



食文化啓発 東西食文化比較シンポジウム

醤油の食文化を語る

日本人の食生活に欠かすことのできない“醤油”は、今や世界の調味料として脚光を浴びています。日本の風土によって育まれた“醤油”は、地域の嗜好や醸造の歴史を持ち、色、味、香りのもたらす独特の個性が多くの食文化を生み出してきました。日本食生活文化財団では、日本の誇る調味料“醤油”がもたらす食文化のシンポジウムを開催します。

日時

平成30年 9月11日(火) 午後3時～午後5時

会場

上野 精養軒

内容

1 基調講演 小泉 武夫さん

小泉さんは、発酵食品学の権威で、関係する著書も百冊を超える文化人でもいらっしゃいます。小泉さんには“醤油”のルーツから発酵調味料としての“醤油”について様々な視点で語って頂きます。

2 パネルディスカッション

“醤油”は「関西は淡口、関東は濃口」と言われますが、発酵や熟成の過程で様々な個性を生み出します。パネルディスカッションでは、関西と関東を代表する醤油のプロ、小豆島で木桶づくりの伝統を守る醤油蔵元、そして、その醤油を用いて美味しさを生み出す料理人の皆さんに、日本の誇る“醤油”の魅力や個性、味わいの深さなどについて幅広く語って頂きます。

●パネリスト

キッコーマン国際食文化研究センター
センター長

山下 弘太郎さん

小豆島 タケサングループ 代表

武部 一成さん

ヒガシマル醤油株式会社
取締役マーケティング本部 広告部長

板井 稚晴さん

つきぢ田村 三代目

田村 隆さん

●コーディネーター

全国和菓子協会 専務理事
当財団参事

藪 光生さん

参加費 お1人 1,000円(当日受付にて承ります)

主催 一般財団法人日本食生活文化財団

後援 キッコーマン株式会社/ヒガシマル醤油株式会社/タケサングループ/しょうゆ情報センター

◆募集定員 150名(先着順)

◆申込方法 メール又は往復はがき又はFAXにて、お名前、郵便番号、ご住所、電話番号、参加希望人数(1件につき2名様まで、同伴の方のお名前もご記入ください)を明記のうえ、お申込願います。一週間以内に受付確認の連絡を致します。

◆応募締切 平成30年8月31日(金) 消印有効

◆申込先 〒104-0045 東京都中央区築地4-2-7-507

一般財団法人 日本食生活文化財団 宛

TEL:03-3541-6622 FAX:03-3541-6652 メール:neki@nsbz.or.jp

※頂きました個人情報は、当シンポジウムの連絡のほか、主催および後援会社の営業活動に利用させて頂く場合がございます。