

## 12月 エコ・クッキングフォロー研修会 プログラム

■日時：2014年12月4日(木) 10:30～16:20

■研修テーマ：『郷土食からみる日本の食文化と食教育』をテーマに、江戸から受け継がれてきた食や農業・文化、その背景にある伝承や教育について、エコ・クッキングだけでなく広い視野で「食」について学ぶ。

■プログラム：

時間		内容
10:30～	5分	開会挨拶
10:35～	45分	講演『東京の農業と伝統野菜～江戸から東京へ受け継がれてきた農業と野菜～』 講師：大竹 道茂 氏
11:20～	10分	質疑応答
11:30～	95分	各班自己紹介・身支度(15分) 調理デモンストレーション(30分)・調理実習(50分)
13:05～	35分	試食・片付け
13:40～	20分	休憩
14:00～	90分	講演『日本の食文化と郷土食の伝承』 講師：江原 絢子 氏
15:30～	10分	質疑応答
15:40～	10分	休憩
15:50～	20分	2014年エコ・クッキング新ツールご案内 講話「環境に配慮した食の取組み」
16:10～	10分	まとめ・アンケート記入・閉会挨拶

■講師プロフィール：

◆講演タイトル『東京の農業と伝統野菜 ～江戸から東京へ受け継がれてきた農業と野菜～』

大竹 道茂氏（江戸東京・伝統野菜研究会代表）

JA 東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組む。農林水産省「地産地消の仕事人」選定。農林水産大臣任命「ボランティア・プランナー」、総務省「地域力創造アドバイザー」、江戸東京野菜コンシェルジュ育成協議会会長などに従事。著書に「江戸東京野菜(物語篇)」、監修の「江戸東京野菜(図鑑篇)農文協」、など多数。



◆講演タイトル『日本の食文化と郷土食の伝承』

江原 絢子氏（食文化研究者/東京家政学院大学 名誉教授）

近世から現代の食生活の歴史的研究をはじめ、広く日本の食文化、食教育、調理学の分野で活動に携わる。著書に「家庭料理の近代」(単著)、「和食と食育」、「食と教育」、「近代料理書集成」(以上編著)「日本食文化史年表」(共編)など食の歴史に関わる著書多数。



以上