

郷土食文化公開講座

2010

くらしき作陽大学では、
昨年度の第一回～第五回に引き続き
郷土の食文化をシリーズとした
食文化公開講座を開催します。

この講座をすべて履修すれば、郷土食に関する
一応の知識が習得できるように組み立て、
全講座履修者には大学から
「郷土食文化」履修認定書を
発行することとしています。

本年は後半シリーズとして下記のように企画しました。
普段、なにげなく見過ごしている
食生活にきつとなくにか
新しい発見があると思います。

この公開講座は、実費程度のご負担(千円/回)
をお願いしますが、講座は、お話だけでなく、
音楽学部による心和むミニコンサート、
食の楽しさを舌と目で味わって頂くための
試食展示紹介などもあわせて企画し、
楽しい時間を過ごしていただけるように
工夫しましたので、ふるってご参加ください。

なお、各回の詳しい講座内容については、
その都度、事前にお知らせする予定です。

郷土の食文化に新しい発見をしてみませんか

第6回 6月26日(土) 10:00~12:30

郷土の食材を生かした食生活を創造する

基調講演「食べ方上手だった日本人 一明日に向けた食卓革命」

食生活研究家 エッセイスト 魚柄 仁之助(うおつか・じんのすけ)氏

受講料1,000円

第7回 8月 7日(土) 10:00~12:30

和食の「すばらしさ」をさぐる

基調講演「日本人の食の原点 一昭和天皇の料理番」

料理研究家 くらしき作陽大学客員教授 谷部 金次郎(やべ・きんじろう)氏

受講料1,000円

第8回 10月 2日(土) 10:00~12:30

食事を楽しくする知恵を学ぶ

基調講演「料理をおいしくする仕掛けー日本の食べごと文化とフードデザイナー」

伝承料理研究家 奥村 彪生(おくむら・あやお)氏

受講料1,000円

第9回 12月19日(日) 10:00~12:30

郷土のご当地グルメをあらためて見直してみよう

基調講演「ご当地グルメ王国 岡山 その歴史と味を楽しもう!」

山陽放送(株)ラジオセンター 部長 石原 正裕(いしはら・まさひろ)氏

受講料1,000円

第10回 3月開催予定 10:00~11:30

公開座談会 これからの郷土の食文化をさぐる

コーディネイター くらしき作陽大学 食文化学部長 山下 静江(やました・しずえ)氏

パネリスト 各界から地域の食文化に貢献するパネリストの方が参加 受講料 無料



主催/くらしき作陽大学商品開発交流研究センター

後援/倉敷市教育委員会、倉敷商工会議所、玉島商工会議所、高梁商工会、総社吉備路商工会、
玉島栄養改善協議会、山陽新聞社、山陽放送株式会社、FMくらしき

くらしき作陽大学

710-0292 岡山県倉敷市玉島長尾3515 お問合せ 086-523-0822

第6回講座

郷土の食材を生かした食生活を創造する 6月26日(土)



基調講演 食べ方上手だった日本人 一明日に向けた食卓革命一

食生活研究家 エッセイスト 魚柄 仁之助 氏

講師紹介 魚柄 仁之助(うおつか・じんのすけ)

1956年、福岡県北九州市生まれ。実家は大正7年創業の仕出し専門の日本料理店で、料理の基本について詳しい。1994年に「うおつか流 台所リストラ術」を出版以降、自ら研究実践してきた経験をもとに、近代日本の食文化の検証を精力的に行い、2007年「冷蔵庫で食品をくさらず日本人」、2008年「冷蔵庫で食品をくささせない日本人」、「食べかた上手だった日本人」など、次々に説得力のある多数の著書出版してきた。TV・ラジオなどにも数多く出演し、故 立松和平など文化人との交流も多い。

第7回講座

和食の「すばらしさ」をさぐる 8月7日(土)



基調講演 日本人の食の原点 一昭和天皇の料理番一

料理研究家(昭和天皇の料理番) 暮らしき作陽大学客員教授 谷部 金次郎 氏

講師紹介 谷部 金次郎(やべ・きんじろう)

1946年、埼玉県生まれ。暮らしき作陽大学客員教授。日本銀行霞町分館で修業後、17歳で大膳課主厨長・秋山徳蔵の面接を受け宮内庁管理部大膳課付厨房第一係に奉職する。以後、和食担当として昭和天皇・良子皇后の日常の食事はもちろん、さまざまな儀式、行事の調理を手がける。1989年、昭和天皇崩御を機に退官。日本テレビ「3分クッキング」「世界一受けたい授業」などのTV出演や、「昭和天皇と鰻茶漬 陛下一代の料理番」(河出書房新社)などの著作活動、講演や講習で活躍。

第8回講座

食事を楽しくする知恵を学ぶ 10月2日(土)



基調講演 料理をおいしくする仕掛け 一日本の食べごとと文化とフードデザイナー一

伝承料理研究家 奥村 彪生 氏

講師紹介 奥村 彪生(おくむら・あやお)

1937年、和歌山県生まれ。料理研究家の土井勝氏に師事し、各種の料理技術を習得。神戸山手女子短期大学生活学科教授、神戸山手大学教授、奈良女子大学非常勤講師を経て、現在、美作大学大学院客員教授、ならびに大阪市立大学生生活科学部大学院非常勤講師を務める。NHK「きょうの料理」、「日めくり万葉集」、「関西ラジオワイド」などにレギュラー出演。独特の語り口で、主婦に人気。

第9回講座

郷土のご当地グルメをあらためて見直してみよう 12月19日(日)



基調講演 ご当地グルメ王国 岡山 その歴史と味を楽しもう!

山陽放送ラジオセンター 編成業務担当部長 石原 正裕 氏

講師紹介 石原 正裕(いしはら・まさひろ)

1958年、香川県生まれ。早稲田大学教育学部卒業後、山陽放送に入社し、報道部に所属。その間、TBS系「報道特集」などで、マクロ実習船、ヤミ米、食中毒O157をリポートし、高い評価を得る。1994年から10年間、人気番組「Voice21」のディレクターを務め、その間、「讃岐うどん」「岡山ラーメン」「カキオコ」「ホルモンうどん」など地域おこしグループと番組をタイアップさせ、岡山にご当地グルメの存在を強く認識させてきた。現在、山陽放送ラジオセンター編成業務担当部長、通団団員、岡山ラーメン学会会員。著書に「岡山・香川ラーメン見聞録」他がある。TV・ラジオ報道部門などで民間放送連盟賞受賞5回 他受賞多数。

第10回講座

公開座談会 これからの郷土の食文化をさぐる 3月開催予定



コーディネーター 暮らしき作陽大学 食文化学部長 山下 静江 氏

「郷土の食文化シリーズ」公開講座の最終回にあたり、これまでの締めくくりとして、各界の著名人をパネラーに、郷土の食文化の今後のあるべき方向を話し合ってください。

※公開講座 参加申込用紙

参加者氏名					
連絡先	住所	〒			
	電話番号	FAX番号	E-mail		
受講希望講座 (希望講座に○印)	第6回	第7回	第8回	第9回	第10回

●応募方法/電話でも受け付けますが、できればFAXかE-mailで下記連絡先までご連絡ください。(参加○ 不参加×)

●連絡先/暮らしき作陽大学 公開講座係 電話:086-523-0822 FAX:086-523-0811 Eメール:pub@ksu.ac.jp

●応募締め切り/

各回申し込み

各回の受講希望者は、各回の講座開催日の10日前くらいまで。