



会場 京都調理師専門学校

太秦キャンパス 4階ホスピタリティーホール

日時

2024年 1/27 (土)

募集 150名 ※定員を超える申込みの際は、抽選をする場合があります

13時～16時 (受付開始12時30分より)

和食ユネスコ無形文化遺産 参加無料 登録10周年記念セミナー

和食がユネスコ無形文化遺産に登録された意義を考え、和食の新たな境地を切り開く

13:00-13:05 開会挨拶 文化庁食文化推進本部事務局長 参事官(生活文化創造担当) 児玉 大輔

13:05-13:50 基調講演 ユネスコ無形文化遺産登録10周年がもたらす和食の未来

甲子園大学学長・
京都大学名誉教授
伏木 亨氏



1994年より京都大学農学研究科食品生物学専攻教授。専門は食品科学・栄養化学。研究テーマは、油脂やだしのおいしさのメカニズムの解明、おいしさの客観的評価手法の開発研究。日本栄養・食科学会評議員・参与、和食文化国民会議会長、日本料理アカデミー理事。著書に、だしの神秘(朝日新書)、味覚と嗜好のサイエンス(丸善)など

13:50～ 休憩

14:00-14:30 だしの飲み比べ 京都の名店(たん熊北店・山ばな平八茶屋・萬重・辰巳屋・魚三樓)5店舗が引く数種類のだしを飲み比べ頂けます。うま味の違いを是非味わってみてください。

たん熊北店主人
栗栖 正博氏

昭和3年に祖父が京料理「たん熊」を開店。二代目に父が就任。1982年「たん熊北店」入社。三代目に就任。日本料理アカデミー理事長。

14:30～ 休憩

14:40-15:50 パネルディスカッション

甲子園大学学長
伏木 亨氏

ファシリテーター
略歴は基調講演欄をご覧ください。

菊乃井三代目主人
村田 吉弘氏

「菊乃井」の長男として誕生。立命館大学在学中にフランス料理修行で渡仏、1993年株式会社菊の井代表取締役役に就任。2018年文化功労者に選出、黄綬褒章受章。日本料理アカデミー名誉理事長、全日本・食学会理事長。

料理研究家
大原 千鶴氏

京都・花背の料理旅館「美山荘」が生家。料理研究家として雑誌やテレビ出演、料理教室、講演会、エッセイ執筆、商品開発アドバイザー、CMやドラマの料理監修などで活躍。

大和学園副理事長
田中 幹人氏

大手IT企業勤務を経て学校法人大和学園入職。現在は調理・製菓・観光分野の専門学校校長を務める傍ら、VRやAIを活用した新規事業や地域活性化など産学連携事業を推進。

株式会社増田徳兵衛商店
増田 徳兵衛氏

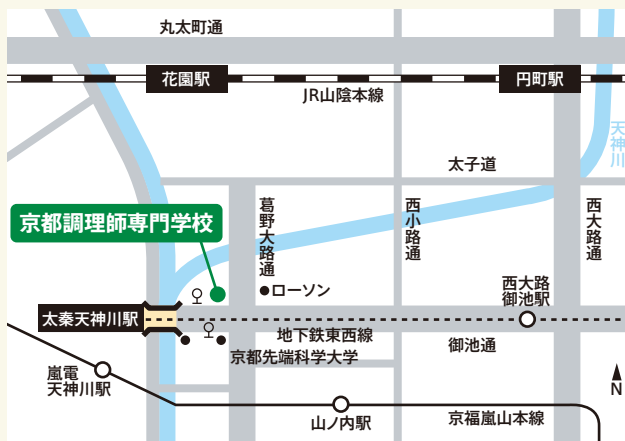
1675年(延宝3年)創業の伏見の中では一番古い蔵のひとつ増田徳兵衛商店の14代目の当主。日本酒や和食をはじめ京都・日本文化の魅力を世界に発信している。

会場アクセス

京都調理師専門学校
太秦キャンパス 4階ホスピタリティーホール
〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

- ・京都市営地下鉄 東西線「太秦天神川駅」下車 徒歩4分
- ・嵐電(京福電車) 嵐山本線「嵐電天神川駅」下車 徒歩5分
- ・JR山陰本線(嵯峨野線)「花園駅」下車 徒歩13分
- ・市バス「京都先端科学大学前」下車 すぐ

※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。



申込締切り 2024/1/24(水)

QRコード、またはメール・電話でお申し込み下さい。

<https://www.jtb-qa-sys.com/>

専用パスワード: NMXwbk5zKW

お問い合わせ・お申込み

令和5年度食文化振興加速化事業事務局 (JTБ霞が関事業部担当: 秋元・秋山)

MAIL: sinpojiumu_yunesuko@jtb.com TEL: 03-6737-9401

営業時間: 平日9:30～17:30 土日・祝日・年末年始(12/30～1/3)休業

【主催】文化庁 食文化推進本部 【協力】日本料理アカデミー