

食育シンポジウム

～伝統的な料理と食文化の継承～

参加費
無料

郷土料理や行事食など地域の食文化の紹介、どのように食文化が受け継がれてきたか、地域の特産品や行事との関係、現在、食文化はどのように伝わっているのか伝わっていないかを日本で唯一の伝承料理研究家の奥村彪生氏にお話し頂き、これからどのように継承していくのかを考えます。

日時 平成30年 8月4日[土] 13時～16時(12時開場)

場所 京都リサーチパーク西地区4号館 地下 バズホール(京都市下京区中堂寺粟田町93番地)

主催:大阪ガス株式会社、京都府、きょうと食育ネットワーク

後援:京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都市  協力:京都リサーチパーク株式会社

1 基調講演(80分)

「伝統食は時代によって変わるもの」一日常食は雑でええで、早うてあうて旨うてな一



【講演者】伝承料理研究家 奥村 彪生 (おくむら あやお) 氏

食にはファッション性・簡便性が必要。

1937年(昭和12)年、和歌山県生まれ。伝承料理研究家。学術博士。奥村彪生料理スタジオ『道楽亭』主宰。奈良、飛鳥時代から現代までの様々な料理を復元。世界の伝統料理にも詳しい。平成13年度和歌山県文化功労賞受賞。現在、大阪市立大学大学院非常勤講師。平成21年には美作大学大学院でめんの研究により学術博士の博士号を取得。平成22年5月にはその研究をまとめた著書『日本めん食文化の一三〇〇年』により第1回 辻静雄食文化賞を受賞。NHK「きょうの料理」にも出演。著書に、『日本料理とは何か 和食文化の源流と展開』、『増補 日本めん食文化の一三〇〇年』、絵本『おもしろふしぎ日本の伝統食材』既刊10巻、絵本『おくむらあやお ふるさとの伝承料理』全13巻、『聞き書 ふるさとの家庭料理』全20巻解説(全て農山漁村文化協会)、『ラーメンはどこから来たか 麺の歴史』(KADOKAWA)、『NHKまる得マガジン ムダなくかんたん食材ストック塾』(NHK出版)、その他多数。

※会場内での写真・ビデオ撮影、音声の録音はご遠慮ください。

2 パネルディスカッション(60分)

「食文化のバトンをつなごう」

【コーディネーター】 ● 佐藤 洋一郎 氏

和食文化学会会長・京都府立大学特任教授

【パネリスト】 ● 基調講演 講師 奥村 彪生 氏

● 前川 修 氏(日本料理/すしとり松 会長)

● 平松 あゆみ 氏(フリーアナウンサー)

● 定 員: 250名 ※お申込み受付順

● 費 用: 無料

● 申込方法: 予約申込制ですので、WEB、FAX、郵便のいずれかでお申込み下さい。

● 申込締切: 平成30年7月27日(金) 必着

※定員になり次第、申込み受付を終了させていただきます。予めご了承ください。

申込・参加方法(予約制)

- ①WEBからのお申込みまたは、裏面の申込書にご記入の上、FAX/郵便にて事務局までお送りください。
- ②申込受付後、事務局より「参加証」を郵便ハガキにて発送いたします。
- ③以上にてお申込・受付は完了いたします。当日、参加証を会場受付までご持参ください。

3 その他

府・大学・団体・食育サポート企業等の食育活動紹介展示



保育ルームもご用意しております。
詳しくは裏面をご覧ください。