

한-일 공동 학술 콜로키움

비교문화사적 식문화 연구를 통한 김치 고유 정체성 찾기



일시 2024. 3. 14.(목) 14:00~17:00

장소 이화여자대학교 ECC 이삼봉홀

시 간	내 용	사회 · 발표자
14:00~14:10	<ul style="list-style-type: none"> 개회사 : 김성현 세계김치연구소 김치산업진흥본부장 환영사 : 조우균 (사)한국식생활문화학회 회장 	오지은 (이화여자대학교)
14:10~14:20	<ul style="list-style-type: none"> 한-일 국제공동연구 개요 소개 	

제 1 부

		좌장 : 조우균(가천대학교)
14:20~14:50	발표1 일본에 있어서의 김치의 전개 - 한 · 일 김치 논쟁을 통해서 본 중국 김치 기원설에 관한 고찰	아사쿠라 도시오 (리츠메이칸대학)
14:50~15:20	발표2 일본의 어장(액젓) 현황과 재흥(再興) 배경 - 일본 시판 어장의 종류 및 특징 - 나가노현 사례조사를 통한 일본의 절임채소와 동물성단백질 관계 규명	모리야 아키코 (여자영양대학)
15:20~15:30	<ul style="list-style-type: none"> 휴식 	

제 2 부

		좌장 : 조미숙 교수(이화여자대학교)
15:30~16:00	발표3 한일 김치의 특징 비교-김치의 풍미 특성과 일본인의 기호성에 대해- - 일본 판매 한국산 · 일본산 김치의 향미성분 비교 분석 - 한 · 일 대학생들의 기호도와 이미지 차이	쿠니에다 사토미 (리츠메이칸대학)
16:00~16:30	발표4 한국 젓갈김치문화 형성 배경과 변천 - 동물성단백질과 채소 결합형 김치문화의 탄생 배경과 보편화 과정	박채린 (세계김치연구소)
16:40~17:00	<ul style="list-style-type: none"> 종합토론 - 주제발표자 전원 - 조미숙(이화여자대학교), 정서진(이화여자대학교), 신동훈(세계김치연구소) 	
17:00~	<ul style="list-style-type: none"> 폐회 및 한 · 일 연구자 교류회 	