

春 名城公園キャンパス

5月25日(木)
17:00~19:00

テーマ

東海地方の伝統産業のこれから ～苦境をのりこえて再生できるか?～

経営学部教授 林 伸彦

秋 日進キャンパス

9月30日(土)
10:00~12:00

伝統産業は、古くから日本に存立し、長く日本人の生活や文化に密着したものづくりを担ってきました。東海地方においても陶磁器や繊維・織物をはじめとして多くの伝統産業の産地が存在しています。しかしながら1980年代以降、伝統産業の生産額は減少の一途をたどり、産業の存続を危ぶむような声さえ聞かれます。

伝統を守り伝えることは大切です。他方で社会や経済といった産業を取り巻く環境は刻々と変化をしています。そのため、ただ伝統を守っていればよいわけではありません。これからは生き残り、さらには発展をしようとするのであれば、環境に合わせて産業も変わっていかねばなりません。逆に変化を遂げることが伝統を守ることにもなると考えられます。

この講義では伝統産業の現状を理解することから始め、現在行われている新たな取り組みを紹介し、現代における伝統産業のあり方について考えてみたいと思います。この講義が、受講されているみなさんそれぞれが身近にある伝統産業を再発見し、その魅力にあらためて気づいていただけるきっかけとなることを期待しています。



講師紹介：はやし のぶひこ

専攻：経営学（中小企業経営論）

略歴：名古屋大学大学院経済学研究科博士後期課程単位取得後、愛知学院大学商学部専任講師、同助教、経営学部助教授を経て2000年より現職。日本中小企業学会常任理事。

主な著書・論文：『中小企業のマネジメント』（共著）中央経済社 「伝統的工艺品産業における技能伝承」『商工金融』2017年7月号所収

春 名城公園キャンパス

6月1日(木)
17:00~19:00

テーマ

南海トラフ地震対策は、どこまで進んだか？ ～東海地方の取り組みから考える～

法学部准教授 林 昌宏

秋 日進キャンパス

10月7日(土)
10:00~12:00

1923年の関東大震災の発生から100年、1995年の阪神・淡路大震災の発生から28年、2011年の東日本大震災の発生から12年が、それぞれ経過しました。とりわけ阪神・淡路と東日本の両大震災は、日本列島に住む我々が地震という自然災害から逃れ得ないこと、そしてそれへの準備が必要不可欠であることを改めて認識させる契機ともなりました。

近年では過去の教訓を反映しつつ、いずれ発生するであろう首都直下地震や南海トラフ地震といった「次なる大災害」への備えが続けられています。東海地方においては、南海トラフ地震の対策が急ピッチで進められているところです。また、各地の地方自治体や地域住民が創意工夫を図りながら取り組みを行ってきた点に目を向ける必要もあるでしょう。

そこでこの講義は、過去の教訓及び南海トラフ地震に向けて被災の予想される東海地方（愛知、静岡、三重の各県）で、どのような取り組みが行われてきているのかを紹介し、そして、南海トラフ地震対策はどこまで進んでおり、いかなる課題が存在しているのかについて、政治学や公共政策学の視点から考えていきます。



講師紹介：はやし まさひろ

専攻：政治学、行政学、公共政策学

略歴：大阪市立大学大学院創造都市研究科博士（後期）課程修了。博士（創造都市）。常葉大学法学部講師、同准教授を経て、2022年4月から現職。

主著：『地方分権化と不確実性—多重行政化した港湾整備事業』（吉田書店、2020年）、『総合検証 東日本大震災からの復興』（分担執筆、岩波書店、2021年）など。

※春季名城公園キャンパス公開講座と秋季日進キャンパス公開講座は同じテーマ・内容となりますが、申込みは別となります。

春 名城公園キャンパス

6月8日(木)
17:00~19:00

テーマ

東海地方の食文化 ～東西食文化の比較から～

文学部（日本文学学科）教授 蛸島 直

秋 日進キャンパス

10月14日(土)
10:00~12:00

狭い島国でありながらも地形・気候が複雑で、豊かな植物相・動物相をもつ日本では、世界的にも特殊かつ多様な食文化が展開しています。「和食」すなわち「日本人の伝統的な食文化」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されましたが、「和食」の総称のもとに、実際には豊かな地域性が認められます。大きく東西を二分して、食材だけを取り上げてみても、東の「米味噌」に対し西の「麦味噌」、東の「濃い口醤油」に西の「薄口醤油」、東の「そば」に西の「うどん」といった地域差が指摘できます。その中間に当たる東海地方では、材料や製法が他とは大きく異なる「豆味噌」や「たまり醤油」「白醤油」「うどん」と称しながら厳密には「うどん」とは製法が異なる「味噌煮込みうどん」、「餅」と称しながら「餅」とは異なる「五平餅」などが好まれています。これらは、いずれも東西食文化の中間形態と呼ぶことができそうです。

この講座では、文化人類学・民俗学の立場から日本の食文化の特色を見つめ、日本国内におけるその多様性と地域性、そして東海地方の食文化の特色とその背景を考えます。



講師紹介：たこしま すなお

専攻：文化人類学・日本民俗学

略歴：筑波大学大学院歴史人類学研究科文化人類学専攻博士課程単位取得満期退学。文学修士（文化人類学）。愛知学院大学文学部講師、助教授を経て現職。

主な論文：「平家蟹とは何か?：人面を呈する蟹たちのシノニムとホモニムをめぐって」（『BIOSTORY』33、2020年）、「ブユマの巨鳥と孔雀の伝承 台湾原住民研究」（『台湾原住民研究』23、2019年）等。

春 名城公園キャンパス

6月15日(木)
17:00~19:00

テーマ

小さな湿地の大きな役割 ～文化と自然が織りなす東海地方の水辺環境～

教養部准教授 富田 啓介

秋 日進キャンパス

10月21日(土)
10:00~12:00

例えば濃尾平野から気球に乗って俯瞰すると、平野の尽きるあたりから広がる雑木の丘に、きらめく大小多数のため池が散らばっているのが見えることでしょう。その水源をたどれば、夏草の茂る小さな湿地も見え隠れしているかもしれません。地域の人々はその長い歴史の中で、こうした水辺と付き合い、造り出し、生活を潤してきました。そして多数の生きものたちも、こうした水辺で世代を交代してきたのです。つまり、東海地方の水辺は、この地域の文化と自然の交わりを眺め、考えるためのまたとない場といえるでしょう。

この講義では、ため池や湧水湿地といった、東海地方の里地里山に広くみられる水辺を題材に、それらの歴史や成り立ち、立地と分布、私たちの暮らしとの関わり、環境保全上の重要性、現在抱えている問題といった点を、なるべく具体的な事例から、現場の写真や映像を交えて紹介します。普段の生活ではなかなか気に掛けることのない小さな水辺を通して、東海地方を新たな視点から見つめてみましょう。



講師紹介：とみた けいすけ

専攻：自然地理学、地生態学

略歴：1980年愛知県生まれ。2009年、名古屋大学大学院環境学研究科修了。博士（地理学）。法政大学文学部助教等を経て、2016年より愛知学院大学講師、2020年より現職。

主な著書：『里山の「人の気配」を追って』（花伝社、2015年）、『はじめて地理学』（ベレ出版、2017年）、『その日常、地理学で説明したら意外と深かった。』（ベレ出版、2022年）、『東海地方の湧水湿地を楽しむ』（編著書、風媒社、2022年）など。

※春季名城公園キャンパス公開講座と秋季日進キャンパス公開講座は同じテーマ・内容となりますが、申込みは別となります。