

「和食新時代」にむけて

料理は和食が一番難しい、という声を聞きます。たった50年ほど前までの日本は、どの家庭でも鰹節や煮干しで出汁をとり、漬物を漬け、季節の魚や野菜の調理を難しいこととは考えなかった。それは出汁のみならず、味噌、醤油など日本には昔から優れた加工品があるので、料理は本来、楽なはずなのです。

和食は今、世界が注目するヘルシー料理。しかしそれが高級料理店の和食ではなく、一般の家庭に胸の張れる自国の料理が伝えられ初めて世界無形文化遺産申請にふさわしいのではないのでしょうか。

I. 五味調和の和食講座 至極の味を家庭に

講師 田村 隆 さん(つきち 田村 三代目) / お話と調理実演

- ◇ 開催日 平成25年4月20日(土) 午後1時30分～午後3時30分
- ◇ 会場 東京農業大学第一調理室
- ◇ 募集人数 100名(先着) ◇ 参加費 無料

II. 記念フォーラム 和食の心、日本の心

第1部 笑壺寄席 笑いは「食」にあり

講師 桂 ぼんぼ娘 さん(落語家)

第2部 パネルディスカッション 和食の心 日本の心

パネラー 浦谷 兵剛 さん(お箸製造・榊兵左衛門会長)
藤田 貴子 さん(日本料理家)
堀田 和則 さん(JAたじま米穀課)
本多 京子 さん(医学博士・管理栄養士)

コーディネーター 中村 靖彦 (「食材の寺小屋」塾長)

- ◇ 開催日 平成25年4月25日(木) 午後1時30分～午後4時10分
- ◇ 会場 飯田橋レインボービル 東京都新宿区市ヶ谷船河原町11番地
- ◇ 募集人数 200名(先着) ◇ 参加費 無料

主催: NPO 法人良い食材を伝える会『食材の寺小屋』
東京農業大学食育研究部会

上記講座は3月末に新聞広告で参加者を募集いたします。 席数に限りがございますので、参加希望の方はお早目にお申込みくださいますようお願いいたします。

「食材の寺小屋」200 回記念講座

FAX 申込書

>> FAX No. 03-3423-6085

お名前： _____ ・ 会 員 ・ 一 般

ご住所： 〒 _____

ご参加希望の講座番号に○印をおつけください。

① 平成 25 年 4 月 20 日 (土) 五味調和の和食講座

同伴者： _____ 名

同伴者氏名・住所：

1. _____ 〒 _____
2. _____ 〒 _____

② 平成 25 年 4 月 25 日 (木) 記念フォーラム・和食の心、日本の心

同伴者： _____ 名

同伴者氏名・住所：

1. _____ 〒 _____
2. _____ 〒 _____

❖ ご参加の皆様には追ってご招待のハガキをお送りいたします。
当日、受付にてハガキをご提示下さい。