

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・ひでおる

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 あさりみつほ

靴屋本店として32年以上続く「靴屋
本店」の代表。日本の発酵調味料の素と
なる麴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麴文化
の普及に努める。



コウ ケンテツ

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