

日本料理アカデミー
会 員 各 位

日本料理アカデミー
地域食育委員会
委員長 園部 晋吾
副委員長 田村 圭吾

「第29回日本医学会総会 2015 関西」公開展示講師募集案内

拝 啓

霜降の候、時下益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は日本料理アカデミーの活動にご理解ご尽力いただき感謝申し上げます。

さて、表題の通り、来年2月～4月にかけて日本医師会が日本医学会と連携して、4年に1度の“医学について広く国民に理解を求めるための総会（第29回）”を、京都・神戸を中心に実施されることになりました。その期間中に、一般者向けの公開展示が企画され「おいしく楽しく食べよう」をテーマに、神戸で9日間のイベントが開催されます。その企画の1ブースにおいて、一般市民を対象にした“講義やだしの試飲”などの事業への協力依頼がありました。ついては、この事業を実現するためには、会員の皆様方のご協力が必要です。下記の通り講師を募集いたしたいと存じます。ご多忙の中とは存じますが、是非ご応募下さいますよう、ご案内させていただきます。よろしく願い申し上げます。

敬 具

記

応募対象者： 講師として出汁の講義を実施できる方

期 間： 2015年3月28日（土）～4月5日（日）（9日間）

会 場： 神戸国際展示場

参加対象者： 事前招待された（予定）小学生30名程度への出汁の講義（平日 2回 土日3回）
上記の小学生以外の一般来場者

講師謝礼： 平日10万円、土日15万円（共に材料費別途支給、交通費・講師食事代込）

拘束時間： 9：00～17：00（予定）

実施内容：

1、公募した小学生（予定）30人程度に対しての「出汁の講義」への講師協力

- ・1時間程度の講義 平日2回 土日3回の実施。
- ・講義内容は「昆布出汁」「昆布鰹節の合わせ出汁」「吸地」の3種類の飲み比べ
※具材を入れたお椀の試食はいたしません。液体のみを試飲容器で実施。
- ・あらかじめ医師会と作成したマニュアルに沿った内容を盛り込んだ講義
「出汁がしっかりきいたものは、結果的に減塩につながる」
「和食はカロリーベースが低い」など生活につながる内容など、詳細は現在検討中。
- ・その講義に必要な食材（昆布・鰹節、調味料）などの準備

2、一般来場者に対する簡単な出汁試飲（1000人前程度）の調理

※ブースと直結した調理場があり、必要と思われる調理器具も備えますので、材料をお持ちいただければ、その場所で準備が可能です。一般来場者向けの試飲 1000人前の配布について職員などが対応。ただし助手はおりません。必要と思われる方は各自でご同伴ください。（同伴者には謝礼は出ません。）

3、講義以外の時間帯においてブース内での来場者対応 「質問などに対応」

応募者はなるべく複数日の希望をご提出いただければ幸いです。

応募締切日は11月15日（土）とさせていただきます。

なお、講師をしていただく日に関して、ご応募の重複があった場合、調整させていただきますのでご了承ください。

詳しい問い合わせ、ご不明な点は

日本料理アカデミー地域食育委員会副委員長 田村圭吾（萬重）まで

〒602-8438 京都市上京区大宮通り上立売下る芝大宮町9-1

携帯：090-1964-3929

Fax：075-441-2136（萬重）

E-mail：manshige@kyoto.email.ne.jp

◆◇◆ 次ページの応募用紙にて、ご応募ください ◆◇◆

>>> 応募用紙 <<<

送り先 : E-mail : manshige@kyoto.email.ne.jp
もしくは Fax : 075-441-2136 (萬重) まで

第 29 回日本医学会総会 2015 関西」公開展示講師に応募します。

講師可能日

3月 28日(土) 29日(日) 30日(月) 31日(火)

4月 1日(水) 2日(木) 3日(金) 4日(土) 5日(日)

※講師可能日にできるだけ複数○を付けてください。

所属先 _____

ご芳名 _____

連絡先 (お電話番号) _____

(メールアドレス) _____

(ご住所) _____

※応募締切日は11月15日(土)です。