4月～現在	日本食の海外普及に関する調査を、ヨーロッパ、中南米、アジアをフィールドに行っている。「専門料理」（柴田書店）2010年1月号～12月号に1年間ヨーロッパにおける日本食の普及についての記事を連載。
4 その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
1 著書				
1. 自分の仕事を好きになるとき	単	2005年01月	講談社	TV番組の制作過程、TVディレクターの仕事について解説。特にTV料理番組については多くの具体的事例をとりあげている。
2 学位論文				
1. 日本食のグローバルな受容の動態に関する研究	単	2016年03月	奈良女子大学大学院	グローバリゼーションを視角にした海外での日本食の受容の動態に関する研究。食と感覚の交差的研究のアプローチを用いて、プエブラ（メキシコ）、ワルシャワ（ポーランド）、ジャカルタ（インドネシア）をフィールドとしたマルチサイトのフィールドワークにより、日本食がどのように海外で広まっているのかを捉えた。
3 学術論文				
1. 2000年代後半のフランスにおける日本食受容の諸相—高級レストラン料理人を事例に—(査読付)	単	2016年03月	「生活文化史」第69号、21 - 32頁	フランスにおける現在の日本食人気の黎明期といえる2000年代後半の、高級レストランの料理人たちの日本食受容が、従来の日本食受容とは異なる意味づけをもちつつあったこと、単なるエキゾチックな味としてではなく、「私の味」として受容されつつあ

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
3 学術論文				
2. 「私の味」としての日本食の受容—プエブラとジャカルタとワルシャワの大学生の事例より— (査読付)	単	2015年09月	「生活学論叢」第27号、3 - 15頁	ったことを、聞き取り調査をもとに明らかにした。海外での日本食受容の動態をグローバリゼーションの視角から検討するために、地政学的歴史的に異なる背景をもつプエブラ (メキシコ)、ジャカルタ (インドネシア)、ワルシャワ (ポーランド) の3都市で大学生を対象とした半構造化インタビューを実施し、彼らの語りを質的分析した。その結果、3都市それぞれに受容の形態は異なるものの、いずれも彼らの日常実践の場における他者に呈示する「私の味」として日本食は受容されていることが考察された。また、グローバリゼーションが進行するなかで、大学生たちのローカル意識は多様化しており、場所の持つ意味が相対化、抽象化する傾向がみられる。日本食もまた日本という場所から開放され、バーチャルなグローバルネットワークでイメージとして共有されている。3都市における日本食の価値づけは、彼らが日常実践を行う場としてのローカルにおいて有効な示差となるグローバルな価値観の呈示にある。つまり、3都市の学生たちの語りのなかに現れた日本食は、日本と直接的につながるのではなく、グローバリゼーションにおけるローカルの価値づけによってコンテキスト化された日本食であるといえる。
3. グローバルな日本食受容の動態—プエブラとワルシャワの大学生を事例として— (査読付)	単	2015年03月	奈良女子大学「人間文化研究科年報」第30号、69 - 80頁	プエブラ (メキシコ) とワルシャワ (ポーランド) という地政学的、歴史的背景が異なる海外の2地域における日本食の受容に関する大学生へのインタビューを通して、海外における日本食のグローバル化の現状が包摂するローあるの変容をグローバリゼーションの視角から考察した。
4. 「感覚」をつなぐ媒体としての食物—テレビ番組「きょうの料理」をとおした「味」の共有 (査読付)	単	2014年03月	奈良女子大学「人間文化研究科年報」第29号、73 - 87頁	「感覚」としての「味 (taste)」という視点から、電子メディアを媒介とした想像力が時間と場所を相対化するというアバデュライの理論をベースに、グローバル化が進むなかでの場所と食べ物の結節についての考察を行った。1957～2004年に放送されたTV料理番組「きょうの料理」に出現する料理とその変化を、感覚としての「味」の構築と変容をテレビメディアという場に着目して検証した。
その他				
1. 学会ゲストスピーカー				
1. 世界の料理の潮流と京料理	単	2012年3月23日	日本農芸化学会2012「拡大サイエンスカフェ」	世界のガストロノミー業界と大学の共同研究についての歴史と現況についての報告
2. 学会発表				
1. What is Japanese Cuisine: The Changing Vocabulary of Japanese Cuisine in Japanese Newspapers (査読付)	単	2016年10月13日	6th International Food Studies Conference	The change of number of the articles containing the three words for Japanese foods and cuisine, called Nihon-shoku, Nihon-ryori and Washoku in Japanese, and the ratings of 50 related words in these articles were evaluated articles in 3 Japanese nation-wide newspapers over 15 years period, 2000-2015. The aim of this research is to discuss what influence has the recent political process- the legislation of the Basic Law for food education called "Shokuiku" in 2005 and nominating Japanese cuisine (Washoku) for inscription on UNESCO's list of Intangible Cultural Heritage in 2013- exerted in food discourses in Japan.
3. 総説				
4. 芸術 (建築模型等含む) ・スポーツ分野の業績				
1. うま味発見親子ワークショップ	単	2010年04月～06月 (計3回)	パリ日本文化会館	フランス人親子を対象とした日本食理解推進をめざすワークショップ。ワークショップの企画、構成を行い、実施においては講師も担当した。
2. 日本料理リテラシープログラム	共	2008年03月	Ecole Normale Supérieure (フランス)	フランスの大学院生及び研究者を対象に、料理人とともに、日本料理についての講義を実施。
3. 日本料理リテラシープログラム	共	2007年03月	Ferrandi Paris	日本人料理人とともに、フランス人料理人、ジャーナリスト等を対象に、日本料理についての講習会及びワークショップを実施。
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
1. 講演「テレビが日本料理を変えた?! メディア食文化への影響力」	単	2010年4月	パリ日本文化会館	1980年代からの日本の家庭料理の変遷をたどりながら、テレビ料理番組やグルメ雑誌などの人気、家庭料理だけではなく料理屋などで提供される高級料理をも変容させていったことを、料理の視覚的な変化を中心に考察した。

研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著書別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は学会等の名称	概要
5. 報告発表・翻訳・編集・座談会・討論・発表等				
2. 日本料理は変幻自在？歴史的視座から日本料理を捉える	単	2010年3月30日	在ストラスブール日本総領事館	日本料理の変遷と異文化許容の歴史を京料理を中心にとらえる
3. 「日本料理は世界で本当に愛されている？」	単	2010年1月～12月の1年間の連載（計12本）	『専門料理』柴田書店	フランスを中心に、ドイツ、イギリス、イタリア、ブラジル、マルタなど各地における日本食受容の現状を報告、その受容様態の変化を考察した。
4. TV料理番組50年間の材料表にみる人気野菜の推移	単	2008年03月	近畿地域の伝統野菜に関するシンポジウム～伝統野菜の問題点を探る（主催：近畿農政局）	基調講演：NHKのTV料理番組「きょうの料理」を事例に、戦後の、日本の家庭料理の変化と、マスメディア情報の相関について考察。パネルディスカッション「伝統野菜の問題点を探る」のモデレーター。
5. 「第3回 日本料理フェローシップ」報告書	共	2007年	主催：日本料理アカデミー、後援：外務省、農林水産省、文化庁他	欧米のトップシェフが京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編集及び、基調論考の執筆を担当。
6. 「第2回日本料理フェローシップ」報告書	共	2006年	主催：日本料理アカデミー、後援：外務省・農林水産省・文化庁	フランスのトップシェフとジャーナリストが京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編集及び、基調論考の執筆を担当。
7. 「第1回日本料理リテラシープログラム」報告書	共	2006年	主催：日本料理アカデミー、後援：農林水産省・在フランス日本国大使	フランスの小中学生、料理専門学校生を対象に、パリとヴィシーで行った日本料理ワークショップの報告書。編集と基調論考の執筆を担当。
8. 「第1回日本料理フェローシップ」報告書	共	2005年	主催：日本料理アカデミー、後援：外務省・農林水産省・文化庁	フランスで注目されている若手料理人が京都の老舗料理店で日本料理を学び、生産者をたずねて日本食材への理解を深める国際交流プロジェクトの報告書。編集及び、基調論考の執筆を担当。
6. 研究費の取得状況				
1. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2016年	科研費 基盤 (C) 継続	
2. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2015年	科研費 基盤 (C) 継続	
3. 日本食とアニメのグローバルな受容に関する研究	単	2014年	科研費 基盤 (C) 新規	
4. 家庭料理の変遷に及ぼすテレビ料理番組の影響	単	2005年	科研費 若手研究 (B) 継続	
5. 家庭料理の変遷に及ぼすテレビ料理番組の影響	単	2004年	科研費 若手研究 (B) 新規	
6. 日本料理のグローバル性の実証研究－異文化リテラシーの観点から	共	2004年	サントリー文化財団研究助成 新規	
学会及び社会における活動等				
年月日	事項			
1. 2006年6月～現在	NPO法人日本料理アカデミー理事			