

日本料理アカデミー研修会

料理人の方々や調理に関心のあるの方々を対象に、日本料理の基礎ともいえる日本料理に関する文化・歴史などについての研修会を開催いたします。ぜひご参加ください。

	日 程	講 師	テ ー マ
第 1 回	2011 年 5 月 21 日(土)	奥村彪生氏	京料理の誕生 ～水に育まれた味～
第 2 回	2011 年 8 月 6 日(土)	奥村彪生氏	京料理が伝えたこと ～トータルカルチャー&トータルファッションとしての料理の美学～
第 3 回	2011 年 10 月 22 日(土)	高橋英一氏	茶懐石料理と茶の湯
第 4 回	2011 年 12 月 3 日(土)	門上武司氏	日本料理の現状と今後の課題
第 5 回	2012 年 1 月 28 日(土)	服部幸應氏	日本料理の本音と食育のすすめ
第 6 回	2012 年 3 月 10 日(土)	熊倉功夫氏	茶の湯という料理革命

開催時間： 全回 14:00 ～ 16:00 (受付 13:30～13:55)

定 員： 各回 先着90名 (定員になり次第、募集を締切らせて頂きます。)

会 費： 各回 500円 (当日、おつりがないようお願いします。)

場 所： キャリエールホテル旅行専門学校 6階キャリエールチャペル

〒604-8006 京都市中京区河原町御池下ル東側

<http://www.taiwa.ac.jp/lacARRIERE/access/>

お申込み： 別紙申込書をこ記入のうえ、FAX またはメールにてお申込みください。

お問合せ先： 日本料理アカデミー事務局

T E L : 075-241-4163 / F A X : 075-241-4168

E-mail : office@culinary-academy.jp

奥村 彪生 氏 プロフィール

おくむら あやお 1937年、和歌山県生れ。
日本で唯一の伝承料理研究家。奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰。



◎略歴

近畿大学理工学部中退。2009年美作大学大学院卒業。神戸山手女子短大ならびに神戸山手大学教授、奈良女子大非常勤講師を歴任。現在、美作大学大学院客員教授、大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師。日清食品ホールディングス顧問。スーパー業界屈指の惣菜会社ライフフーズ技術指導顧問。

◎専門と研究テーマ

日本で唯一の伝承料理研究家。飛鳥万葉時代から江戸、明治、大正ならびに昭和の戦後まで、全国のお雑煮やまんが「サザエさん」などの様々な料理を文献記録に基づいて再現、展示会を開催。現在も若狭おばま食文化館で順次展示されている。世界の民族の伝統料理にも詳しい。
2009年、めんの研究で学術博士（美作大学・大学院）

◎社会活動

平成12年度和歌山県民文化賞受賞。平成22年5月 第1回 辻静雄食文化賞受賞。
NHK「きょうの料理」、「関西ラジオワイド旬の味」、「日めくり万葉集」など出演。

◎主な著書、共著書

『日本めん食文化の一三〇〇年』（農文協）、『聞き書 ふるさとの家庭料理』全20巻解説（農文協）
『おくむらあやおの ごはん道楽！—古今東西 おいしいごはん料理—』（農文協）
『料理をおいしくする仕掛け—日本の食べごと文化とフードデザイン』（農文協）など多数。

高橋 英一 氏 プロフィール

たかはし えいいち 1939年、京都府生れ。
南禅寺・瓢亭十四代当主。



◎略歴

同志社大学卒業後、東京・大阪で修行。1964年瓢亭勤務。1967年瓢亭十四代を継承、現在に至る。茶道では、裏千家井口海仙宗匠に師事。全国の料理学校や講演会の講師として、若者の育成と京料理の進展に努める。料理のみならず、茶道や花の教壇にも立つ。

京都料理芽生会会長、全国芽生会連合会理事長を歴任、現在、京名物百味会会長、NPO法人日本料理アカデミー顧問等を務める。

京都府優秀技能者表彰、京都府文化賞功労賞、厚生労働大臣卓越技能者表彰、第六回裏千家茶道文化振興賞、黄綬褒賞など多数受賞。

◎主な著書

『懐石入門』（柴田書店）、『瓢亭-四季の料理と器』（柴田書店）、『瓢亭の点心入門』（淡交社）
『京都・瓢亭-懐石の器とこころ』（世界文化社）、『旬の器-もてなしの美学』（淡交社）など多数。

門上 武司 氏 プロフィール

かどかみ たけし 1952年、大阪府生れ。
フードコラムニスト。



◎略歴

大阪外国語大学 露西亜語学科中退。

関西の食雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務めるかたわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。

「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、テレビ、雑誌、新聞などメディアでの発言も多い。食に携わる生産者・流通・料理人・サービス・消費者をつなぐ役割を果たす存在として各所で活躍中。

◎主な著書、原稿連載、メディア出演等

『スローフードな宿』『スローフードな宿2』（木楽舎）、『京料理、おあがりやす』（廣濟堂）、『毎日新聞「味な人たち」』（隔週火曜日夕刊）、『あまから手帖「門上武司の僕を呼ぶ店』』（クリエテ関西）
毎日放送「水野真紀の魔法のレストラン」レギュラー及びブレンとして参加。
関西テレビ「よーいドン！」グルメコーナー出演、など多数。

服部 幸應 氏 プロフィール

はっとり ゆきお 1945年、東京都生れ。
学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長
医学博士／健康大使



◎略歴

立教大学卒業。昭和大学医学部博士課程学位取得。

食育を通じた生活習慣病や地球環境保護の講演活動にも精力的に取り組んでおり、テレビなど多方面で活躍中。

NPO 法人日本料理アカデミー理事も務める。

藍綬褒章、厚生労働大臣表彰、文部科学大臣表彰、仏国大統領より国家功労勲章及び農事功労勲章など他40以上受章。

◎主な著書、原稿連載、メディア出演等

『食育のすすめ』（マガジンハウス）、『服部幸應流うまい料理の方程式』（河出書房新社）
『大人の食育』（NHK出版）、『服部幸應の塩梅』（フレーベル館）、『味を磨く』（角川書店）
『服部幸雄の食材辞典』（フジテレビ出版）、『食育の本』（ローカス）など多数。

フジTV「料理の鉄人」・「SMAP X SMAP」、「メントレG」、「Viva Viva V6」、「バニラ気分!」、
TV 東京「TV チャンピオン」、NHK「食彩浪漫」・「生活ほっとモーニング」・「金曜アクセスライン」、
TBS TV「はなまるマーケット」、TV 朝日「愛のエプロン」、
NACK 5 (FM)「服部幸應のウェル・テイスト」、NHK ラジオ「いきいきクラブ」、
TBS ラジオ「全国こども電話相談室」など出演・企画・監修。

熊倉 功夫 氏 プロフィール

くまくら いさお 1943年、東京都生れ。
静岡文化芸術大学学長。(財)林原美術館館長。



◎略歴

東京教育大学文学部史学科卒業。日本文化史専攻。文学博士。
京都大学人文科学研究所講師、筑波大学教授、国立民族学博物館教授を経て、現在、静岡文化芸術大学学長、(財)林原美術館館長、国立民族学博物館名誉教授。NPO法人日本料理アカデミー理事も務める。

◎専門と研究テーマ

茶道史、寛永文化、日本の料理文化史、民芸運動など幅広く研究。

◎主な著書、編著書

- 『寛永文化の研究』(吉川弘文館)
- 『茶の湯の歴史一千利休まで』(朝日新聞社)
- 『近代数寄者の茶の湯』(河原書店)
- 『文化としてのマナー』(岩波書店)
- 『柳宗悦と民芸運動』(思文閣出版)
- 『日本料理の歴史』(吉川弘文館)
- 『小堀遠州茶友録』(中央公論新社) など多数。

□ 申込み方法

下記の申込書に必要事項をご記入の上、FAX またはメールにて、お申込みくださいませ。
定員に達し次第、締め切らせて頂きます。ご了承ください。

□ お問合せ先・お申込先

特定非営利活動法人日本料理アカデミー事務局（平日 10 時～18 時）
〒604-8006 京都市中京区河原町通三条上ル下丸屋町 396-3
TEL 075-241-4163 FAX 075-241-4168
URL <http://culinary-academy.jp/jpn/>
MAIL office@culinary-academy.jp

----- 申 込 用 紙 -----

日本料理アカデミー研修会参加申込書

フリガナ 氏 名		
住 所	〒	
TEL	()	—
FAX	()	—
所属・屋号		アカデミー会員 ・ 一般
E-mail		
受 講 回	<input type="checkbox"/> 第 1 回 5 月 21 日 奥村彪生氏「京料理の誕生」 <input type="checkbox"/> 第 2 回 8 月 6 日 奥村彪生氏「京料理が伝えたこと」 <input type="checkbox"/> 第 3 回 10 月 22 日 高橋英一氏「茶懐石料理と茶の湯」 <input type="checkbox"/> 第 4 回 12 月 3 日 門上武司氏「日本料理の現状と今後の課題」 <input type="checkbox"/> 第 5 回 1 月 28 日 服部幸應氏「日本料理の本音と食育のすすめ」 <input type="checkbox"/> 第 6 回 3 月 10 日 熊倉功夫氏「茶の湯という料理革命」 ※ご希望の講演にチェックをお願いします。	