



世界お茶まつり2013 和食文化推進シンポジウム

「料理・酒・茶」

～「和食文化」を次世代に伝えるには～

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、本年12月にユネスコ無形文化遺産に登録される見込みです。これを機会に、和食を再評価する動きが全国的に高まってきています。

静岡県は、多様な農林水産物を生産していますが、実は米や茶、まぐろやしらす干しなどの和食食材の全国有数の消費地であり、日本型食生活が日常に浸透している県です。

こうした和食文化を今後さらに推進し、食育活動を通じて次世代に伝えていく方法を考えるため、テレビなどでおなじみの日本料理「つきぢ田村」の田村 隆氏や料理研究家の後藤加寿子氏をお招きし、シンポジウムを開催します。

日 時

平成25年11月8日(金)

13:30～15:30 (受付開始 13:00～)

場 所

グランシップ 中ホール「大地」

(静岡市駿河区池田79-4、東静岡駅南口から徒歩約3分)

< 基調講演 > 「茶の都しずおか」づくりについて

静岡産業大学総合研究所客員研究員 中村羊一郎氏

< 鼎 談 > 「料理・酒・茶」～「和食文化」を次世代に伝えるには～

静岡文化芸術大学学長
日本料理「つきぢ田村」
料理研究家

熊倉功夫氏
田村 隆氏
後藤加寿子氏



熊倉功夫氏

喫茶文化や食文化、民芸などの日本の生活文化まで、研究テーマは非常に多岐にわたる。「和食」文化の保護・継承国民会議長。

著書「日本料理の歴史」(吉川弘文館)等



田村 隆氏

「つきぢ田村」三代目。玉川大学卒業後、大阪の名門料亭「高麗橋吉兆」で修業。調理場で腕をふるう一方、テレビ番組や料理学校の講師など、一般に向けた食の伝承にも力を注ぐ。2010年「現代の名工」厚生労働大臣賞受賞。著書「日本料理の基本」(新星出版社)等



後藤加寿子氏

料理研究家として教室を主宰するとともにテレビや雑誌で活躍
2011年、著書「茶懐石に学ぶ日々の料理」がフランスで開催されたグルマン世界料理本大賞の「食の文化遺産」特別賞、並びに辻静雄食文化賞をダブル受賞。

主催：静岡県 共催：静岡県農業協同組合中央会
後援：社団法人静岡県茶業会議所

お申込みは裏面へ

「和食文化推進シンポジウム「料理・酒・茶」」参加申込書

所 属	
住 所	
氏 名 (複数名の場合は連記 してください。)	
電話番号	

お申込み

上記の申込書に住所、氏名、連絡先を記載のうえ、電話・メール・FAXにてお申込みください。

申込み締め切り：平成25年11月1日（金）

- *電話によるお申し込みの場合には、上記の項目をお知らせください。
- *参加者には特に連絡はいたしませんので、当日直接会場へお越し下さい。
- *申込書にて得た個人情報とは、連絡及び名簿作成のみに使用します。

募集定員

200名（先着順）

申込み先

〒420-8601 静岡市葵区追手町9-6

静岡県経済産業部農林業局茶業農産課 平野・吉坂あて

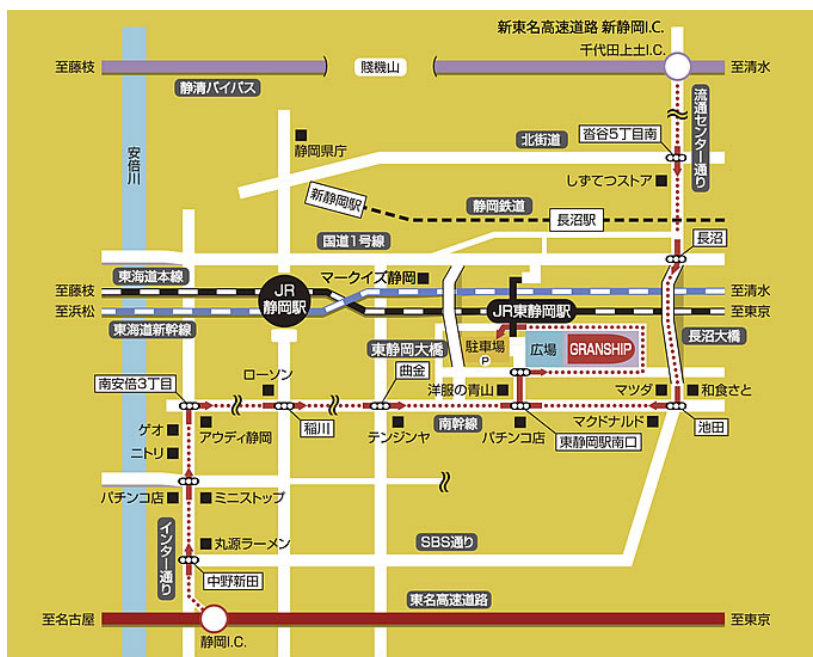
TEL 054-221-3549

FAX

054-221-2299

E-mail

chasan@pref.shizuoka.lg.jp



会場案内

静岡県
コンベンションアーツセンター
グランシップ

静岡市駿河区池田79-4
電話054-203-5710

駐車場が混雑することがあります
ので、公共交通機関での来場をお勧めします。