

食の文化シンポジウム2022

人間の食を考える

—『食の現代社会論』—

科学によってみえてきた
食の姿と心の現代

主催：公益財団法人味の素食の文化センター

開催日時：2022年9月25日(日)

13:30 開会 (13:00 開場)

～16:30 終了予定

会場：浜松町コンベンションホール
& Hybrid スタジオ 5F「大ホール」

参加申込方法：要事前申し込み

《来場参加》定員58名(先着順)

《WEB参加》人数制限なし



以下リンク、二次元コードの受付フォームよりお申込みください。
<https://sites.net-convention.com/for/asbsympo2022/reg.html>

参加登録
二次元コード

食文化形成に伴って人の感覚はどのように変化し、食の姿にどのような影響を及ぼしているのか。

科学により明らかになったヒトの嗅覚メカニズムは、食文化の発展にどのような影響を与えているのか。

一方で、SNS 等の視覚を通じて味覚を伝えるようになった現代人の感覚は、新たな食文化を生み出すのか。

また、ヴィーガンをはじめとした近年の食の倫理は、これからの食をどのように変えていくのか。

学問領域を越えて幅広く食を論じ、現代の食の姿に迫ります。

プログラム

	* 予定時間
■趣旨説明	(10分)
伏木 亨 (甲子園大学栄養学部 教授、副学長)	
■講演1	(30分)
食文化の形成とヒトの嗅覚	
東原 和成 (東京大学大学院 教授)	
■講演2	(30分)
視覚化される味覚	
藤本 憲一 (武庫川女子大学 教授)	
■講演3	(30分)
食の倫理とヴィーガンの問いかけ	
北山 晴一 (立教大学 名誉教授)	
(休憩 10分)	
トークセッション	(60分)
司会・コーディネーター	伏木 亨
登壇者	東原 和成 藤本 憲一 北山 晴一

食の文化シンポジウム 2022
人間の食を考える - 『食の現代社会論』 -
科学によってみえてきた食の姿と心の現代

2022年9月25日(日) 13:30~16:30
浜松町コンベンションホール & Hybridスタジオ

【プログラム】 * 予定時間

13:30~ 開会

趣旨説明 伏木 亨(甲子園大学栄養学部 教授、副学長) (10分)

13:40~ 講演1 食文化の形成とヒトの嗅覚 (30分)
東原 和成(東京大学大学院 教授)

14:10~ 講演2 視覚化される味覚 (30分)
藤本 憲一(武庫川女子大学 教授)

14:40~ 講演3 食の倫理とヴィーガンの問いかけ (30分)
北山 晴一(立教大学 名誉教授)

(休憩 10分)

15:20~ トークセッション 司会・コーディネーター 伏木 亨 (60分)
登壇者 東原 和成
藤本 憲一
北山 晴一



公益財団法人
味の素食の文化センター

講演1

食文化の形成とヒトの嗅覚

東原和成（東京大学大学院農学生命科学研究科）

1. 香りや味など美味しさを感じるメカニズムの基本

1991年、嗅覚受容体遺伝子が発見され、数十万種類ともいわれている多種多様な匂いをどのようにして感知して識別できるか、その分子メカニズムが明らかになりました。また、味覚に関しても、2000年に苦味受容体が発見されて以来、甘み、旨味の受容体の発見が続き、2019年の酸味受容体の発見で、基本5味全ての受容体が見つかりました。そして、嗅覚受容体と味覚受容体がある抹消器官からの味と香りの情報が、どのようにして脳に伝わり、行動・情動・記憶に結びつくかの神経基盤が明らかになってきています。味と香りを感じ、美味しく食し、幸せな気持ちになる、その複雑な脳内メカニズムも解明されつつあります。

2. 嗅覚と食文化の形成の関係

人類の進化の過程で、美味しく食べる感覚系の変化がどのように食文化の形成に影響を与えたか、解剖学的、分子遺伝学的、そして神経科学的側面に分けて、特に嗅覚との関連で話を進めます。

(1) 香りを鼻に取り込む人間の嗅覚の進化（解剖学）

哺乳類の中でもマウスは、口から胃へのルートと鼻から肺へのルートは交差していませんが、霊長類になると、喉で交差する解剖学的構造を持つようになります。この構造によって、口腔内で咀嚼する食べ物の香りが喉越しから鼻腔へ抜けやすくなります。このルートで香りを感じることをレトロネーザルオルファクションと呼びますが、人類が食べ物の美味しさを味わえるようになり、ここまでグルメになったのと直接リンクしています。長い生物進化の時間軸の中で、レトロネーザルの嗅覚の獲得は、食文化の発展に欠かせないイベントでした。

(2) 香りを感じる嗅覚受容体遺伝子の多様性（分子遺伝学）

COVID-19感染リスクと民族遺伝型の関係が報告されていますが、人類史における遺伝子変化は、嗅覚に対しても影響していることがわかってきています。具体的には、個々人のゲノムデータが豊富に得られる時代になり、嗅覚受容体遺伝子には、現代人の中でも多くの多型が存在していて、香りの感じ方に影響を与えている多型が数多くあることがわかってきました。また、民族差を見てみると、嗅覚受容体遺伝子のレパートリーはアフリカ人が圧倒的に広いことが判明しました。嗅覚受容体遺伝子の多型という側面から、食文化との関連に関して話題提供します。

(3) 個人の後天的な経験から数世代の記憶の伝承（神経科学）

一人一人がどんな環境と食文化で育ったか、そしてその経験と学習を次世代に継承していくこと、これが食文化の形成と変遷に影響を与える大きいファクターのひとつです。食文化の経験と学習において、特に強く結びつく感覚が嗅覚です。料理の美味しさには香りが重要であることはいうまでもないですが、好き嫌いは匂いによるものが多いです。食文化の相互乗り入れによって新しい香りを知り、フュージョン料理が生まれます。そして、その伝承。香りの記憶は次世代に受け継がれるのでしょうか。香りと記憶と嗜好の結びつきについて、脳神経科学的な側面から議論させていただきたいと思います。

3. 香りと味の機能性の食文化への影響

料理を美味しく食べるために香りと味は必須ですし、香りや味の物性は食べ物の保存にも有効活用されます。また、生理効果や嗜好性の獲得などに、無意識下で香りや味が効いている場合があります。香りと味の機能性の食文化への影響にはどのようなものがあるでしょうか。以下の5つの側面を議論したいと思います。

(1) おいしく食べるための香り

柑橘、ハーブ、スパイスは、美味しく食べるために香り付けや臭み消しとして使われますが、土地によって植生が異なるので、使う素材も異なり、その結果、その土地に特有の食の香り文化が生まれます。

(2) 食物の保存

暑い場所、寒い場所、気候によって、食べ物の保存の仕方が異なります。保存には、塩・糖を使ったり発酵させたりしますが、やり方によって味と香りが異なってきて、特徴的な食文化が形成されます。

(3) 香りの抗菌・殺菌力

植物の香りの中には、抗菌・殺菌効果のあるものがあります。例えば、寿司にわさびを挟んだり、刺身の下に紫蘇を敷いたりします。もちろん素材との相性がよく美味しくなければいけません。香りの機能性を使った食文化の形成の例かと思えます。

(4) 香りの生理効果

嗅覚神経系は脳縁系と密接につながっているため、情動や記憶への働きかけが大きく出る感覚です。その結果、身体の生理変化がおき、報酬系や忌避系と繋がります。その結果生じた、例えばやみつきみたいな経験が継承されて食文化として定着することがあります。

(5) 香りのブーム

香りに対する評価は、人からの情報に強く影響されます。企業戦略やメディアでの紹介などを通して、香りのブームが起きるとともに、それによる価値観が生まれます。料理の肝は香りなので、新規な香りの導入の際に、どんな情報が付与されるかによって受け入れられかたが変わってきます。

講演2

視覚化される味覚 ～ 「インスタ映え」 の社会学～

食の文化シンポジウム'22「人間の食を考える」@東京 220925

藤本憲一（武庫川女子大学）

1 時間差で、リエゾンする五感

「インスタ映え」は見映え重視、視覚を重視する現象である。2017年のフリー（プリクラ会社）のガールズ・トレンド研究所調査によれば、「インスタ映え」に必要な条件として、1位から順に、おしゃれ、かわいい、画像加工、きれい、カラフル、統一感、色合い、風景・写真、撮り方、いいね、といった項目が挙げられている。いかに食の対象を、かわいく、おしゃれに、彩りよく、見せることができるか。そして、いいね、という共感をいかに獲得するか。これが、インスタ映えのポイントだろう。社会学的な「食の知覚情報モデル」で図解してみよう（図1）。まず味覚・食覚が生まれる瞬間の真ん中、まさにハンバーガーを口に入れんとする、この人物の舌の上で食物が味覚と出会い、続いて舌や喉ごしの触覚が生まれる。口に入れる直前の鼻先では、嗅覚が生まれる。このように食体験の特徴は、五感の時空が近接した条件の下、味覚は口の中、触覚（食感）も口の中でしか体験できないが、嗅覚はやや時空が広がる。香りは、数メートル、数十メートル先から漂ってくる。ただ嗅覚も、味覚や触覚よりは広いが、視聴覚に比べれば時空が限定された、近接的な体験といえる。これは、時間差でリエゾンしていく五感のリレー現象とも言えるだろう。

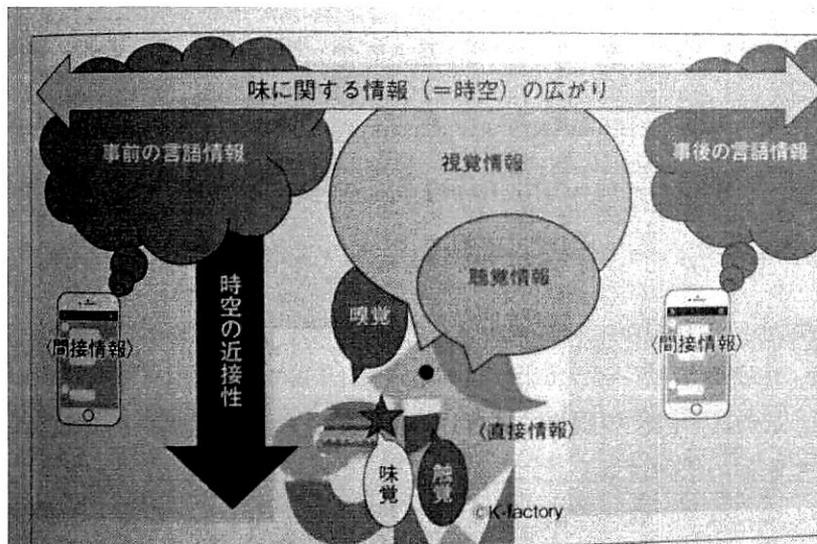


図1 味に関する情報時空の広がり
注：中央下部の人物は、K-factory 著作物を使用
出典：筆者作成

伏木亨編『食の現代社会 p.146 より論』
(農文協) p.146 より

2 視覚化される味覚「一瞬でも早く、一目で味を先取り、見える化したい」

味覚をめぐる五感情報の発生機序をモデル化すると（図2）、「一瞬でも早く、一目で先取りしたい」前倒しの欲望傾向によって、時間的には後から来る味覚の楽しみを、時間的に先取りし、空間的には食物本体/味覚刺激から遠ざかっていく。

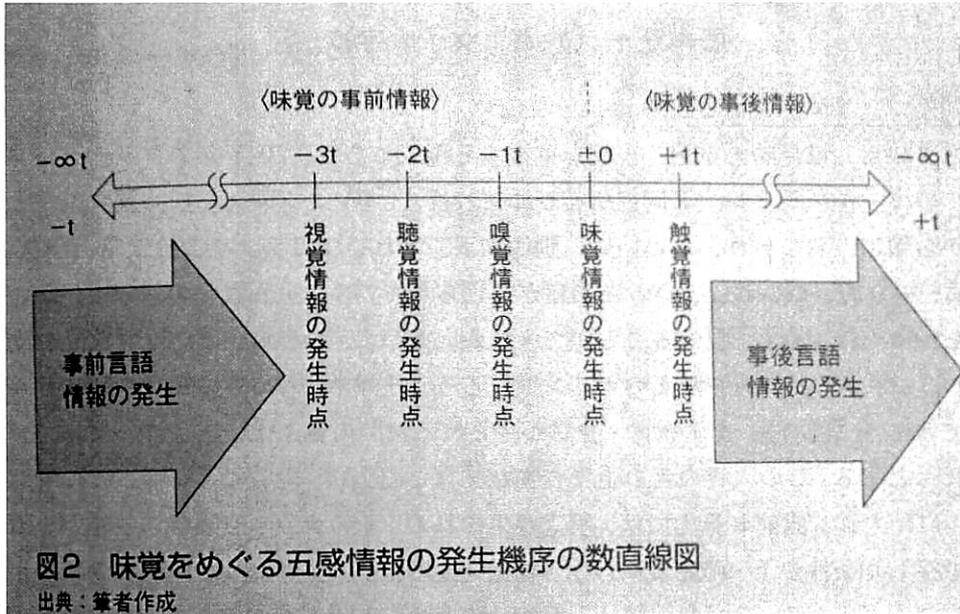


図2 味覚をめぐる五感情報の発生機序の数直線図

出典：筆者作成

伏木亨編『食の現代社会 p.146 より論』
（農文協） p.146 より

結果、味覚→嗅覚→聴覚→視覚へと転移/置換されていき、味覚が視覚に転化される「見える化」（さらに言語化）現象が起こる。こうした「見える化」（言語化）にともなう転移/置換を、味覚の洗練・拡張・外部化（Entäusserung/extension）と見るか、味覚の快樂を先食い（先行消費）してしまう、倒錯した疎外（Entfremdung/alienation）形態と見るか、意見が分かれるところだ。

3 インスタ映えは眼福か目食耳視か、シズルかフードポルノか

視覚化された味覚は、伝統美学のレベルでは「目で食べる」「目で味わう」、日本料理の飾り切り、和菓子の細工、茶道具や設えの眼福に見られる。若者のインスタ映えに代表されるように、大衆流行的にも眼福の快樂は高く評価される。とくに商業的宣伝広告のレベルでは、食べた後の「美味しい」ではなく、食べる前、買う前に「美味しそう！」と期待と消費欲を喚起リリースする、シズル（ジュージュー）感のワードとして、表現技巧が凝らされる。

その一方で、眼福が行き過ぎれば、目食耳視という過分の贅沢として批判的となる。

とくにフェミニズムではポルノグラフィを、客体としての男の性的欲望を先取りした女側が、欲望を自ら内面化し、視覚呈示する疎外形態と見る。同様に、食欲を先取りして視覚

呈示したインスタ映え現象などは、フードポルノすなわち疎外形態だという見方もある。

これは、同じ「味覚の遠心化」現象に対する価値観の相違、たとえば「茶道 vs 食リポ芸」に象徴される、「遠心的美学 vs 求心的美学」の違いといえるかもしれない。

味覚の「見える化」の究極形態は、一目で視認できる短い検索語（文字／テキスト）である。それは写真や動画にユーザーがつけたキャプションであり、有限の文字（ハッシュタグやサーチバー検索語）で縦横無尽に無限のデータベースを渉猟し、目当てのデータを釣り上げるキーワードであり、大衆のバズり/沸騰/炎上の起爆剤ワードとなる。

4 不透明な記号：自己言及としての「可愛い」「美味しい」発話

一般的に記号の本質として、指示対象となる何か（食物本体/味覚刺激）が現れたら、本来ならその瞬間に消えてしまうため、いわば<透明化する>運命にある。

ただし本体接触/味覚体感後「美味しかった！」実感後も、「美味しそう！」という記号が消えることなく、常時 web 上などに残余・固着・滞留することで、記号が<不透明化する>現象が起こりうる。記号論の観点からは、次々と無限連鎖的に「見える化」していく味覚表現の豊穡は、ともすると不透明な記号群の氾濫と位置づけることができる。

今どきの「可愛い」（ときに「か〜わいい〜」など）発話は、明確な指示対象を欠いている。それは、モノや行為の美醜/大小/快不快といった客体側の属性を指示せず、「主体である私が可愛いと発話する対象は、なんでも可愛い」「へんな対象すら可愛いと発話してしまう、私の感性そのものが可愛い」「今、可愛いと発話している瞬間の私こそが可愛い」という、自己言及的なナルシスト表現となり、究極の不透明記号と化している。

同様に、「美味しい」（ときに「お〜いひい〜」など）発話も、「主体である私がおいしいと発話する対象は、なんでも美味しい」「へんな対象（激辛/昆虫食）すら美味しいと発話してしまう、私の感性そのものが美味しい」「今、美味しいと発話している瞬間の私こそが美味しい」という、自己言及的なナルシスト表現となり、究極の不透明記号と化している。

食の倫理とヴィーガンの問いかけ

北山晴一（立教大学）

食の倫理について

食の倫理については、いま世界中でたくさんの議論が提起されている。しかも、議論の広がり、生産の分野から、分配、流通、消費にいたるすべての分野にわたっている。

たとえば生産分野では、いわゆる持続可能な社会をもとめる視点から、集約的農耕牧畜による地球環境の汚染や森林面積の減少、海洋資源の荒廃などへの批判が高まり、従来の生産や供給の仕組みを見直すべきだとする要求が年々強まっている。翻って、分配や流通など食消費に関わる分野においても、格差の増大と飢餓の深刻化、および食品ロスなどの問題を指摘する声が強くなっている。

しかし、21世紀に入ってとりわけ強まってきたのは、人類の多くがこれまで当然のこととして継続してきた肉食の習慣を、「動物への虐待」ととらえ、肉食を倫理に反する行為として糾弾するヴィーガン主義の理念と運動であろう。

文明批判としてのヴィーガンの運動

ご存知のように、菜食主義（ベジタリアン）の運動は、これまでもしばしば注目を浴びてきた。しかし、21世紀に入ってから、ヴィーガンあるいはヴィーガニズムの名のもとに、いまや肉食の是非を問う運動として、世界中でその勢いを増している。ヴィーガン運動の新しさは、これまでの菜食主義の運動の多くが、個人の食べ方あるいは生き方の問題に限定されていたのとは違って、たんに肉食の是非を問うだけでなく、家畜化を含めた人間と動物との関係を根本から問い直し、人間中心主義の動物観（スピーシーシズム＝種差別主義）を廃して、人間に人権があるように、動物にもまた動物権があつてしかるべきだという議論にまで射程を伸ばしている点にある。ヴィーガンは、したがって肉食の廃絶を運動の中心目標に掲げている。

おそらく、ヴィーガンとヴィーガニズムの運動は、たんに食の未来への分岐点であるばかりでなく、食の倫理に関わる根源的な問いかけ、誇張を恐れずにいえば、人間がこれまで組み上げてきた1万数千年の文明の歴史を根底から問い直す文明革命の様相を呈しつつあるといえる。

食物における歴史的切断

「食の倫理とヴィーガンの問いかけ」と題する私の発表では、まず前半部分で、ヴィーガン主義の理念と運動が提起した「倫理的」問いかけの内容を、それらに対する批判とともに紹介したいが、それに続く後半部分では、食物における「歴史的切断」について、具体的には、食物がかつてもっていた特別性、私なりの言葉でいえば、「食物の聖性」の消滅について、お話ししたい。

「食物の聖性」とは何か。それは、私たちが、他の生き物のいのちを奪って食することによってしか自らのいのちをつないでゆけないという宿命にあること、そしてそれを自覚した結果を表す言葉に他ならない。食べることは、いのちを奪う行為であると同時に、いのちを継いでいく行為なのでもあった。

ところが、いつの頃からか、私たちは次第に、こうした「食物の聖性」、食物に与えてきた特別性を放棄するに至った。それが、食物における「歴史的切断」ということである。

「歴史的切断」は、ふたつの結果をもたらしたのではないか、と思われる。

ひとつは、「食物の聖性」を放棄したことによって、私たちは、食物を、資本主義経済の中で他の品物がそうであるように、利潤追求の手段にしてしまったのではないか、ということ。さらにいえば、この事実を見ようしない限り、ヴィーガンの運動がいかに善意に満ちたものであったとしても、現在の食物資源の偏在、言い換えれば、世界の飢餓と環境破壊の進行を押しとどめることはできないのではないか、ということである。

では、ふたつめの結果とは何であろうか。培養肉の生産のことである。牛や豚など家畜から採取した細胞を人工的に培養してつくる培養肉 cultured meat の生産とは、すなわちいのちのない疑似生命体の生産に他ならない。細胞の集合体ではあっても、それだけでは「いのち」とは呼べないであろう。だからこそ。動物のいのちを奪うことを拒否するヴィーガンの運動との親和性が高いと指摘されるわけである。

ところで培養肉の生産は、20 世紀後半から急速に深化を遂げた電子工学と遺伝子工学のドッキングの成果を利用するものであるが、これらふたつの科学技術（いずれの方法論も、データ至上主義とアルゴリズム万能の考え方に導かれている）の合流は、培養肉の問題をあっという間に超えて、私たち人類の近い将来をひとつの方向に向けて強力に引っ張っていく潮流をつくりつつあることが指摘されている。

おわりに

最後の部分では、「ヴィーガンの先にあるもの」として、倫理的な課題を提起したはずのヴィーガン主義の行く先が、じっさいには主義の担い手たちの期待とは異なる意味で、人類の文明そのものの行く末にかかわる、新たな「倫理的」な課題を生み出しつつあることについて、問題提起を試みたい。

構成

1. ヴィーガンの問いかけ
 - 1-1. ヴィーガンの主張の概要紹介：健康、環境、飢餓、動物倫理
 - 1-2. 他のヴェジタリアン（菜食主義）との違いは？
 - 1-3. 想定問答：
 - 1-3-1. 他の肉食動物の存在をどう考えるのか
 - 1-3-2. 植物の生命を奪うことは問わないのか
2. 歴史的切断：食物がもっていた特別性、すなわち聖性の概念が排除されてしまったこと
 - 2-1. 食物のもつ特別性とは何か：他の生き物のいのちを奪って食することによってしか生命をつないでゆけないこと。
 - 2-2. 食物の特別性の排除の結果
 - 2-2-1. 食物の一般商品化：利潤追求の優先
 - 2-2-2. いのちのない疑似生命体の生成
3. 「いのちのない生き物」とは何か
 - 3-1. 実用化直前にある培養肉の生産：家畜の細胞の採取と培養
 - 3-2. 「いのちのない生き物」の生産を目指す科学技術の行く末は？
4. 科学技術の思考への批判

- 4 - 1. アルゴリズムの方法論とは
- 4 - 2. アルゴリズムの世界観とは
- 4 - 3. アルゴリズムとデータ至上主義：電子工学と遺伝子工学を支えるもの
- 4 - 4. サイボーグとヒューマノイドの世界の予見：遺伝子編集技術の飛躍的進展
- 5. おわりに～ヴィーガンへの問いかけ
 - 5 - 1. 問1：ヴィーガンの運動は培養肉の開発実用化に直結するとの指摘
 - 5 - 2. 問2：質の問題なのか、量の問題なのか
 - 5 - 3. 結語

ご登壇者の紹介(敬称略)

コーディネーター 伏木 亨(ふしき とおる)

経歴 京都大学大学院博士課程修了。農学博士。京都大学教授、龍谷大学教授を経て、現職
現在 甲子園大学副学長、京都大学名誉教授
専門分野 食品・栄養科学。おいしさのメカニズム解析
主な著書 『だしの神秘』(単著、朝日新聞出版)2017年
『味覚と嗜好のサイエンス』(単著、丸善)2008年
『人間は脳でたべている』(単著、筑摩書房)2005年
『コクと旨味の秘密』(単著、新潮社)2005年
『おいしさを科学する』(単著、筑摩書房)2006年

スピーカー 東原和成(とうはら かずしげ)

経歴 東京大学農学部農芸化学科卒業、ニューヨーク州立大学ストーニー・ブルック校化学科博士課程修了、Ph.D
現在 東京大学大学院農学生命科学研究科教授
専門分野 匂いやフォエロモンの嗅覚の生命科学
主な著書 『においと味わいの不思議「知ればもっとワインがおいしくなる」』(共著、虹有社)2013年
『ワインの香り;日本のワインアロマホイール&アロマカードで分かる!』(共著、虹有社)2017年
『化学受容の科学;匂い・フェロモン・分子から行動まで』(編者、化学同人)2012年

スピーカー 藤本憲一(ふじもと けんいち)

経歴 大阪大学大学院人間科学研究科人間学専攻博士前期課程修了。学術修士。雑誌編集・広告企画制作・都市計画の現場を経て、現職
現在 武庫川女子大学社会情報学部情報メディア専攻教授
専門分野 文化社会学、情報美学、メディア環境論
主な著書 『ポケベル少女革命』(単著、エトレ)1997年、
『戦後日本の大衆文化』(共編、昭和堂)2000年
『テリトリー・マシン』(編者、河出書房新社)2003年
『料理屋のコスモロジー』(共著、ドメス出版)2004年
『The Post-Mobile Society』(共著、Routledge; 第1版)2016年

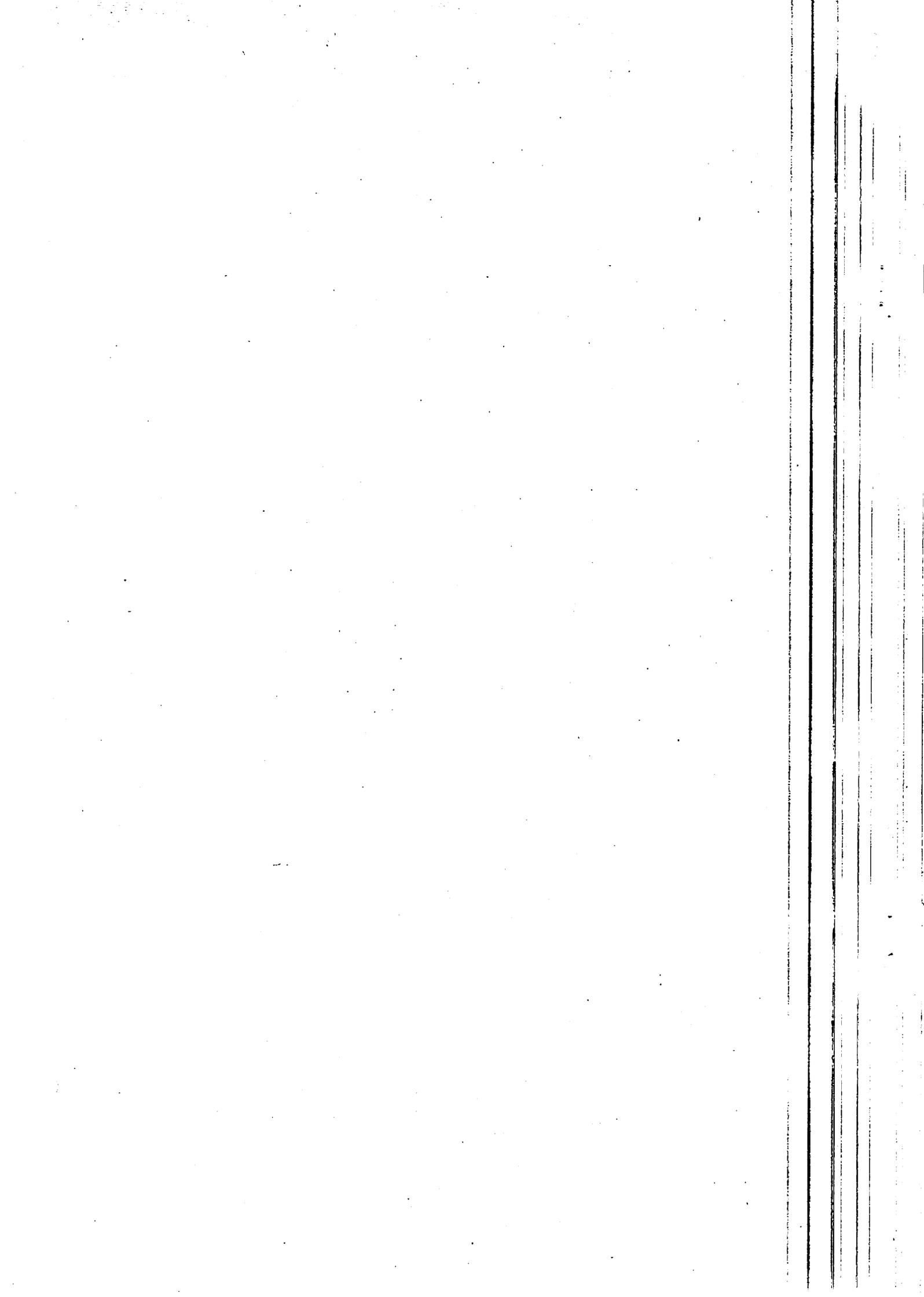
スピーカー 北山 晴一(きたやま せいいち)

経歴 東京大学大学院人文科学研究科博士課程単位取得退学。パリ第三大学専任講師、立教大学助教
授・教授を経て、現職

現在 立教大学名誉教授、文化ファッション大学院大学客員教授、一般社団法人社会デザイン研究所代
表理事、社会デザイン学会設立呼びかけ人・前会長

専門分野 社会史・社会学、社会デザイン学、比較文明学

主な著書 『おしゃれの社会史』(単著、朝日選書)1991年
『美食の社会史』(単著、朝日選書)1991年
『衣服は肉体になにを与えたかー現代モードの社会学』(朝日選書)1999年
『官能論 人はなぜ美しさにこだわるのか』(単著、講談社)1994年
『世界の食文化 16 フランス』(単著、農山漁村文化協会)2008年
『乳房の科学』(責任編集、朝倉書店)2017年



食の文化シンポジウム 2022

人間の食を考える—『食の現代社会論』

—科学によってみえてきた食の姿と心の現代— アンケートのお願い

本日は、ご来場いただき、誠にありがとうございました。今後の参考にさせていただきたく、大変お手数ですが、以下のアンケートにご協力をお願いいたします。(該当する箇所に○をおつけ下さい)。

*ご記入頂きましたアンケートは、お机に伏せて、お帰り下さい。ご協力ありがとうございました。

- ◆性別 【1. 男性 2. 女性】
- ◆年代 【1. 10代 2. 20代 3. 30代 4. 40代 5. 50代 6. 60代以上】
- ◆ご職業 【1. 「食」関連企業 2. マスコミ・出版関連 3. 教育・研究機関 4. その他業種企業
5. 行政 6. 学生(専門学校・大学・大学院) 7. その他()】

Q1: 「趣旨説明」に満足しましたか?

- 【 1. 満足した 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満足 5. 不満足 】
(上記の理由:)

Q2: 講演1「食文化の形成とヒトの嗅覚」に満足しましたか?

- 【 1. 満足した 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満足 5. 不満足 】
(上記の理由:)

Q3: 講演2「視覚化される味覚」に満足しましたか?

- 【 1. 満足した 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満足 5. 不満足 】
(上記の理由:)

Q4: 講演3「食の倫理とヴィーガンの問いかけ」に満足しましたか?

- 【 1. 満足した 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満足 5. 不満足 】
(上記の理由:)

Q5: トークセッションに満足しましたか?

- 【 1. 満足した 2. やや満足 3. どちらともいえない 4. やや不満足 5. 不満足 】
(上記の理由:)

Q6: 本日のシンポジウム全体に対してご感想やご要望など自由にお書きください。

Q7: 今後、シンポジウムでとりあげてほしいテーマがございましたらご自由にお書きください。

Q8: 本シンポジウムは、何をご覧になられて申し込みをされましたか?

- 1) 味の素食の文化センター ①メルマガ ②センターホームページ ③FACEBOOK
2) その他 差し支えなければ、具体的にお願います。()

Q9: 食の文化シンポジウムにまた参加したいですか?

- 【 1. 参加したい 2. どちらともいえない 3. 参加したくない 】

ご協力ありがとうございました。お氣をつけてお帰りください。