

赤米おくり1300年記念事業
食文化講演会

「赤米と和食文化」

講師：的場 輝佳（まとはば てるよし）氏

関西福祉大学客員教授
奈良女子大学名誉教授

と き：10月19日（月）

午後7時～9時

と ころ：南中山公民館 軽運動場

（越前市西庄境町21-7-1）

募集人数：80名（先着）

参加費：無料

対 象 赤米レシピコンテストにエントリーの方。食に興味のある方ならどなたでも

内 容

- ・日本人はなぜ米を主食にしたのか？どんな米を食べてきたのか？
- ・赤米の栄養価 ・古代米食の文化
- ・今、見直されている和食の魅力やだしの文化について などなど

主催：南中山地区自治振興会・
赤米おくり1300年記念事業実行委員会
問合せ・申込先：南中山公民館

TEL 0778-43-1290 ・Fax：0778-43-7160

共催：〇ハス越前・いのちはぐくむツーリズム協議会
後援：越前市

申 込 書



講師略歴

1972年京都大学大学院農学研究科博士課程（農芸化学専攻）修了。京都大学食糧科学研究所助教授、奈良女子大学生活環境学部食物栄養学科教授、付属図書館長を経て、2006年3月定年退職後、奈良女子大学名誉教授。同年4月関西福祉科学大学健康福祉学部教授。2013年4月から客員教授。

日本調理科学会・元会長、日本料理アカデミー・理事、奈良の食文化研究会・理事、和食文化国民会議・調査研究部会副部長などを務める。

著書：『西洋料理のコツ』『だしとは何か』『現代フランス料理科学辞典』（監訳）など。

お名前		TEL	
ご住所			