

特別企画講演 2014

Lifelong Education

「日本の食を考える」

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、和食の知恵、工夫、習慣、環境、おもてなしの心にスポットを当てた講演・講座です。

日本の資源を最大限活用しながら私達はどうすれば和食の心や伝統を、現在のライフスタイルに適合させ未来に向けて発展させられるかを、受講生一人ひとりが考え実行するプログラムです。



「日本の食を考える」

主催：東京家政大学 生涯学習センター

会場：東京家政大学板橋キャンパス

住所：〒173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1

会期：2014年5月22日～7月3日

「日本の食を考える」講座企画主旨

はじめに

日本の食、とりわけ根幹となる農林水産業を取り巻く環境は異常気象・天災による大規模災害、生産者の高齢化、貿易の自由化を前提としたTPP参加など大きな課題を抱えています。しかし一方で和食は芸術的でヘルシーな完成された料理として各国で日本食ブームも起き、国際的な高い評価は大きな可能性を感じさせます。

「日本の食を考える」は、東京家政大学の生涯学習センター主導のもと従来の資格、教養講座と共に女子大学の生涯学習の役割を考え、前期・後期それぞれ特色あるテーマ設定で構成される日本の食を考える企画講座です。

「日本の食を考える」は、食の分野で活躍するキーパーソンの講師の方々が取り組んでいる様々な活動を紹介し、未来に向けた展望や課題を様々なプログラムで取り上げます。また「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、和食の知恵、工夫、習慣、環境、おもてなしの心にスポットを当てた講座と連動する複合的な講座です。

継続的な企画講座の開催は、日本の資源を最大限活用しながら私達はどうすれば和食の心や伝統を、現在のライフスタイルに適合させ未来に向けて発展させられるか受講生一人一人が考え実行するようなプログラムで構成され講師の創意工夫に富んでいます。

「日本の食を考える」の第一弾特別企画講演は、魚食復興の伝道師として全国を駆回る水産庁、情報技術企画技官の上田勝彦氏の講演です。地政学的視点からの考察、自然資源との向き合い方、ライフスタイルから魚食文化の大切さ、奥深さを考えるシリーズ第一弾の特別企画講演「魚から見る日本の食」島国ニッポンは何を食べて生きるのか」と4回連続の公開講座「魚食の実践力養成講座」で構成され継続的に魚食文化の奥深さを学び実践力を高めます。

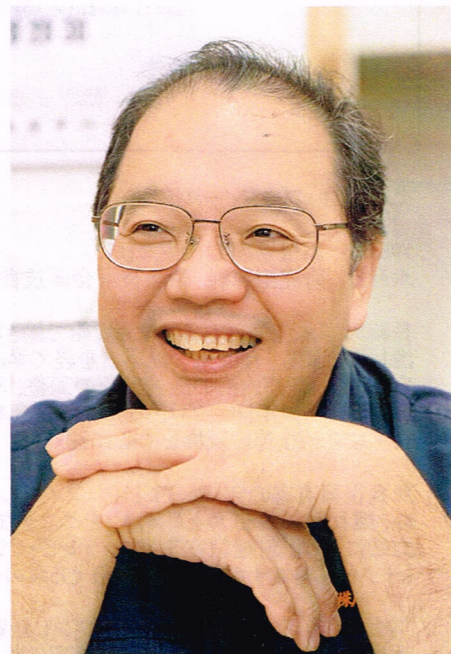
また、シリーズ第二弾の特別企画講演「お米講座」と公開講座「嗜好品としてのお米」は、全国各地で新たなブランド米創りに奔走する西島豊造氏の挑戦と、お米の研ぎ方、美味しい炊き方、調理法、保存法の実践からお米のブランド化、6次産業の在り方まで、産地と消費者を繋ぐパイプ役の目線からお話し頂きます。産地と講座を結び繋げる講座を始め、米粉の活用や麴・酒など発酵食品としての米の魅力も踏まえ、今後、日本の主食”米”を様々な角度から考察していきます。

今春 食の二大キーパーソン講演決定!!

魚食復興の伝道師



五つ星お米マイスター



東京家政大学の特別企画講演「日本の食を考える」

特別企画講演：魚から見る日本の食

講師：上田勝彦

副題	島国ニッポンは何を食べて生きるのか	講演回数	1回
講演時期	5月22日(木曜日15:30～17:00、予備日5月29日)		
講演時間	90分	定員	100名
受講料	一般 1,000円	会員 500円	在学生 無料
講演受付	4月1日より当日まで(但し、3月24日以降受付は受理)		
講演内容	国土面積が世界で130番目と小さい日本は、海岸線を繋げるとアメリカと肩を並べる。国土が狭く、山は急峻であるが水が豊かで、食用となる水産物は500数種と言う、世界に比類なき豊かな食環境を有している。島国である日本の風土に合ったバランスの良い食事を考えた場合、魚食を推進すればエネルギーは米から、ミネラルは野菜から、そして、たまに食べる肉が素晴らしい補助的な役割を果たしてくれる。ワンコインで何でも食べられる時代とはいえ他国に依存して成立する豊かさは本当の国策とは言えない。”食は国なり”。一人一人が「どう食べるか」が最大の課題である。		

公開講座

魚食の実践力養成講座

講師：上田勝彦

公開講座回数	4回(実習形式)		
公開講座時期	6月12日～7月3日(各回木曜日14:50～16:20)		
講座時間	90分	定員	16名
受講料	一般 8,000円	在学生 4,000円	材料費別途
登録料	初めての受講の方は別途登録料が必要になります。詳細はパンフレット及び東京家政大学HP公開講座でご確認ください。		
受講受付	3月24日受付開始～4月30日締切		
講座内容	次世代を担う好奇心旺盛な若い人に向け、魚食の実践力を伝える。難しいと思われがちな既存の魚料理の手法を解体・再構築し、料理の仕組みを理解することによって魚料理のハードルを解消する。		
各回講座のテーマ	1講:6月12日(木)下処理、生(刺身、和え物) 2講:6月19日(木)煮る 3講:6月26日(木)焼く、揚げる 4講:7月3日(木)蒸す		

上田勝彦 プロフィール

1964年、島根県出雲市生まれ。
水産庁 研究指導課 情報技術企画技官

長崎大学水産学部在学中より漁船で働きながら日本の漁村を行脚し、長崎県の漁業者を経て平成3年水産庁入庁。以後、瀬戸内海の漁業紛争の調整、南氷洋・北洋の調査捕鯨、太平洋マグロ漁場の開発、日本海の資源回復プロジェクト等の現場を中心に従事。

魚食復興有志の会「Re-FISH(リ・フィッシュ)」の代表を務め、離れつつある「魚と日本人」をつなぎなおす活動を精力的に展開。料理教室や雑誌・テレビ・ラジオ等を通じ、トークと料理でサカナの魅力を伝える魚の伝道士。

平成25年6月に築地場外にオープンした築地リフィッシュ食堂は、産地の旬情報や新しい料理のヒントを提供するなど「情報発信型おさかな食堂」として機能することを目指している。その他、東京湾再生官民連携フォーラム、江戸前ブランドPT座長。



特別企画講演:お米講座

講師：西島豊造

副題	嗜好品としてのお米		講演回数	1回
講演時期	2014年6月5日(木曜日15:30～17:30、予備日6月12日)			
講演時間	120分	定員	100名	
受講料	一般 1,000円	会員 500円	在学生	無料
講演受付	4月1日より当日まで(但し、3月24日以降受付は受理)			
講演内容	お米の現状、ブランド米の考え方、6次産業、流通の基本的な話の後、北海道の「ゆめぴりか」「ななつぼし」のブランド計画(ホクレン、農業試験場品種改良の現地担当者参加予定)を絡めて米のブランド化の話を講義する。会場に北海道、魚沼、島根、佐賀、高知、秋田の各生産地の特色をパネル展示する。 お米の食べ比べ(例えば朝、昼、夜に適した米)予定。			

公開講座

嗜好品としてのお米

講師：西島豊造

公開講座回数	回数未定(対談形式)		
公開講座時期	2014年10月～2015年1月(後期講座、開催日調整中)		
講座時間	90分	定員	50～100名
受講料、登録料	未定		
受講受付	未定		
講座内容	和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで、日本人としても和食の見直しが始まっていますが、その中心にあるはずのお米についての知識を、ほとんど持っていないのが現実です。この講座では、お米とは何なのかという基本的なことから、お米の品種について、お米の流行について、保存・研ぎ方・炊き方、料理に合ったお米の選び方、地域活性化のためのブランド米作りなど、お米全体について産地の実情も踏まえ話をします。		
講座のテーマ	<ul style="list-style-type: none"> ○お米の基礎、研ぎ方、炊き方、保存方法 ○お米のブランド化戦略と6次産業の課題 ○北海道米のブランド化戦略(北海道米プロジェクト) ○北魚沼コシヒカリと新たな戦略(区分分けの差別化) ○島根2地域の差別化ブランド(石見銀山と隠岐) ○佐賀米高品質化プロジェクト(差別化農法) ○高知2地域ブランド米作り(天空の郷・四万十) ○秋田米の再ブランド化(地域ブランドと新品種) ※講座回数によりテーマ変更あり		

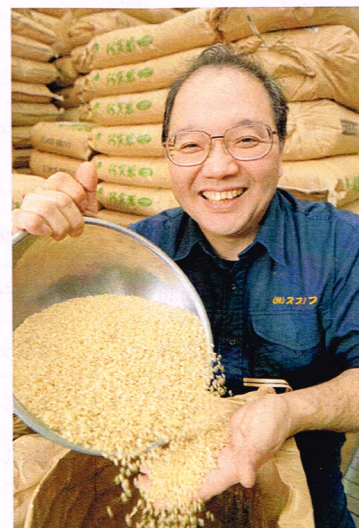
西島豊造 プロフィール

㈱スズノブ代表取締役

北里大学獣医畜産学部畜産土木工学科卒。財団法人北海道農業近代化コンサルタント(農業土木コンサルタント)に2ヵ年半勤務し、1988年9月に、家業の米屋「株式会社スズノブ」を継ぐ。

5つ星お米マイスターの資格持ち、新しいお米の時代を作っていきたいという考え方から作り上げた、独自プロジェクトSuzunobu Project Riceを活用しながら、産地と消費者をつなぐパイプ役として、多くの生産地の、産地の特徴を活かした地域ブランド米作りと地域活性化を手伝っている。

大学時代に得た「土」の知識、北海道で得た「農業土木」の知識、産地を回ること得た知識、歴史から紐説いた知識など、膨大な米に関する知識を活かし、お米のソムリエ、お米博士として、新聞、テレビ、ラジオ、雑誌などに多数出演しているほか、新しい米の売り方、料理や食生活にあった米品種の選び方、食べ方の新提案を広めるべく活躍している。



講師のTVメディア出演リスト

講師：上田勝彦

放送日時	番組名	放送局	
2014.01.19日	06:15～06:50	うまいッ！ [北陸の隠れた逸品“越前がれい”～福井・越前町～]	NHK総合
2014.01.05日	06:15～06:50	うまいッ！ [深海の赤い宝石！ベニズワイガニ～鳥取・境港市～]	NHK総合
2013.12.01日	06:15～06:50	うまいッ！ [“イカの王様”アオリイカ～徳島・牟岐町(むぎちょう)～]	NHK総合
2013.11.17日	06:15～06:50	うまいッ！ [とろける甘さ！絶品ホタテ～青森・平内町～]	NHK総合
2013.09.22日	06:15～06:50	うまいッ！ [肉厚ふわふわ！アナゴ～宮城・石巻市～]	NHK総合
2013.09.01日	06:15～06:50	うまいッ！ [ふっくらジューシー！絶品グルクン～沖縄・伊良部島～]	NHK総合
2013.08.18日	06:15～06:50	うまいッ！ [シイラ～島根・浜田市～]	NHK総合
2013.07.21日	06:15～06:50	うまいッ！ [旬の特選食材！海の幸が大集合]	NHK総合
2013.06.01土	15:00～16:00	きょうの料理スペシャル	EテレNHK
2013.05.02～30(毎週木)	23:00～11:20	東北発、未来塾、漁業のチカラ(1～5週)	EテレNHK
2013.05.28火	08:15～09:55	あさいチ [スゴ技Q 今が旬！魅惑の“あじ”]	NHK総合
2011.06.24金	16:53～19:00	スーパーJチャンネル	テレビ朝日
2011.02.05土	02:00～02:45	キッチンが走る！[後編]	テレビ東京
2010.10.31日	22:24～23:18	ソロモン流	テレビ東京
2010.10.08金	16:53～19:00	スーパーJチャンネル	テレビ朝日

その他出演番組、掲載記事多数

講師：西島豊造

放送日時	番組名	放送局	
2014.01.26日	16:00～17:00	気仙沼寿司物語、これが東北魂だ あの味をもう一度！	TBS
2014.01.06月	23:59～24:54	月曜から夜更かし、滋賀羽二重橋	日本テレビ
2013.09.10火	15:10～18:00	ゆうどきネットワーク、明日からデキる！生活向上委員会「おいしいごはんいただきます」	NHK総合
2013.12.10火	22:00～22:54	ガイアの夜明け、どうすればいいのか？ニッポンの農業淡雪こまち、隠岐藻塩米	テレビ東京
2013.11.07木	11:55～13:55	ヒルナンデス、こしいぶき、じゃんご米あきたこまち	日本テレビ
2013.04.30火	08:15～09:55	あさいチ、スゴ技Q 魅惑のおにぎりワールド	NHK総合
2012.12.09日	08:25～08:57	サキどり、続報！新ブランド米 戦国時代	NHK総合
2012.11.19月	09:55～11:30	ハノストップ、ごはん基本帳、おこめまつり	フジテレビ
2011.08.15月	07:00～07:45	おはよう日本、ごはん革命、お米をおいしく食べる本	NHK総合
2010.10.20水	16:53～19:00	Nスタ、ゆめびりか、新潟産コシヒカリ	TBS
2010.10.09土	18:00～18:30	満天☆青空レストラン、秋の新米スペシャル	日本テレビ
2010.03.14日	22:00～22:54	となりのマエストロ、お米一筋22年お米マエストロ	TBS
2009.10.27火	11:25～11:30	おもいきりDON！、土佐天空の郷ヒノヒカリ	日本テレビ
2008.10.29水	11:55～13:55	おもいきりイイテレビ、お米の炊き方	日本テレビ
2008.09.17水	16:53～19:00	NNN News リアルタイム、お米の危機、広がる汚染米問題の真相	日本テレビ

その他出演番組、掲載記事多数

「日本の食を考える」



特別企画講演申込み方法

会 場 東京家政大学内教室

※講演当日守衛室前でご案内いたします。
※開演時間の30分前よりご入場いただけます。

受講料 一般 1,000円、会員 500円、在学生 無料

※受講料は、当日受付でお支払いください。
また会員の方は、会員証を受付でご提示ください。

申込先 ハガキ、電話、E-mail、FAXで

①受講希望日 ②氏名 ③連絡先をお知らせください。

※4月1日より当日まで申込み受け付け。申込み詳細は下記へお問い合わせください。

E-mail syogai@tokyo-kasei.ac.jp

電話 03-3961-5742 FAX 03-3961-5743

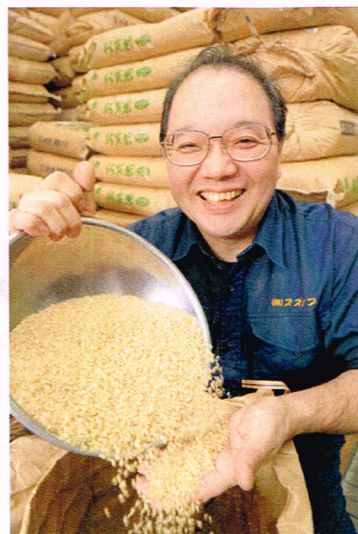
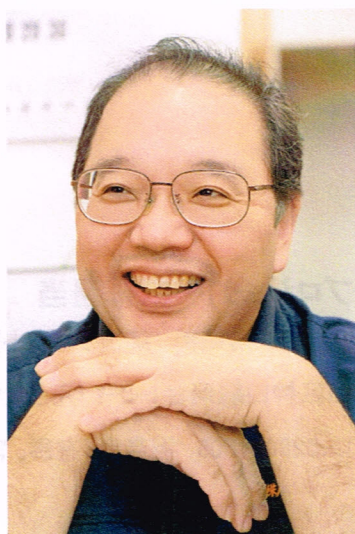
住所 〒173-8602 東京都板橋区加賀1-18-1

東京家政大学 生涯学習センター

公開講座申込み方法

3月24日受付開始～4月30日締切

3月以降、http://www.tokyo-kasei.ac.jp/open_collegeより詳細をご確認ください。





「日本の食を考える」プロジェクト 広報担当

問い合わせ先:(株)明大サポート 営業部 業務サポート課

〒101-8301 東京都千代田区神田駿河台1-3-1 明治大学大学会館地下1階

電話:03-5280-1502 fax03-5280-1505 担当者:有馬、宮脇、三吉

受講申込書 FAX専用用紙 (一般用)

FAX番号 03-3961-5743

受付期間

4月1日(火)～各講演当日まで受付

受付番号

2014. .

下記の通り特別企画講演の受講を申し込みます。

希望講演名	☑印を付けてください。
<input type="checkbox"/> 日本の食を考えるⅠ 魚から見る日本の食	
<input type="checkbox"/> 日本の食を考えるⅡ お米講座	

お名前	(フリガナ)
電話番号	自宅 ()
	携帯 ()

☆受講料は当日受付でお支払いください。

どちらかに☑印を付けてください。	会員番号	受講料
<input type="checkbox"/> 会員		500円
<input type="checkbox"/> 一般		1,000円

※必ず☑印を入れてください。