

# 平成 26 年度 川崎医療福祉大学 臨床栄養学科 特別講演会・公開セミナー

## 和食・京料理の伝統と食文化

日時：平成 26 年 10 月 25 日（土）10：30～12：00

会場：川崎医療福祉大学 講義棟 4603 号室



学校法人 大和学園 理事  
京都調理師専門学校

校長 **仲 田 雅 博 氏**

日本料理専門調理師、調理技能士、ふぐ処理師、2級厨房設備士

ラ・キャリエール クッキングスクール、京都調理師専門学校において、主に京料理の指導にあたる。食品関連企業の商品開発やコンサルティングも幅広く手懸けるほか、著書も多数。「厚生労働大臣表彰」「現代の名工」を受賞。「京のおぼんざい弁当普及推進協議会」会長、また「公益社団法人京のふるさと産品協会京野菜検定委員・旬の京野菜提供店（京都エリア）認定事業審査委員」に委嘱される。2013年日本料理アカデミー出版委員長に任命され2015年イタリア万博に向けて日本料理の出版本を現在編纂中など、京都と料理業界の発展に尽力されています。

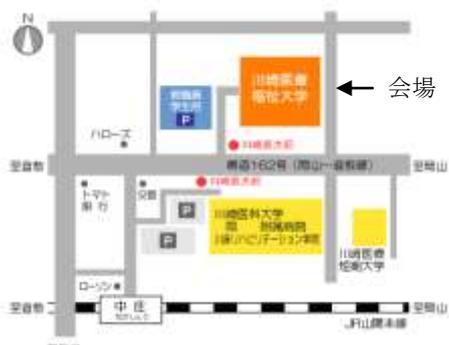
2014年3月より京都調理師専門学校校長

和食が昨年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録されましたのは、和食が食材の持ち味を大切にし、栄養バランスに優れ、季節のうつろいや年中行事との密接な関わりがある食の文化を持っていることが、世界から認められたものです。その中でも京料理は、都が京都にあったことから、全国より一級品の食材が集まり、本膳料理や懐石料理、さらに、お寺の多い京都には精進料理等新しい料理の文化が生まれ育って来たのです。京都には、料理の考え方や趣向が現在の京料理として脈々と息づいているのです。

この度は、そうした京料理の伝統と食文化の様子をご紹介します。



主催：川崎医療福祉大学 医療技術学部 臨床栄養学科  
後援：川崎医療福祉学会



- ・参加費無料・事前申し込みの必要はありません。
- ・なるべく公共交通機関をご利用の上お越しくださるようお願いいたします。
- ・やむを得ずお車でお越しの際は、県道北側「教職員・学生用駐車場」をご利用ください。駐車券（サービス券）を当日会場でお渡します。

<問い合わせ先>

川崎医療福祉大学  
医療技術学部 臨床栄養学科  
〒701-0193 岡山県倉敷市松島 288  
電話：086-462-1111（内線 54905）FAX：086-464-1109  
E-mail：asanoh@mw.kawasaki-m.ac.jp



川崎医療福祉大学 臨床栄養学科