

平成30年6月18日

平成30年度国民文化祭「食文化シンポジウム」の開催について 【もっと知りたい日本の“食文化”～和食ゆかりのうま味・発酵～】

平成30年度に大分県で行われる「第33回 国民文化祭・おおいた2018」の事業の一環として、生活文化に深く関わる「食文化」への理解促進、更なる関心高揚を図るため、平成30年度国民文化祭「食文化シンポジウム」を開催します。

1. 日 時

平成30年7月17日（火）13時30分～16時（12時30分受付開始）

2. 場 所

有楽町朝日ホール

（東京都千代田区有楽町2-5-1 有楽町マリオン11階）

3. 開催内容

①基調講演 伏木亨氏（龍谷大学農学部教授）

浅利妙峰氏（有限会社糀屋本店 代表取締役）

②パネルディスカッション

【テーマ】「もっと知りたい日本の“食文化”～和食ゆかりのうま味・発酵～」

【コーディネーター】後藤繁榮氏（元NHKエグゼクティブ・アナウンサー）

【パネリスト】伏木亨氏、浅利妙峰氏、コウケンテツ氏（料理研究家）

③国民文化祭・おおいた2018のPRコーナー

※詳細は別紙参照

4. 応募方法

ホームページ・電話・はがき・FAXのいずれかでお申し込みください。

定員になり次第、受付を終了いたします。（入場無料 先着500名）

○参加者募集ホームページURL <https://www.kyounoryouri.jp/contents/22026>

○電 話：03-3481-8533（平日10:00～18:00）

○はがき：〒150-0047 東京都渋谷区神山町5-5NRビル

「食文化シンポジウム」事務局

○FAX：03-5790-0308

※はがき、FAXでの申込みの場合、①参加者氏名、②人数、③代表者の連絡先電話番号を記載してください。

5. 取材登録

取材を希望される方は、7月10日（火）17：00までに、別紙「取材申込書」によりFAXでお申し込みください。

＜担当＞文化庁文化部芸術文化課文化活動振興室	
室長	大江 耕太郎
専門職	下平 幸人
電話：03-5253-4111（代表）内線 2832	
03-6734-2835（直通）	

文化庁文化部芸術文化課 文化活動振興室 宛て

(F A X 0 3 - 6 7 3 4 - 3 8 1 6)

平成30年度国民文化祭「食文化シンポジウム」
取材申込書

申込期日：7月10日（火）17：00

報道機関名：_____

御担当者名：_____

取材人数： 記者 名 カメラ 名

連絡先 TEL : _____

FAX : _____

Mail : _____

※ バッテリー等の電源につきましては、各自御準備ください。

※取材時は「受付」にて身分証又は名刺の提示をお願いいたします。

【担当者及び連絡先】

文化庁文化部芸術文化課文化活動振興室

国民文化祭担当 下平，河野

T E L : 0 3 - 5 2 5 3 - 4 1 1 1 （内線：2 8 3 2）

F A X : 0 3 - 6 7 3 4 - 3 8 1 6

平成 30 年度国民文化祭「食文化シンポジウム」

もっと知りたい日本の“食文化” ～和食ゆかりのうま味・発酵～

先着順 500 名様ご招待

入場料
無料

※定員になり次第、受付終了

参加者全員に
「塩こうじ調味料」
プレゼント!

暮らしの中で、わたしたちの健康を支える“食”。
日本の“食”は、四季折々の食材や先人たちの知恵と工夫によって、
豊かな“食文化”を育んできました。
だしに込められた“うま味”、“発酵”による味噌、醤油などの
風味豊かな調味料、これらを取り込んだ日本ならではの“食”。
わたしたちが馴染んできた“食”を語り合います。

日時：平成 30 年 7 月 17 日 (火)

開場：12 時 30 分 / 開演：13 時 30 分 / シンポジウム終演：16 時

会場：有楽町朝日ホール

千代田区有楽町 2-5-1 有楽町マリオン 11 階

基調講演

- 伏木 亨 (龍谷大学農学部教授・和食文化国民会議会長) テーマ「次世代につなぐ、日本の“食”」
●浅利 妙峰 (靴屋本店・こうじ屋ウーマン) テーマ「塩麴への挑戦」

パネルディスカッション

テーマ「もっと知りたい日本の“食文化”～和食ゆかりのうま味・発酵～」

パネリスト



伏木 亨

ふしき・とある

龍谷大学農学部教授・和食文化国民会議会長
農学博士。龍谷大学農学部農学研究科長。
研究テーマは、油脂の口腔内受容機構、
油脂やダシのおいしさのメカニズムの
解明、おいしさの客観的評価手法の開発
研究など。



浅利 妙峰

あさりみょうほう
靴屋本店・こうじ屋ウーマン

米麹専門店として 320 年以上続く「靴屋
本店」の代表。日本の発酵調味料の素と
なる麹の活躍の場を家庭の台所に戻し
たいと、料理講習会などを通して麹文化
の普及に努める。



コウ ケンテツ

料理研究家

NHK E テレ「きょうの料理」や BS1
「コウケンテツが行くアジ旅ごはん」に
出演するなど多方面で活躍。旬の素材
を生かした簡単でヘルシーなメニュー
などを提案する。



後藤 繁榮

ごとう しげよし
元 NHK エグゼクティブ・アナウンサー

NHK E テレ「きょうの料理」「TV シン
ポジウム」などに出演。NHK 日本語
センター専門委員、NHK 文化センター
講師としてコミュニケーションに資する
講座を担当。



ロビーでは、
「大分県の食」の
試食や販売を
行います。
(12 時 30 分から)



応募方法

参加者募集中!

ホームページ：<https://www.kyounoryouri.jp/contents/22026>

電 話：03-3481-8533

はがき：お名前、人数、代表者の連絡先電話番号をご記入し、下記へ郵送ください。

150-0047 東京都渋谷区神山町 5-5NR ビル

「食文化シンポジウム」事務局

FAX：03-5790-0308 必要事項をご記入の上、FAX 送信ください。



【応募フォーム】
参加申し込みはこちら



お名前

連絡先電話番号

参加人数

名

※個人情報、本事業以外には使用しません。

■問い合わせ先「食文化シンポジウム」事務局 03-3481-8533 (平日 10:00～18:00) shokubunka@nhk-p.co.jp ■主催：文化庁