

京都 「和食の 文化と科学」 リカレント学習講座

・日時

第1回

平成26年11月29日(土)

第3回

平成27年1月10日(土)

第2回

平成26年12月13日(土)

第4回

平成27年2月21日(土)

第5回

平成27年3月14日(土)

*
各コースとも
午後1時30分
～
3時30分

・会場

第1回

京都府立医科大学 図書館ホール

(京都市上京区清和院口寺町東入中御霊町 410)

第2回

京都市勧業館みやこめっせ地下特別展示場

(京都市左京区岡崎成勝寺町 9-1)

第3回
第5回

京都府立大学稲盛記念会館 104 講義室

(京都市左京区下鴨半木町 1-5)

・定員

100名

※申し込み多数の場合は抽選

・参加費

全5回 5千円

※学生・留学生は無料

食保健学科 3 回生栄養教育論実習より “秋の味覚弁当”

主催 京都府立大学



京都「和食の文化と科学」 リカレント学習講座

ユネスコ無形文化遺産登録を記念して、「和食」をより深く学ぶための連続講座です。一流の講師陣から和食の文化と科学、京料理・京野菜、和菓子について学びます。

第1回

- 日 時：平成 26年 11月 29日(土)
- 会 場：京都府立医科大学 図書館ホール
- テーマ：『和食文化と京都』

和食のユネスコ無形文化遺産登録に尽力された熊倉氏に、京都で発展した和食の歴史とともに、ユネスコ無形文化遺産登録後の和食の保護・継承の重要性、そして京都に期待される役割などについてお話いただきます。



講師 静岡文化芸術大学学長 熊倉功夫 氏

専攻日本文化史。東京教育大学大学院文学研究科博士課程修了(博士文学)、国立民族学博物館名誉教授、総合研究大学院大学名誉教授、2010年1月より現職。2013年より「和食」文化の保護・継承国民会議会長、主な著書・編著書『日本料理の歴史』、他多数。

第2回

- 日 時：平成 26年 12月 13日(土)
- 会 場：京都市勧業館みやこめっせ地下特別展示場
- テーマ：『和食と Washoku』

第109回京料理展示会開催中のみやこめっせにおいて、第1部では日本料理アカデミーの村田氏に世界の Washoku をテーマに、第2部では茶道資料館の筒井氏に「懐石」の歴史を紐解きながら「一汁三菜」や「もてなしのこころ」について、お話いただきます。



講師 日本料理アカデミー理事長 村田吉弘 氏

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中、フランス料理修行のため渡仏。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。1976年実家に戻り、「菊乃井木屋町店」を開店。1993年株式会社菊の井代表取締役役に就任。



講師 茶道資料館副館長 筒井紘一 氏

1940年福岡県生まれ。早稲田大学文学部東洋哲学科卒業。同研究科修士日本文学専攻修了。文学博士。日本における茶の湯の研究の第一人者。今日庵文庫長、京都造形芸術大学教授。著書に「茶書の新編」「新版 茶道大辞典」「茶の湯のことば」「利休茶話」などがある。

第3回

- 日 時：平成 27年 1月 10日(土)
- 会 場：京都府立大学稲盛記念会館104講義室
- テーマ：『和菓子の魅力』

第1部では、虎屋文庫の中山氏に、日本の四季の移ろいをその色や形、銘で巧みに表現する和菓子の魅力や、京都で誕生した上生菓子の歴史についてお話いただきます。第2部では、和菓子の材料として珍重される丹波大納言の機能性などについて京都府立大学松井准教授がお話いたします。



講師 (株)虎屋 虎屋文庫 中山圭子 氏

東京藝術大学美術学部芸術学科卒業。卒論に「和菓子の意匠」を選ぶ。現在、虎屋の和菓子資料室、虎屋文庫の専門職。著作に「事典 和菓子の世界」、「江戸時代の和菓子デザイン」などがある。



講師 京都府立大学大学院生命環境科学研究科 松井元子 准教授

大阪府立大学大学院生活科学研究科後期博士課程修了、博士(学術)。管理栄養士。食事科学、調理科学、給食経営管理など食べ物のおいしさに関する研究に従事。

第4回

- 日 時：平成 27年 2月 21日(土)
- 会 場：京都府立大学稲盛記念会館104講義室
- テーマ：『京料理と京野菜の魅力』

第1部では、大和学園の仲田氏に現代の京料理や京野菜の魅力、日本料理アカデミーなど様々な京都の料理人の活動についてお話いただきます。また第2部では、京都府立大学の中村教授が京野菜の機能性についてお話いたします。



講師 大和学園 京都調理師専門学校校長 仲田雅博 氏

京都調理師専門学校、ラ・キャリエール クッキングスクールにおいて、主に京料理の指導にあたる。食品関連企業の商品開発やコンサルティングも幅広く手懸け、著書多数。「京のおぼんさい弁当普及推進協議会」会長。



講師 京都府立大学大学院生命環境科学研究科 中村考志 教授

専門は世界の伝統食材に含まれる機能性成分の探索。京都の伝統食材である京野菜の発がん抑制効果を研究。京都府農林水産技術センター研究調整役を併任し、京野菜の機能性を活かした地域密着型実践活動もおこなっている。

第5回

- 日 時：平成 27年 3月 14日(土)
- 会 場：京都府立大学稲盛記念会館104講義室
- テーマ：『次世代につなぐ和食』

第1部では、近畿農政局消費・安全部長の石場裕氏に日本型食生活の普及・啓発活動や食育活動についてお話いただきます。また第2部では、京都府立大学の大谷貴美子教授が和食文化と食育についてお話いたします。



講師 近畿農政局消費・安全部長 石場裕 氏

京都大学農学部卒業。JETRO、国土交通省などを経て、国際関係業務や地域活性化の業務に携わる。2013年4月より現職。食育、食の安全・安心などの消費・安全業務に取組み、大学等への出張講座も行っている。



講師 京都府立大学大学院生命環境科学研究科 大谷貴美子 教授

専門は、食教育、食事学。日本微量栄養素学会理事、日本栄養改善学会評議員、関西消費者協会理事、京都市伝統産業活性化審議会委員、京都府食育推進委員会委員などを務める。

いずれも
午後 1 時 30 分 ~ 3 時 30 分

対象

- 和食文化に関心のある方
- 原則として5回とも参加していただける方
(全5回すべてに出席された方は修了証書を授与します)

申込・問合せ先

〒606-8522 (住所記入不要) 京都府立大学事務局企画課
TEL 075-703-5147 FAX 075-703-5149
E-mail kikaku@kpu.ac.jp
ホームページ <http://www.kpu.ac.jp>

申込方法

はがき・FAX・E-mailで、住所・氏名(フリガナ)・連絡先(電話、FAX、E-mailアドレス)をご記入のうえ、下記申込先までお申し込みください。(学生・留学生の方は学校名を記入して下さい)

*お申し込みの際の個人情報は、本講座の事務連絡及び本学公開講座等のご案内以外の目的で使用することはありません。

申込締切

平成 26年 10月 31日 (金)

交通のご案内

第1回会場 京都府立医科大学 図書館ホール



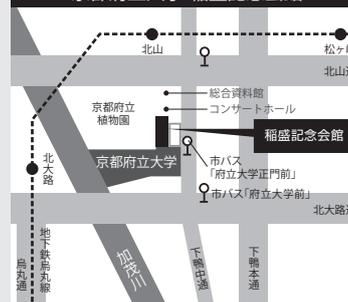
- ▶ JR 京都駅から 市バス4、17、205系統
- ▶ 京阪三条駅から 市バス37、59系統
- ▶ 阪急河原町駅から 市バス3、4、17、205系統
「府立医大病院前」下車 徒歩2分
- ▶ 地下鉄今出川駅、丸太町駅から
徒歩20分 ※今出川駅からは市バス利用可
- ▶ 京阪出町柳駅、神宮丸太町駅から
徒歩15分 ※出町柳駅からは市バス利用可

第2回会場 京都市勧業館 みやこめっせ



- ▶ JR 京都駅、阪急烏丸駅から
地下鉄烏丸線「烏丸御池」乗り換え、
地下鉄東西線「東山」下車徒歩8分

第3,4,5回会場 京都府立大学 稲盛記念会館



- ▶ JR 京都駅、阪急烏丸駅から
地下鉄烏丸線「北山」下車1番出口から南へ徒歩7分
- ▶ 京阪出町柳駅から 市バス1系統
「府立大学前」下車徒歩5分