

和食のすすめ

「食」についてみんなで学ぼう!



祝・ユネスコ無形文化遺産登録決定!
日本の食文化「和食」を見直そう!



講師 静岡文化芸術大学 学長
熊倉 功夫 氏

くまくら・いさお 氏 1943年東京生まれ。東京教育大卒。筑波大教授、国立民族学博物館教授、林原美術館館長などを歴任、2010年から現職。和食文化の保護・継承国民会議会長。著書に「日本料理の歴史」「茶の湯といけばなの歴史 日本の生活文化」など多数。専門は日本文化史。

和食がユネスコ無形文化遺産登録され、専門家として超多忙を極める熊倉学長を講師に迎えて、くらしに活かす講演会です。

日本の伝統的な食和食。広く社会慣習として継承されている日本人全体が担っている食文化。基本は「ご飯と漬物と一汁三菜」。なにより「ご飯を中心に身の回りにある季節の氏素性がはっきりしたモノを家族が一緒になって食べること」が大切と熊倉氏。

ユネスコ無形文化遺産を、日本人の伝統的な食文化である「和食」を見直し継承するチャンスとすることができるのか、わたしたちの責任が問われています。

日時 平成26年**11月20日**(木)午前10時～11時30分
(受付9時20分から)

会場 アクトシティ コンgressセンター 31会議室

その他 受講無料

定員:先着200名 どなたでも受講できます。

申込み ファックス申し込み:住所・氏名・電話番号を書いて、浜松市消費者団体連絡会事務局へ。 FAX:053-425-8099(加藤)

問合せ 浜松市消費者団体連絡会 090-5118-1780(土屋)