

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

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

米麴専門店として 320 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 BSI  
「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  
を生かした簡単にヘルシーなメニュー  
などを提案する。



後藤 繁榮

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」「ラジオ深夜便」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