



京都文教短期大学主催 シンポジウム

「京都から和食を未来につなげよう」

～和食を伝えるために家庭や地域で何が出来るか？～

日時：平成28年2月13日（土）13時30分～16時00分

会場：京都文教短期大学 サロン・ド・パドマ

主催：京都文教短期大学

共催：公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

後援：京都府、宇治市、京都府教育委員会、宇治市教育委員会、

京都・和食文化推進会議

協力：宇治市農産物直売所「あさぎり市」

シンポジウムテーマ

京都から和食を未来につなげよう

「和食を伝えるために家庭や地域で何が出来るか？」

シンポジウム趣旨

2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食文化は益々グローバル化し、世界に拡がりつつあります。人類共通の財産となった「和食」や「和食文化」を次世代に継承していくためには、私たち国民一人一人が共通理解を深め、それらの良さを再認識することが不可欠ではないでしょうか。そして、「和食」や「和食文化」の保護・継承・発展のため、また「食育」や「健康づくり」の推進のために身近な家庭や地域でまず何が出来るのか、私たちにとって「健全な食生活」や「食べ物を大切に作る精神」とはどういうことなのかなどについて、「食文化」、「味覚」、「行政」、「食育」の各分野からそれぞれの専門家をお招きし、フロアのみならずと一緒探っていききたいと思います。

プログラム

- 13時～ 受付開始
13時30分 挨拶 安本義正（京都文教短期大学 学長）
13時35分 基調講演/食文化の面から
「町家文化と和食」

すぎもとせつこ
杉本節子氏（料理研究家・京都文教短期大学 客員教授）

略歴

京都市生まれ。京都文教短期大学家政学科卒業。公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会常務理事兼事務局長、料理研究家、エッセイスト。生家は重要文化財「杉本家住宅」。和食文化に詳しく京町家杉本家と京都の年中行事・歳時記に関する歴史・食文化と伝統食を継承。テレビ出演、著作執筆、食文化展示監修、国内外での講演、料理講師、食育活動などを行う。

【社会活動】

- 平成21年京都府あけぼの賞受賞。
平成26年京都市「和食一京の食文化」特別表彰。
京都府認定「きょうと食いく先生」（平成24年12月～）
京都市「学校給食における和食の検討会議」委員（平成26年4月～）
京都市「京都をつなぐ無形文化遺産『京の食文化』アドバイザー」（平成26年6月～）
「京都・和食文化推進会議」企画運営会議委員（平成26年11月～）
京都府「京都文化フェア（東京オリンピックに関わる文化フェア）呼びかけ」に基づく推進委員会ワーキング会議推進委員 など

14時15分 話題提供

「味覚の面から」

そのべしんご
園部晋吾氏（山ばな平八茶屋 21代目若主人）

略歴

京都市生まれ。大学卒業後、大阪北浜にある“料亭 花外楼”にて修行。京都料理芽生会副会長、NPO 法人日本料理アカデミー地域食育委員会委員長、京都聖母女学院短期大学非常勤講師、京都市教育委員会“日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員”として食育活動に従事。2007年京都府青年優秀技能者奨励賞（明日の名工）の表彰を受ける。

「行政の面から」

つかもとよしたか
塚本能崇氏（宇治市 市民環境部農林茶業課 課長）

略歴

京都市生まれ。大学卒業後、平成4年4月に宇治市役所に採用。国民健康保険課長を経て、平成27年4月から現職となり、農業振興、地産地消、宇治茶の振興などに取り組んでいる。

「食育の面から」

さかもとひろこ
坂本裕子氏（京都文教短期大学 食物栄養学科 教授）

略歴

京都市生まれ。奈良女子大学大学院後期博士課程（退学）博士（学術）管理栄養士。宇治市健康づくり・食育推進協議会副会長、やましろ産ごちそうさんプラットホームメンバー、日本調理科学会「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」研究委員会委員。専門は応用栄養学・栄養教育。著書に「子どもの食と栄養」、「応用栄養学」（共著、建帛社）、「栄養教育論」（共著、化学同人）他。

15時00分 休憩（質問用紙回収）

※会場のみなさまのご質問やご意見を用紙にお書き頂き、スタッフにお渡しください。

15時15分 パネルディスカッション

コーディネーター：

もりみなこ
森美奈子（京都文教短期大学 食物栄養学科 准教授）

16時00分 閉会挨拶 村上俊男（京都文教短期大学 食物栄養学科長）

※宇治市農産物直売所「あさぎり市」の新鮮野菜や加工品の直売を致します。

※宇治茶の無料サービスは、ご自由にご利用ください。

MEMO

