

(京都府政記者クラブ, 京都市政記者クラブ, 京都経済記者クラブ, 関西プレスクラブ同時配布)

平成31年1月17日

文化庁主催「日本の食文化フォーラム」の開催について

文化庁主催により、日本の食文化の多様性をテーマにした「日本の食文化フォーラム」を下記のとおり開催いたします。

記

1. 日 時 平成31年2月13日(水) 13時30分～15時40分(13時開場)
2. 場 所 キャンパスプラザ京都 5階第1講義室
(京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939)
3. 開催内容 ①基調講演(35分)
(敬称略) ビヨン・ハイバーグ(包丁専門店「Tower Knives Osaka/Tokyo」オーナー)
②パネルディスカッション(70分)
コーディネーター: 伏木 亨(龍谷大学農学部教授)
パネリスト: ビヨン・ハイバーグ
パネリスト: 更家悠介(サラヤ株式会社代表取締役社長)
パネリスト: 一木敏哉(懐石いっ木主人)
コーディネーターアシスタント: 平松あゆみ(フリーアナウンサー)
4. 申込み ホームページ, FAX のいずれかでお申込みください。定員になり次第, 受付を終了いたします。(参加費無料 先着230名)
○ホームページ: <https://www.ifa.co.jp/fcf2019/>
○FAX: 03-5354-6183(別添のフォーラムチラシを印刷して御送信ください)

※お申込みに関するお問合せは事務局まで。

事務局: 株式会社文化科学研究所

メール: inquiry_fcf2019@ifa.co.jp/電話: 03-5354-6181(平日10時～17時)

5. その他

取材を希望される方は, 別添の「取材登録票」に必要事項を御記入の上, 2月7日(木) 17:00までにFAX(075-561-3511)にて御登録ください。

<担当>文化庁 地域文化創生本部事務局

暮らしの文化・アートグループ リーダー 山口 壮八

調査官 吉野 亨

チーフ 太田 啓介

〒605-8505 京都市東山区東大路通松原上る三丁目毘沙門町43-3

電話: 075-330-6731(直通) / FAX: 075-561-3511

文化庁主催

食文化
再発見

日本の食文化の フォーラム

包丁から洗剤、懐石から家庭料理まで。
日本の食文化の多様性と
その価値がどこにあるのかを、
各分野の専門家が
多角的な視点で語り尽くします。

無料

日時	平成31年2月13日(水)	13時30分～15時40分	(13時00分開場)
参加費	無料		
会場	キャンパスプラザ京都5階第1講義室 京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939		
内容	基調講演	切れ味も「味」だ!～カナダ人が見つけた、和包丁が支える日本の食文化～ ビヨン・ハイバーグ 包丁専門店「Tower Knives Osaka/Tokyo」オーナー	
	パネル ディスカッション	ニッポンの食文化再発見 包丁から洗剤、懐石から家庭料理まで。日本の食文化の多様性とその価値がどこにあるのかをディスカッション。	
	コーディネーター	伏木 亨 龍谷大学農学部栄養学科教授	
	パネリスト	ビヨン・ハイバーグ 更家悠介 サラヤ株式会社代表取締役社長 一木敏哉 懐石いっ木主人	
	コーディネーターアシスタント	平松 あゆみ フリーアナウンサー	
お申込み	お申込みは こちらから	https://www.ifa.co.jp/fcf2019/ ファックスでのお申込みは裏面をご利用ください 申込み締切2019年2月7日 先着230名	

お問い合わせは事務局まで

事務局:株式会社文化科学研究所
E-mail inquiry_fcf2019@ifa.co.jp
TEL 03-5354-6181 (平日10時～17時)



食文化再発見 日本の食文化フォーラム

登壇者プロフィール



基調講演者
パネルディスカッション
パネリスト

ビヨン・ハイバーク

包丁専門店「Tower Knives Osaka/Tokyo」オーナー
1969年カナダ生まれ。
23歳で来日、仕事先で出会った和包丁の切れ味に魅せられ、その後刃物メーカーに9年間勤務、日本各地の包丁職人と交流を持ち、熟練した技に惚れ込んでいった。
2011年、大阪通天閣の足元に包丁専門店を開業。



パネルディスカッション
コーディネーター

伏木亨

ふしきとおる／龍谷大学農学部食品栄養学科教授
1953年生まれ。京都大学農学部卒。
1994年より京都大学農学研究科教授、2015年より現職。
龍谷大学食と農の総合研究所附属食の嗜好研究センター長併任。
研究テーマは、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。



パネルディスカッション
パネリスト

更家悠介

さらやゆうすけ／サラヤ株式会社 代表取締役社長
1951年生まれ。大阪大学工学部卒。
カリフォルニア大学バークレー校工学部衛生工学科修士課程修了。
1976年サラヤ株式会社入社。
1998年代表取締役社長に就任。大阪商工会議所常議員、関西経済同友会常任幹事、ボルネオ保全トラスト理事、などを務める。



パネルディスカッション
パネリスト

一木敏哉

いっきとしや／懐石 いっ木 主人
1978年生まれ。大阪辻学園調理技術専門学校卒業後、京都菊乃井本店にて修行。
浜松にて懐石いっ木開店。静岡日本料理コンテスト県知事賞、ふじのくに食の都づくり仕事 of the year 受賞。
2015年ミラノ万博にて静岡県代表として県内産食材のPR及びデモンストレーション実施。唎酒師。静岡ふぐ処理師。



司会・
パネルディスカッション
コーディネーター
アシスタント

平松あゆみ

ひらまつあゆみ／フリーアナウンサー
1970年東京生まれ、ドイツ育ち。
上智大学外国語学部ポルトガル語学科卒。
フジテレビアナウンサーを経てフリーになり、京都へ。
2008年から3年間、家族でパリに住む。
料理が大好きで、「声」と「食」の仕事に邁進中。

フォーラム
参加申込み

ご記入の上、右記FAX番号まで
お送り下さい

FAX **03-5354-6183**

申込み締切 2019年2月7日(先着230名)

※送信済みの本紙は参加票となりますので当日お持ちください。
※お申込み時点で定員を超えていた場合は、ご参加をお断りすることがあります。

※TEL・FAXも必ずご記入をお願いいたします。
※車椅子でのご参加、講演等の手話通訳のご希望がございましたら通信欄にお書き添えください。

フリガナ

TEL

氏名

連絡先 FAX

通信欄

フリガナ

TEL

氏名

連絡先 FAX

通信欄

フリガナ

TEL

氏名

連絡先 FAX

通信欄

お問い合わせは 事務局：株式会社文化科学研究所まで E-mail inquiry_fcf2019@ifc.co.jp TEL 03-5354-6181 (平日10時～17時)

アクセス

キャンパスプラザ京都

京都市下京区西洞院通
塩小路下る東塩小路町939

お越しの際は、公共交通機関をご利用ください



※ 必要事項を御記入の上、2月7日（木）17:00 までに FAX（075-561-3511）にて御登録ください。

取 材 登 録 票

- 文化庁主催「日本の食文化フォーラム」の開催について
日時：平成31年2月13日（水）13時30分～15時40分
会場：キャンパスプラザ京都 5階第1講義室（京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939）

報道機関名（会社名）		
ふりがな 担当者名		
連絡先		
カメラ等	VTR取材 有 ・ 無	スチールカメラ 有 ・ 無
備 考		