

第39回 キッコーマン食文化講座のご案内





昨年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、和食への関心が高まっています。 今回は、国士舘大学 原田信男教授をお迎えし、和食はどのように生まれ進化していったのか、和食に欠かせない米の伝来から江戸の食(寿司、天ぷらなど)まで、わかり易く講演いただきます。

日時: 2014年5月24日(土) <u>14:00~15:30</u>

会場: キッコーマン国際食文化研究センター (野田本社) ABC会議室

講師: 国士舘大学 21世紀アジア学部 教授 原田信男

主な著書: 「江戸の料理史」(中公新書)、「日本の食文化」(放送大学教育振興会)

「和食と日本文化」(小学館)、「歴史のなかの米と肉」(平凡社)

お申し込み:以下の参加申込書にご記入の上、FAXにてお送りください。

締め切り: 5月9日 (金)までに送付ください。

お問い合せ: 国際食文化センター 🖫 04-7123-5215まで(平日10:00~17:00)

※ 当日、本社正門は施錠されていますので、裏側の食文化研究センター入り口をご利用ください。 (地図をご参照ください)

キッコーマン国際食文化研究センター御中

FAX 04-7123-5218

M100 1 1 7	() 及入[711 11 7/17 1177/ 42	, 及入口。	
ご氏名:				
 ご住所: 〒		_		
電話番号:	()		_

※お預かりした個人情報は、本講座のみに利用させていただきます。

第39回キッコーマン食文化講座「江戸の食文化」 に参加します