

聖徳大学短期大学部“食”に関する講演会

主催／聖徳大学短期大学部総合文化学科 共催／社団法人日本フードスペシャリスト協会

千葉県の郷土料理を学ぶ

— 太巻き祝いずしを中心に —

日 程:平成22年10月15日(金) 13時~14時30分(講演)
10月22日(金) 11時~12時30分(実演)

会 場:聖徳大学生涯学習社会貢献センター(松戸駅東口徒歩1分)

参加費:無 料 ※事前お申込み制

定 員:25名 ※お申込者多数の場合、抽選となります。

「太巻き祝いずし」は、房総の農家に代々伝わってきた郷土料理です。冠婚葬祭や節句の時に、それぞれの家庭で作られてきました。戦争で途絶えたこの風習は、戦後、農家の女性の手で復活しました。

現在では、巻きずしの絵柄も豊富になり、レパートリーは200種類以上といわれますが、「太巻き祝いずし」を伝え続けてきたのが、今回の講演と実演をご担当いただく、龍崎先生が立ち上げた「千葉伝統郷土料理研究会」です。

手作り料理でもてなす大切さを再認識し、食生活と心をより豊かにしていただければ幸いです。

講師ご紹介



千葉伝統郷土料理
研究会主幹
龍崎 英子

東京都・日本橋で生まれ、千葉県船橋市で育つ。
(財)化学療法研究所附属病院に栄養士として勤務。
その後、千葉県立栄養専門学校、千葉県立衛生短期
大学助教授を経て、現在、千葉伝統郷土料理研究会
主幹。昭和31年、房総地方の郷土料理「太巻きずし」
に出会い、以後、技術の伝承、普及、創作活動に励む。
関連著書多数。千葉県文化功労賞、NHK関東甲信越
地域放送文化賞受賞。

講演会内容ご紹介

10月15日(金) 講演

「太巻き祝いずし」の由来と特徴および技術の伝承について、お話いたします。



10月22日(金) 実演

さまざまな文様の「太巻き祝いずし」作りの実演をご覧いただくとともに、「太巻きずし」作りの基礎的技術の実習をご体験ください。(実演は初心者の方を対象とさせていただきます。)

往復はがきにて、下記宛先までお申込みください。

往復はがき裏面には、お名前・ご住所・電話番号を、返信はがき表面には、ご住所とお名前をご記入ください。

締切は、平成22年9月30日必着といたします。お申込者多数の場合は抽選となります。

抽選の場合、当選者には受講票を10月10日までに送りいたします。

なお、非当選者の方より、再抽選で50名を講演(15日)にご招待させていただきます。

お申込みは>>> 〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

聖徳大学知財戦略課

電話047-365-1111(大代)

