

和食と伝統産業の協演 キックオフイベント

「ユネスコ世界無形文化遺産」登録により、現在注目が集まっている「和食」。その和食文化の素晴らしさは、食材・調理技術に、伝統産業等によるしつらえ（器・カトラリー・調度品・庭園・日本画など）が調和して生まれます。

京都府では、京都の和食と伝統産業を国内や世界に向けて発信していくため、京都の「料理界」と「伝統産業界」の次世代を担う“若手同士”の協働を応援し、このたびキックオフイベントを開催いたします！多くの皆様のご参加をお待ちしております。

講演テーマ 「美意識の共有」



木乃婦 三代目主人
高橋 拓児 さん

プロフィール

伝統的な日本料理を基本としながらも、フランス料理や分子化学の理論などを取り入れた、新しい技法を駆使する気鋭の料理人。シニアソムリエや唎酒師の資格も持つ。京都の老舗料理店の若手料理人の集まり「京都料理芽生会」会長や、NHK「きょうの料理」講師としても活躍

入場無料
事前申込制

平成 28 年 3 月 8 日(火) 午後 2 時～4 時

京都府立大学 稲盛記念会館 1 階 104 講義室 (京都市左京区下鴨半木町 1-5)

- 主催 京都府
- 協力 京都府立大学京都和食文化研究センター
- 対象 伝統産業に従事する“若手職人”や、“若手料理人”
- 定員 100 名 (定員になり次第締め切ります)
- 内容 *あいさつ (京都府副知事 山下 晃正)
*京都和食文化研究センターの紹介
(同センター長 宗田 好史)
*講演 (木乃婦 三代目主人 高橋 拓児さん)



お申し込み | 必要事項をご記入の上、FAX にてお送りください > FAX 075-414-4870

勤務先

電話番号

FAX

職種

ご氏名

■お問い合わせ 京都府商工労働観光部染織・工芸課 TEL 075-414-4864