

Report



University of Kochi International Japan Studies Lecture Series No.69

Title Laos and Its Food Culture: From the Perspective of a Nutritional Scientist Speaker Shimada Ikuko (University of Kochi, Fac. of Nutritional Sc., Assoc. Prof)

Time July 19, 2024, 18:30-20:00h

Venue University of Kochi, Eikokuji campus (A101)

Laos. A country in the center of the Indochinese peninsula. Capital: Vientiane. Its flag is red and blue, with a white circle in the middle, not unlike the Japanese flag. Anyone who can tell you this much about Laos can duly be considered a geography buff. It is the kind of country about which you can only learn when there is a particular occasion that brings it to your attention. And this is exactly what our program is good at: offering opportunities to learn about unknown lands.

This time we did not have to look far for an expert "guest" speaker: we found a researcher who has gathered abundant and precise knowledge on the people of Laos and their food culture, right at Ike campus. Prof. Shimada has been doing nutrition related research in Japan and Kochi focusing on local issues: school meals, emergency food provision in disaster situations, balanced diets for the elderly etc. However, at the same time, she has put her experience as a JICA volunteer during her college years to good use, and has continued to do field work in Laos over the years.

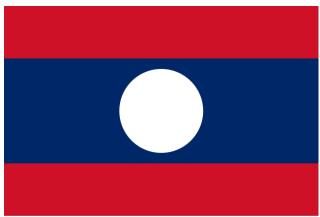
Being a landlocked country, Laos – its area falls almost entirely within the Mekong River basin – heavily depends on river fish as part of its everyday food supply. These are eaten by the common people, often raw. In fact, presenting dishes of raw fish is customary when welcoming guests. Some of the fish, however, are infected with a parasite that also thrives in the human body. For some it results in serious illness and even death. The disease in question is known as one of the major NTDs, or Neglected Tropical Diseases. For pharmaceutical companies, mostly based in developed countries far away from the tropics, investing time and money in the development of a cure is not an attractive – read: lucrative – challenge.

What Prof. Shimada proposes, is a prevention campaign based on knowledge. When serving raw fish, locals can be taught how to choose fish species that are not affected by the parasite. Sharing ways to cook the fish in such a way that the parasite dies before being consumed is very effective too. To make this work, it is germane to cooperate with local communities in the field. The good news is that it is a solution that is far cheaper and faster than any of the budgets or time frames involved in developing a new drug. In that sense too, Prof. Shimada's approach epitomizes the value of what the University of Kochi is so good at: cooperating with the local communities without depending on big budgets. Moreover, it is a great example of how an institution located in a remote region of Japan can contribute meaningfully to the tackling of global issues, by providing knowledge and practical skills.

We look forward to seeing you at our next event. Lectures will be announced on our website.

For direct notification, contact japanstudies@el.u-kochi.ac.jp











報告 高知県立大学国際日本学レクチャーシリーズ 第69回

ラオス。インドシナ半島の中央に位置する国。ヴィエンチャンが首都。国旗は、赤と青の地に白い丸――日の丸の親せき。スマホを見ずにこれだけ言える人は、「地理好き」と言って間違いない。世界地図をみて正確な場所を指すことが出来ず、首都も国

タイトル 「わたしが見たラオス―食文化を通して」

講師 島田郁子 (健康栄養学部 准教授)

場所 永国寺キャンパス A101

日時 令和6年7月19日(金) 18:30~20:00

言語 日本語 参加者 42名

旗も分からない人が多いのではないかと思う。何らかのきっかけがないと、ついつい見過ごされてしまう国の一つであるが、そのような国について学ぶ機会を与えると見逃さないのが本レクチャーシリーズである。

今回の講師は、ラオスでの研究活動を通して、ラオスの人々やその食文化について豊富で確実な知識を身につけてきた研究者である。幸い、遠くから呼ぶ必要がなく、本学の健康栄養学部から来ていただくだけで十分だった。島田先生は、給食、災害時の避難所の食事、高齢者がしっかりと栄養をとれる仕組みなどなど、日本の地域に根差した研究を重ねてきたが、その一方、かつての JICA の青年海外協力隊での経験を生かして、ラオスでの実地調査にも長年取り組んできたのである。

内陸国でありながら、国土のほとんどがメコン川の流域に含まれているラオスでは、川魚が庶民の日常的な食料となっている。生で食べることも珍しくない(大事な客のおもてなしに生魚を出すことが少なくない)。しかし、コイ科の魚たちの中にいる寄生虫が、それを食べた人に病気をもたらすことが多い。メコン流域のほかの国でもよく見られる感染症であるが、罹った人の体力をどんどん奪って重症化するケースもあれば、大きな負担を感じずに普段通りに生きていく人もいるそうである。治療薬は、先進国に拠点を置きその先進国の人々を対象にしがちな薬を開発する製薬会社にとってあまり魅力のない挑戦である。いわゆる「顧みられない熱帯病」であり、その撲滅への道のりはまだ遠い。



島田先生が提案するのは、知識による防止策である。つまり、魚を生で食べる場合、寄生虫のつかない種類を選ぶこと、あるいは火を通して調理することなどである。そのような知識や手法を現地の人々に共有してもらうのには、やはり、現地での調査

や伝達活動が欠かせない。製薬会社が普段考えている億単位の予算や何年にもわたる開発・実験期間と 比べれば、実に格安で効率の良い方法である。その点では、高知という地域から発するアプローチとして 象徴的ともいえる。高知から直接に外国とつながる知恵と実践はここにある。

> このレクチャーシリーズでは、日本と外国との境界線を越えて、日本文化の様々な顔を探ります。 今後の予定が決まり次第お知らせ申し上げます。