

「家庭料理にみる日本の食の豊かさ」

2024年 **12月7日** **土** 14:00 ~ (開場 13:30)

東京家政大学板橋キャンパス 百周年記念館 4階・中会議室

【開催方法】対面開催

【参加方法】事前申込み制 *定員 50 名
当館 HP「イベント」ページより申込みを行ってください。
(<https://www.tokyo-kasei.ac.jp/academics/museum/event/>)



参加
無料

【受付開始】2024年11月7日(木) 9:00 ~ (予定) *定員に達した時点で受付終了

講師紹介

加藤 和子

東京家政大学 栄養学部 教授

担当科目は調理学関連の授業のほか、食の文化など。「食品をどうしたら美味しい食物にできるかを科学する」を信条に、研究・学生指導にあたっている。理研ビタミン株式会社のWebサイトでコラム「食のマメ知識」を長年担当している。

赤石 記子

東京家政大学 栄養学部 准教授

担当科目は調理学関連の授業のほか、フードスペシャリスト論など。食と関わりの深い地球環境や食物アレルギーの問題について研究を行っている。農林水産省が児童向けに制作した学習教材「わたしたちと「和食」」を使用したモデル授業を担当している。

タイムテーブル

*時間は前後する可能性があります。

13:30	開場
14:00	開会〔開会の辞、趣旨説明〕
14:10	講演 加藤 和子 「家庭料理にみる日本の食の豊かさ」
15:00	レシピ紹介 赤石 記子 「日本の食 くらべてみたら」
15:45	質疑応答
16:00	閉会

*講演会当日は、常設展の開館を17時まで延長。
常設展②コレクション展示「日本の食-発酵-」も是非ご覧ください。

当講演会について

全国展開する飲食チェーン店やコンビニが増え、どこにいても同じ食事メニューの提供を受けることができるようになりましたが、日本各地にはその土地土地の気候風土や食材、また文化を活かした料理が今なお、地域に残っています。

今回 講師を務める本学教員は、日本調理科学会が創立 50 周年記念事業の一つとして企画・編集した『伝え継ぐ 日本の家庭料理』の著作委員としてレシピ化を担当するなど、調理に関する書籍にも多く関わっています。

当講演会では、日本の食の豊かさを家庭料理の視点から読み解くとともに、多彩な変化が魅力のひとつでもある家庭料理のレシピを紹介します。

交通アクセス

