

〈テロワール〉をめぐる語りとその変容

ブリア＝サヴァランから地理的表示保護制度まで

2026年7月19日（日） 10:30-17:30 日仏会館ホール

*Discours et évolution de la notion de terroir :
de Brillat-Savarin aux indications d'origine géographique*

Dimanche 19 juillet 2026 Auditorium de la Maison franco-japonaise

プログラム

10:30-10:45 開会 長井伸仁（日仏歴史学会会長） **趣旨説明** 齋藤由佳（獨協大学）

10:45-12:15 第1セッション「テロワールをめぐる語り——ガストロノミー文学と地理的イマジネール」

齋藤由佳（獨協大学、日仏歴史学会）

「グリモ・ド・ラ・レニエールの著作における『美食の地理学』」

ジャン＝ロベール・ビット（フランス学士院道徳政治科学アカデミー）

「子どもたちにフランスの地理を教えること：ベル・エポックの児童書におけるテロワール」

野澤丈二（早稲田大学、日仏会館・フランス国立日本研究所）

「日本における『サヴァラン』の受容：没後100年以降の展開」

司会 ジョルジュ・ヴェスイエール（獨協大学）

12:15-13:45 昼休憩

13:45-15:15 第2セッション「テロワールとは何か——環境・法制度・文化的感性のはざま」

シルヴィ・ヴァーブル（トゥールーズ・ジャン・ジョレス大学、FRAMESPA）

「テロワール概念に基づくグローバル市場の構築：ロックフォールチーズの事例から（18-21世紀）」

福田育弘（早稲田大学名誉教授、総合地球環境学研究所客員教授）

「土地柄性と季節感：ガストロノミー的クロノトポスの文化的変奏」

エレヌ・トルモ（ピュルバン技師学校、トゥールーズ大学）

「土着微生物とテロワール・チーズ：知識と技術継承における課題」

司会 廣田功（東京大学名誉教授）

15:15-15:30 休憩

15:30-16:40 第3セッション「テロワールの再編——グローバル化と地理的表示制度」

ニコラ・ポーメール（獨協大学）

「GIとテロワールに試される日本酒：文化的翻訳と地域的再編成」

ルイ・オーギュスタン＝ジャン（ソルボンヌ・パリ北大学協力研究員）、ジアメイ・ピ（マラヤ大学大学院）

「中国におけるGI制度導入の課題とプロト＝テロワール：四川省蒙頂茶の事例から」

司会 福田育弘（早稲田大学名誉教授）

16:45-17:15 全体討論 司会 ニコラ・ポーメール（獨協大学）

17:15-17:30 総括・閉会 廣田功（東京大学名誉教授）



日本語・フランス語

（同時通訳あり）

参加無料・事前登録制



お申し込みはこちら

お問い合わせはこちら

主催：日仏歴史学会

助成：（公財）日仏会館

協力：獨協大学、FRAMESPA、École d'Ingénieurs de Purpan、日仏会館・フランス国立日本研究所

Discours et évolution de la notion de terroir : de Brillat-Savarin aux indications d'origine géographique

Dimanche 19 juillet 2026 Auditorium de la Maison franco-japonaise

〈テロワール〉をめぐる語りとその変容

ブリャ＝サヴァランから地理的表示保護制度まで

2026年7月19日（日） 10:30-17:30 日仏会館ホール

Programme

10:30-10:45 Ouverture Nobuhito Nagai (Président de la Société franco-japonaise des sciences historiques)
Introduction Yuka Saitō (Université Dokkyō)

10:45-12:15 Session 1 : Discours gastronomiques et construction des imaginaires territoriaux

Modérateur : Georges Veyssière (Université Dokkyō)

Yuka Saitō (Université Dokkyō)

La « géographie gourmande » dans l'œuvre de Grimod de La Reynière (début XIX^e siècle).

Jean-Robert Pitte (Institut de France)

Apprendre la géographie de la France aux enfants de la Belle Époque par un voyage gastronomique à travers les terroirs.

Jōji Nozawa (Université Waseda)

La réception de « Savarin » au Japon : évolutions depuis le centenaire de sa disparition.

12:15-13:45 Pause

13:45-15:15 Session 2 : Le terroir entre milieux, traductions juridiques et sensibilités culturelles

Modérateur : Isao Hirota (Prof. émérite Université de Tokyo)

Sylvie Vabre (Université de Toulouse)

La structuration mondiale d'un marché gourmand basé sur la construction de la notion de terroir. Le fromage de Roquefort (XVIII^e-XXI^e siècle).

Ikuhiro Fukuda (Université Waseda)

Terroir et saisonnalité : variations culturelles d'un chronotope gastronomique.

Hélène Tormo (Université de Toulouse)

Microorganismes autochtones et fromages de terroir. Des acteurs fragilisés, au cœur des enjeux de connaissance et de transmission des savoirs.

15:15-15:30 Pause

15:30-16:40 Session 3 : Indications géographiques, circulations internationales et recompositions territoriales

Modérateur : Ikuhiro Fukuda (Prof. émérite Université Waseda)

Nicolas Baumert (Université Dokkyō)

Le saké à l'épreuve des IG et des logiques du terroir : traductions culturelles et recompositions territoriales.

Louis Augustin-Jean (Université Sorbonne Paris Nord) et Jiamei Bi (Université de Malaya)

Des proto-terroirs à la difficile mise en œuvre des indications géographiques en Chine. Le thé Mengding shan du Sichuan.

16:45-17:15 Discussion générale Modérateur : Nicolas Baumert (Université Dokkyō)

17:15-17:30 Conclusion Isao Hirota (Prof. émérite Université de Tokyo)



interprétation simultanée
Japonais / Français

Entrée gratuite – inscription
obligatoire



Inscription



Contact / informations

Organisation : Société franco-japonaise des sciences historiques

Soutien : Fondation Maison franco-japonaise

Coopération : Université Dokkyō, FRAMESPA, École d'Ingénieurs de Purpan, IFRJ-MFJ