



# 食を通じて世界の人と地域をつなぐ GAstroEdu 価値共創プロジェクト

野中朋美

nonaka@waseda.jp

早稲田大学創造理工学部経営システム工学科教授

立命館大学グローバル・イノベーション研究機構客員研究員



## 地域と一緒に価値共創 食をテーマに世界の人と地域をつなぐ

地域の食・観光資源の魅力を、多様な専門家・海外とのつながりを通じて再発見・新たな価値創造へ

GastroEdu(ガストロエデュ) Gastronomic Sciences食科学 × Astronomy宇宙 × Education教育

最先端のオンライン技術の活用

オンラインで人と地域がつながる共創場のデザイン



立命館大学石田研究室

早稲田大学野中研究室

慶應義塾大学大学院SDM  
研究科白坂研究室

武庫川女子大学本田研究室



Part 4  
カタルーニャの食文化  
本田先生のコメント

**本物に触れる体験** Ricard Camarenaさん

今日は皆さんに、カタルーニャの食文化に対する見方をお話します

Part 5  
ペルーの果樹園から  
ライブ中継

**想像力を育む**

オンラインで世界の最先端の知に接続する。  
ゆたかな想像力で、複雑性に対峙する勇気を持つ。

Temple Circus Foundation  
三浦 浩  
Oscar Olivares-Fuster さん

Part 6  
イギリスとつながる食文化  
レモンの歴史とアロマ

**本質を見極める力を育む**

持続可能性の理解。  
多視点から物事の本質を見極め深く理解する。  
食えると向き合うことは、生きる向き合うこと。  
食を入口にすることで、社会課題をより深く学ぶことができる。

**内発的動機となる好奇心の種を育てる**

世界中の人々とオンラインで深く繋がる。  
多様性・異文化理解。知りたいと思ふ気持ちを育てていく。

日本の食・地域資源の価値・魅力を、  
海外とのオンライン交流をきっかけに、地域と一緒に再発見し  
新たな共創につなげる



# ワークショップを通じて、地域の魅力・価値を再発見し 食・地域資源の価値・魅力をクリエイティブの力で発信



## GAstroEduプロジェクト

RIMIX Channel

28本の動画 1,658回視聴 最終更新日: 2022/11/11



▶ すべて再生

🔄 シャッフル

GAstroEduは、世界が抱える社会課題に対し、身近な「食」をテーマにしたワークショップを通じて子どもたちの主体性や創造性を育み、「本物」に触れながら生産者と生者を教育を媒介につなぐプラットフォームを目指す、オンラインのSDGsワークショップ開発プロジェクトです。

大学が有する食の世界的なネットワークと最先端のリモート技術で、海外と直接繋がるライブ感あふれる体験型プログラムを実現。世界の社会課



1 GAstroEduプロジェクト：食をテーマに世界の課題を学ぶオンライン創造性教育ワークショップ

RiMIX Channel • 382 回視聴 • 10 か月前



2 GAstroEdu Special Contents：LEMON ISLAND -Setoda, Hiroshima, JAPAN-

COMARS Co.,Ltd. • 268 回視聴 • 5 か月前



3 GAstroEdu Workshop #6「牛Adventure」～岩手県岩泉町の短角牛とイタリア・ピエモンテ牛をつなぐオンラインワーク...

RiMIX Channel • 274 回視聴 • 9 か月前



4 立命館大学食マネジメント学部 野中朋美 准教授【GRIP：グラスルーツ・イノベーション・プログラム】

Ritsumeikan Channel • 918 回視聴 • 10 か月前



5 GAstroEdu Workshop #7「Lemon Adventure 2」瀬戸田レモンとアマルフィが語り合うレモンと海の価値づくり～地域の...

RiMIX Channel • 557 回視聴 • 11 か月前



6 GastroEdu Workshop #3 "How Can We Know if a Food Is Edible or Not?"

RiMIX Channel • 140 回視聴 • 11 か月前

# GAstroEduレモンアドベンチャー4(速報)

動画ご紹介

# GAstroEduプラットフォーム



## 共通の価値・目標の発見

### 1. 共通の目標の確立:

- 参加するステークホルダーが共通の目標や価値を共有する
- 協業の基盤が築かれる

### 2. 相互利益の追求

- 各ステークホルダーが協業によって得られる利益や付加価値を明確にし、協業意欲が高まる

### 3. コミュニケーションの重視

- コミュニケーションや情報共有により、ステークホルダー間の相互理解を深め、協業を円滑に進める

### 4. リーダーシップとファシリテーション

- 協業を牽引し、進行をファシリテートするリーダーシップ・推進役
- 中立的なファシリテーター

### 5. 柔軟性と適応性

- 変化する状況に対応するための柔軟性と適応性を持ったアプローチ
- 体制づくり

### 6. 成果の共有と評価

- 協業の成果を定期的に評価し共有する
- 各ステークホルダーのモチベーションを維持し、今後の展望を明確にする

# 知識獲得・知識交流とワークショップ場のデザイン

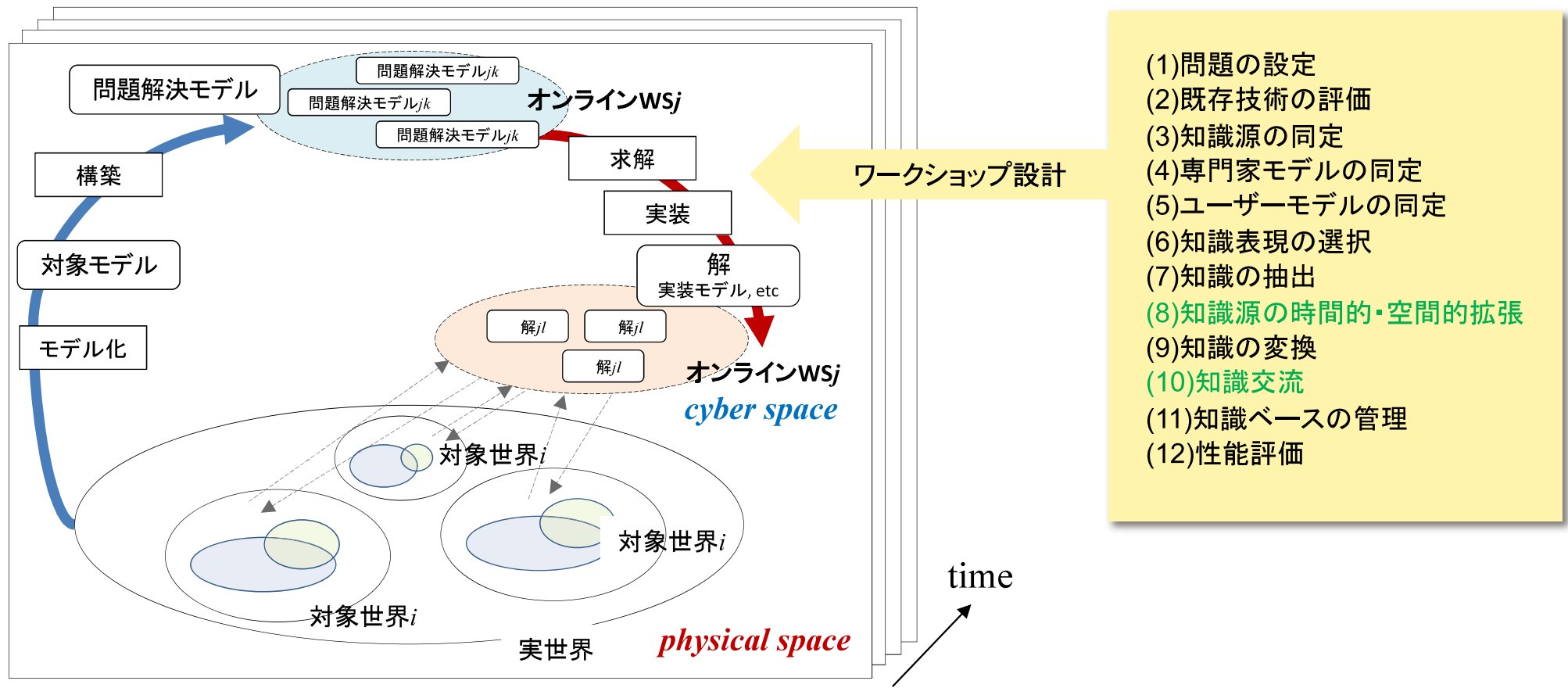
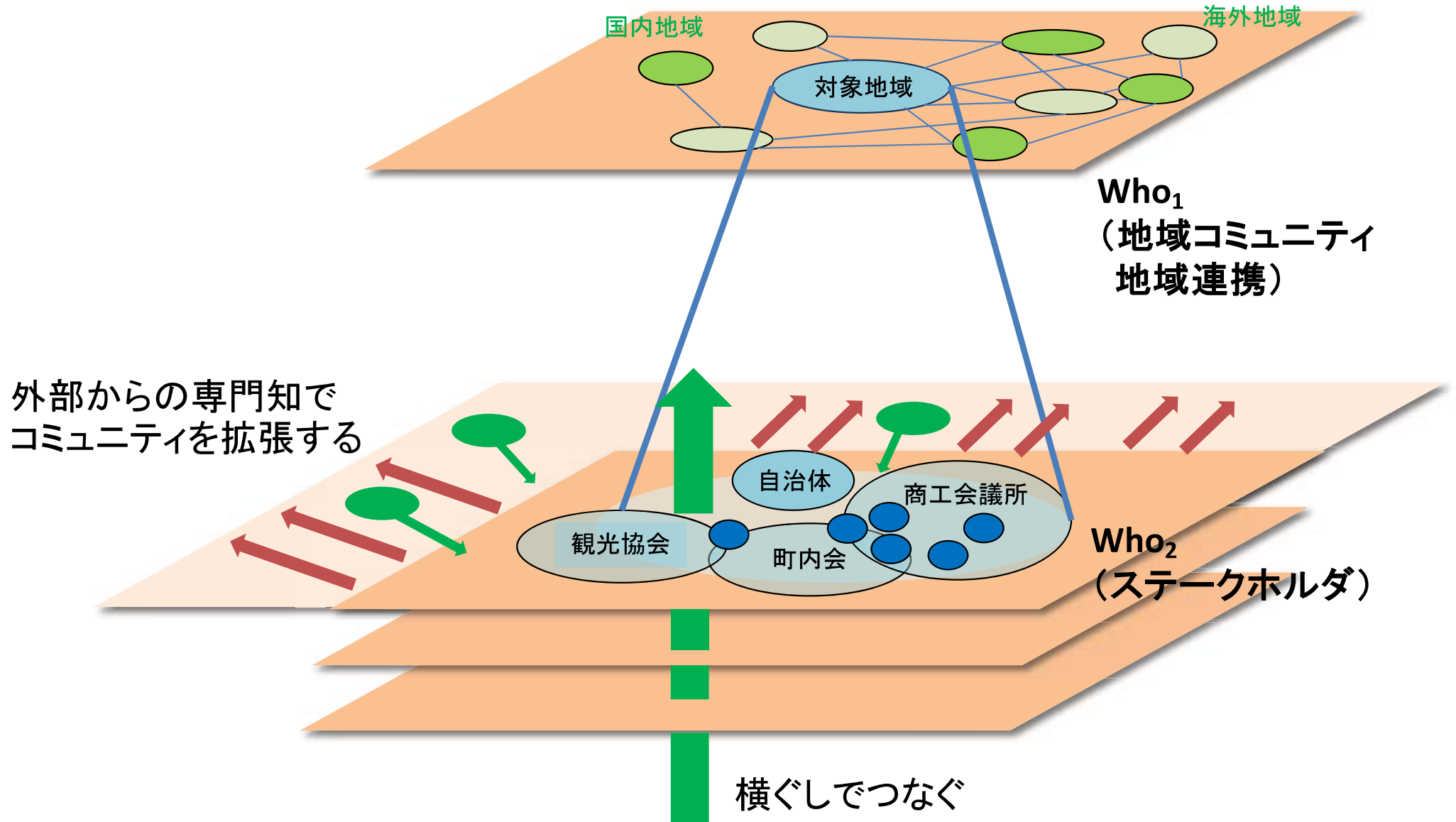


Fig. ワークショップにおける知識獲得・知識交流

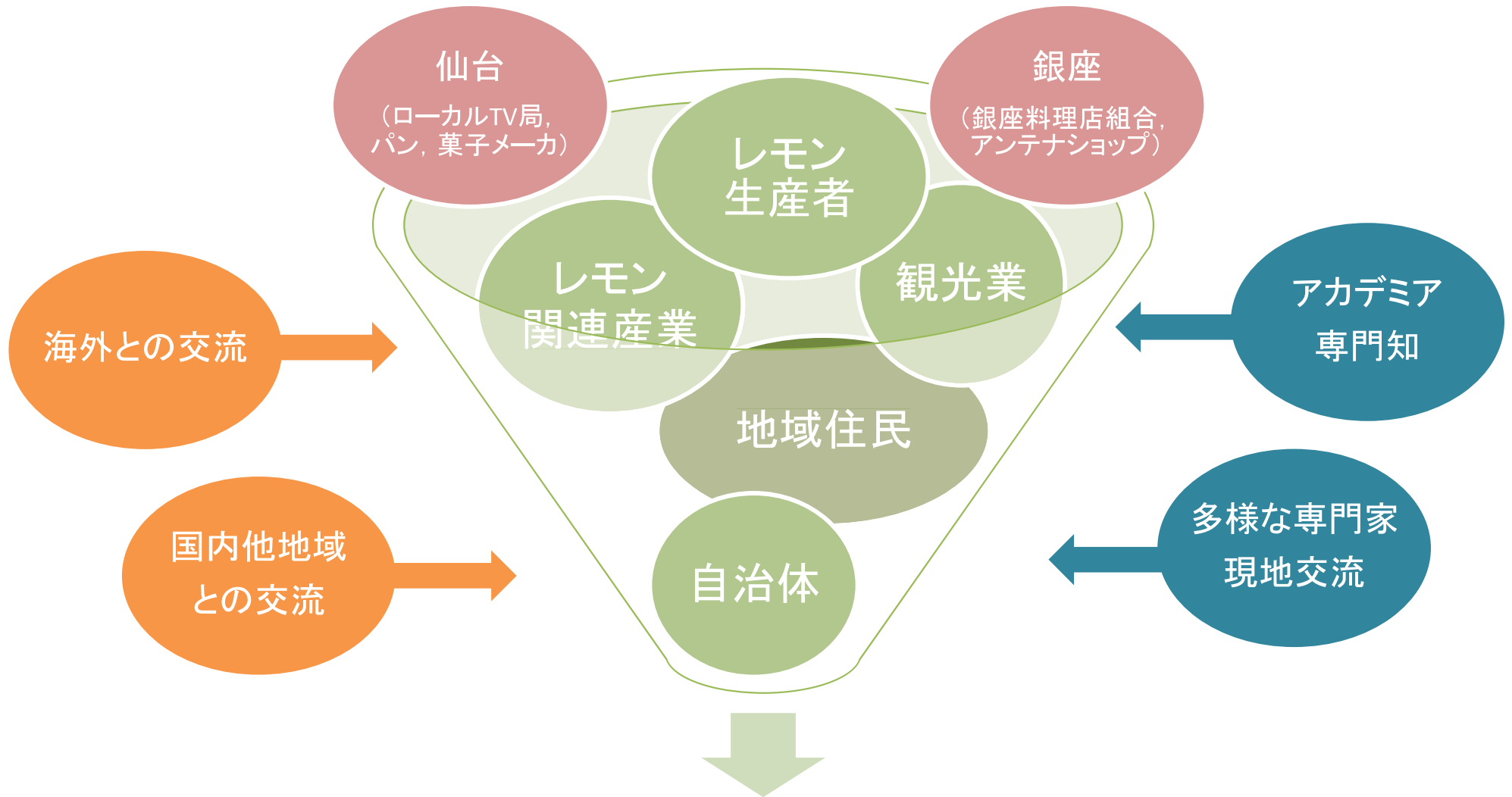
- 参加者自身が属する地域や業種・業界などの現実世界に対して、オンラインを介した交流やコミュニケーションを通じて、情報空間上で知識交流が図られる
- それぞれの参加主体が自身の興味や目的に応じて、(4)専門家モデルの同定、(5)ユーザーモデルの同定、(6)知識表現の選択をしながら、(7)知識の抽出、(9)知識の変換、(11)知識ベースの管理を行う。
- このとき、時空間はワークショップ開催の過去から未来にわたって、更新され逐次その時点で行われた交流や経験が蓄積されていく。

# GAstroEduプラットフォーム





# GAstroEduプラットフォーム:レモンアドベンチャーの事例



# GAstroEduプラットフォーム：レモンアドベンチャーの事例

## 1. 共通の目標の確立:

- 参加するステークホルダーが共通の目標や価値を共有する
- 協業の基盤が築かれる

## 2. 相互利益の追求

- 各ステークホルダーが協業によって得られる利益や付加価値を明確にし、協業意欲が高まる

## 3. コミュニケーションの重視

- コミュニケーションや情報共有により、ステークホルダー間の相互理解を深め、協業を円滑に進める

## 4. リーダーシップとファシリテーション

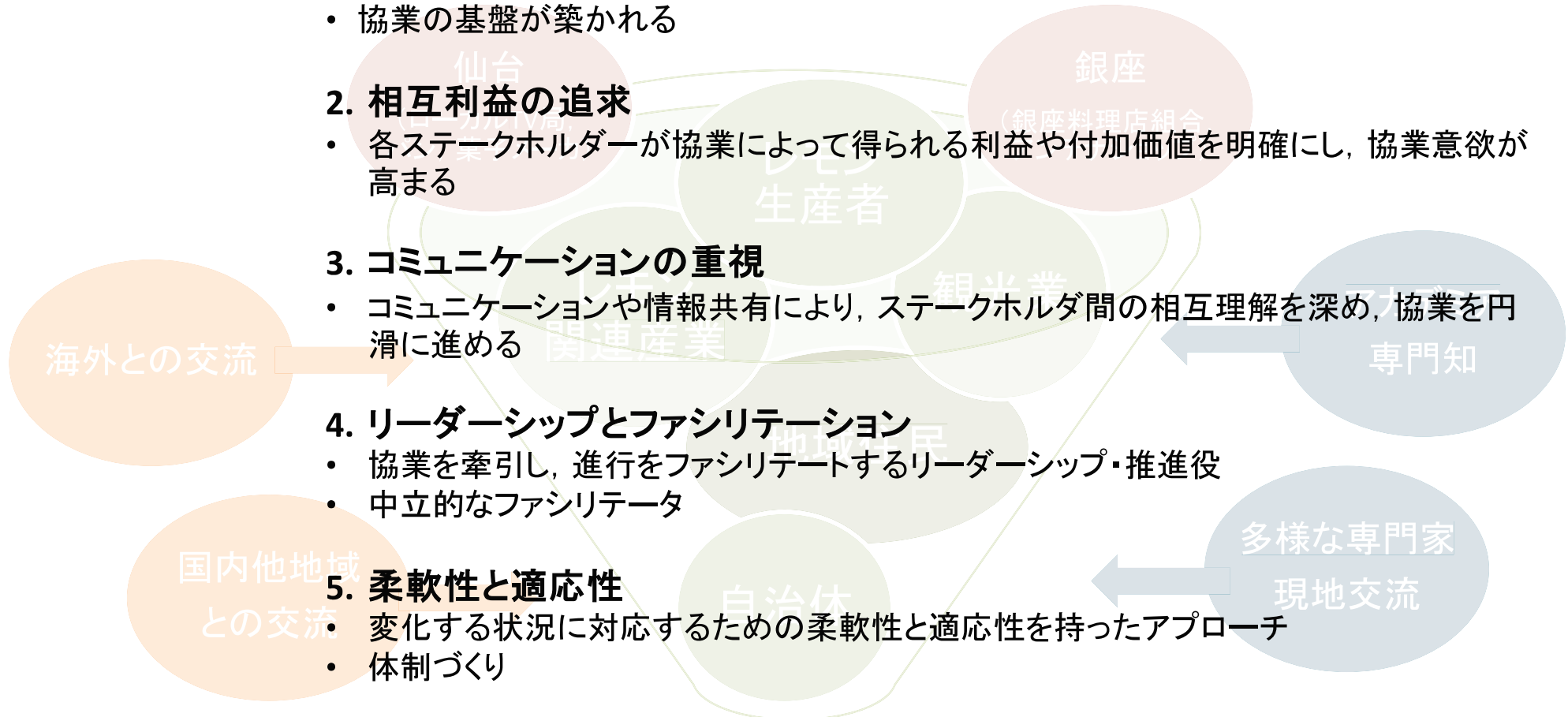
- 協業を牽引し、進行をファシリテートするリーダーシップ・推進役
- 中立的なファシリテーター

## 5. 柔軟性と適応性

- 変化する状況に対応するための柔軟性と適応性を持ったアプローチ
- 体制づくり

## 6. 成果の共有と評価

- 協業の成果を定期的に評価し共有する
- 各ステークホルダーのモチベーションを維持し、今後の展望を明確にする



# 各地域がもつ多彩な魅力を 食×デザイン×アートで表現し体験する

Grazing Table (グレージングテーブル) 地域の歴史やものがたりを食のテーブルに表現  
新たなレシピや食の体験コンテンツの開発





# 佐賀県 有田焼×文化×観光 食×デザイン×アートで表現し体験する

Grazing Table（グレージングテーブル）地域の歴史やものがたりを食のテーブルに表現  
新たなレシピや食の体験コンテンツの開発









(寺内氏(李莊薰)が提供写真)



(寺内氏(李莊燾)ご提供写真)





(寺内氏(李荘窯)ご提供写真)





(寺内氏(李莊燾)ご提供写真)

# 有田×フィレンツェ

Lacche e porcellane giapponesi a Palazzo Pitti

III, 40

## Vaso

Arifa, periodo Edo, inizio del XVIII secolo  
porcellana di stile imari, dipinta a smalti policromi e parzialmente smaltata, h. cm 90  
Firenze, Palazzo Pitti, Appartamento Pavia, Giallone Verde, Inv. ODA 1911 n. 726

Il vaso proviene da Parma, giunto a Palazzo Pitti il 15 aprile 1866, all'epoca in cui Firenze era capitale del Regno d'Italia (1865-1870) (Zenone Passa, in *Appartamento Pavia* 1993, p. 230, n. II.41). Nello stesso mandato era registrato pure l'altro vaso analogo per forma, dimensioni e decorazione ma privo di coperchio, anch'esso tuttora conservato nella reggia fiorentina (Appartamento degli Anzani, Sala della Carta, Inv. ODA 1911 n. 1130; Morena 2005, p. 361, n. 373; quest'ultimo esemplare, però, proviene da Piacenza).

La loro storia precedente rimane ancora oscura. Come per altri manufatti giapponesi provenienti dal Ducato di Parma (v. cat. II.34-II.35), si possono solo fare delle ipotesi. La più plausibile, a nostro avviso, è che gran parte degli oggetti cinesi e giapponesi provenienti da Parma facessero il lungo parlo degli amedi acquistati a suo tempo da Don Filippo di Borbone (1750-1795) e Louise-Élisabeth (1727-1755) infantia di Francia, sposi dal 1739 e duchi di Parma dal 1748. Assidu frequentatori della corte parigina anche dopo il loro insediamento in Emilia, non solo ebbero il modo di rifarsi di amedi di ogni tipo, ma furono oltremodo influenzati dal gusto del Rococo francese, nel quale ruolo privilegiato avevano lo stile Chinoiserie e il collezionismo di arte estremo-orientale. Viva e rari testimonianze di questa predilezione dei duchi di Parma per il gusto "alla cinese" sono i due "Salotti Cinesi" nella residenza di Colonna, almeno uno dei quali allestito per ospitare porcellane, secondo le indicazioni fornite dall'esibito architetto di corte Emmanuel Alexandre Petitti (1727-1801) (Morena 2006a, pp. 253-254). I duchi ebbero modo di frequentare i maggiori mercanti d'arte di Parigi, presso i quali acquistarono anche porcellane e lacche cinesi e giapponesi (Morena 2005, pp. 336-340). Di queste acquisizioni è rimasta una certa documentazione d'archivio che mi è stata segnalata da Andreina d'Agliano, alla quale vanno i miei ringraziamenti.

A sezione circolare, con diametro massimo nei pressi della spalla, il vaso ha collo cilindrico e coperchio a calotta emisferica, con leva inclinata verso il basso e presa a portello di tipo gbovati. L'intera superficie esterna è dipinta in blu di cobalto sotto la coperta vetrata, smalti rosso e nero stesi al di sopra dell'invetriatura trasparente, ai quali si aggiungono diffusi tocchi d'oro. La complessa decorazione mostra verso la base, sulla spalla e sul collo una serie di bande a decoro filigranato; la zona superiore del corpo è occupata da un festone di pannelli a forma di foglia di semelura, disposti su due registri paralleli; sulla superficie maronale si svolge una scena con due coppie di danze su una passerella sistemata al di sotto di un ricco pergolato di glicini (suji) e di fiori di ciliegio (sakura). Ognuna di loro ha in mano un oggetto, come un ravello fiorito, una gabbietta per uccelli oppure un ventaglio. Vestite elegantemente, hanno i capelli sistemati in un'acconciatura denominata *shiwada-nyage*, molto in voga al tempo. Tra loro si dispongono edifici a tre piani, tipici delle città portuali giapponesi.

Questo tipo di composizione con figure femminili e abitazioni è noto in giapponese col nome di *akaku bijo-zu*, "disegno di edifici e belle donne". Esso compare non raramente come decoro delle porcellane realizzate ad Arifa tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo, tra quelle destinate all'esportazione verso l'Europa. Dipinte utilizzando i colori più tipici della lavorazione "inari", erano spesso liberamente ispirate da stampe e dipinti dell'*ukiyo-e*, le "immagini del mondo effulante" (v. cat. I.66-I.72). Questo genere artistico prese le mosse già all'inizio del periodo Edo (1615-1868), cosiddetto dal nome della città (codema Tokyo) in cui risiedeva lo shogunato, diffondendosi prevalentemente nei grandi centri urbani del paese e prediletto in particolare dai membri della borghesia emergente. Nell'*ukiyo-e* il tema della "bella donna" (*bijin*) impegnava moltissimi artisti. Negli ultimi decenni del Seicento il più ammirato Maestro dell'*ukiyo-e* era senz'altro Hishikawa Moronobu (7-1694) che in moltissime occasioni si confrontò con il soggetto della *bijin*, sia come disegni di preparazione per xilografie, sia per dipinti. Le caratteristiche del suo inconfondibile stile rischeggiano anche nelle figure femminili che compaiono in questo vaso di Palazzo Pitti. Tuttavia, si deve ricordare che Moronobu non solo ebbe numerosi discepoli diretti, ma anche un folto stuolo di imitatori, tanto che il suo modo di trattare le figure divenne رهتira Genroku (1666-1703), e oltre, una sorta di stema.

Si segnala la presenza di una composizione simile a quella del vaso in discussione su un grande piatto conservato nel Palazzo Reale di Torino (Nardo, in *Torino 1966*, pp. 405-406, n. 214). Inoltre, una coppia di vasi del tutto analoghi a quelli di Palazzo Pitti si trova nel Museo Idemitsu di Tokyo (idemitsu Museum 1981, p. 124, n. 470).

Francesco Morena



(石田雅芳教授ご提供写真)

# 有田×フィレンツェ

IB, 39

## Piatto

Arta, periodo Edo, fine del XVIII secolo  
porcellana di stile Inari,  
operta a smalti policromi e  
parzialmente dorata, diam.  
cm 54,5  
Firenze, Palazzo Pitti, Museo  
degli Argenti, inv. AcE 1911  
n. 436

Il grande piatto, insieme a un altro esemplare analogo anch'esso conservato nel Museo degli Argenti (inv. AcE 1911 n. 437, rotto e ricomposto: *Moscow 2005*, p. 375, n. 360, tav. LVIII), giunse a Firenze il 30 settembre 1866, proveniente da Parma, nello stesso gruppo di oggetti del quale faceva parte anche il piatto inv. AcE n. 411, alla cui scheda (v. cat. II, 108) si rimanda per alcune ipotesi riguardanti la storia più antica anche dell'esemplare ora in discussione.

La decorazione di questo piatto, dal basso cavetto ammantato e lina piatte inclinate, è ottenendo esuberante. Dipinta in blu di cobalto sotto coperta, smalti rosso, verde e nero stessi al di sopra dell'invetriatura trasparente, ai quali si aggiungono ampie campiture e tocchi d'oro, la pagina ornamentale sulla superficie a vista costellata in un tappeto di fiori di peonia (*botan*) raccolti da ampolloni trici fogliati; vi si sovrappongono sei grandi riserve, tre di forma circolare e altrettante di forma lobata; in ognuno dei medaglioni a cerchio si dispone una corolla stilizzata di crisantemo (*chiku*) a dodici petali, ognuno dei quali ornato di tappeti floreali o geometrici; nelle altre tre riserve più grandi si vedono, sul bianco candido della porcellana, altrettante composizioni di accefi e fiori, in particolare dileggi (*saikusa*, grano (*seno*), pino (*inabuj*) e melograno (*nakura*). Sul resto si dispongono tre rami fioriti di peonia, eseguiti con stile compendioso (*Moscow-Casazza 2004*, p. 217).

Tale tipo di decorazione è noto con il nome giapponese di *niehaku-e*, letteralmente "pittura a broccato", per mettere in evidenza le attività stilistiche con le ricche decorazioni che contemporaneamente caratterizzavano i tessuti più eleganti (v. cat. I, 59-165).

Questo piatto esemplifica al meglio la produzione di porcellana giapponese esplicitamente destinata all'exportazione verso l'Europa. Fu realizzato verso la fine del Settecento ad Arta, cittadina nell'isola di Kyushu (antica provincia di Hizen, attuale prefettura di Nagasaki nella quale erano ubicati le più importanti manifatture di porcellana del paese). Tra la metà del XVII e i primi decenni del XVIII secolo, nelle fabbriche di Arta si produceva un'ingente quantità di vasellame per gli acquirenti europei. Le transazioni erano gestite dagli olandesi della Compagnia delle Indie Orientali (VOC), che avevano base logistica nell'isola di Dejima, nel porto naturale di Nagasaki (v. cat. II, 43, II, 44). Da Arta le porcellane ritratte erano prima inviate nel non lontano porto di Inari, dal quale poi salparono le navi cariche di questa mercanzia alla volta degli altri porti asiatici e quindi verso Amsterdam.

Già nel Settecento gli stessi giapponesi chiamavano questa porcellana da esportazione col nome di "inari", e questa definizione è rimasta la più usata anche oggi per riconoscere questo vasellame giapponese. In Europa esso ebbe uno straordinario successo: per i suoi colori vivaci, le forme opulente e la grande profusione d'oro, s'inserì perfettamente nei fastosi allestimenti barocchi che allora caratterizzavano le residenze più importanti d'Europa.

Questo bellissimo piatto di Palazzo Pitti appartiene dunque alla tipologia "inari"; per la sua qualità stilistica elevatissima si può considerare esemplare della migliore produzione di porcellane giapponesi da esportazione.

Un esemplare di minori dimensioni dal decoro del tutto analogo a questo si trova nel Museo dell'Ermitage di San Pietroburgo (*Catalogue of Japanese Art in The State Hermitage Museum 1983*, p. 173, n. 917).

Francesco Moroni



(石田雅芳教授ご提供写真)



# 有田×フィレンツェ

III. 36

## Ciotola

Arita, periodo Edo, ultimo quarto del XVII secolo;  
Europa, XVIII secolo  
porcellana di stile Kakiemon,  
dipinta a smalti policromi e parzialmente dorata; bronzo dorato, cm 19×28,5  
Firenze, Palazzo Pitti,  
Quartiere d'Inverno, Studio della Regina, Inv MPP 1911  
n. 16590



(石田雅芳教授ご提供写真)



# 佐賀県：地域の魅力（ヒアリングより）

全国から武将が集まってきた文化・歴史的側面と玄界灘に面している地域性

- 焼き物：唐津焼，有田焼，伊万里焼
  - 朝鮮出兵の際に，唐津から有田（400年の歴史）に
  - 有田で初めて，陶石が見つかり磁器ができた
  - 洞窟：昔は手で石を掘っていた 泉山磁石場（国指定史跡） 手掘りの洞窟
- 農林水産物
  - 有明海：有明海だけの固有種が存在
  - 海も山もあって，地域資源を組み合わせの魅力を創出しやすいエリアでは
  - 日本酒
    - 鍋島，七田，光栄菊，天吹，東鶴，東一ほか多数・・・
- 地域の課題感と取り組み
  - 魅力的な地域資源が多い一方で，売り出す，ブランディングが苦手
  - 横のつながりが希薄，異分野でのネットワーク
  - 陶磁器産業：全国の他の工芸分野，海外とのコラボレーション，産地の職人後継者問題，分業でものづくり（ひとつの工程の職人が抜けることによってものづくりができなくなる）
  - 移住，まちづくり：自分のアート活動をしながら，焼き物に取り組む人材

# 各地域がもつ多彩な魅力を 食×専門知×デザイン×アートで表現し体験する

## 石田雅芳教授より

- ヨーロッパ中の有田焼コレクションを知る研究家(フィレンツェ在住)
- 25年間研究している. 日本にも研究費を獲得して滞在していた経験のある方
- 佐倉市の国立歴史民族博物館の研究者との交流かつてあり

各地域がもつ多彩な魅力を

専門知 × 地域との価値共創で再発見・広げていく

日本ならではの面としての売り出し方

おもしろさをうまく伝えるストーリーの伝え方





食を通して世界を知覚する。

人類の営みは食と共にあり、食の営みは地球との対話である。

持続可能性、生物多様性、気候変動は人類の活動と密接な関係がある。

学びを変えることは未来を変えること。

未来のために、いま食のあり方を

子供たちと共に、楽しく、美しく、作り直していく活動。