

子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える人材を全国に育成する 「和食文化継承リーダー」登録まもなく1,000人突破へ

和食文化継承リーダー ブラッシュアップセミナー ～季節で彩る 和食と味わいの美学～を1月27日（土）に開催

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「令和5年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業（食文化コンテンツ関連の人材の高度化委託事業）」を受託し運営事務局として、2023年8月1日（火）から「和食文化継承リーダー」研修の参加者を募集し、全国から多くの方に賛同いただき、令和5年度中に登録者が1,000人を突破する見込みであることをお知らせします。

また、「和食文化継承リーダー」を対象に、和食文化を学び、交流する機会として、各分野で活躍されている講師を招き、和食を様々な角度から掘り下げたセミナーを開催いたします。セミナーは、オンラインのLIVE配信で行われるため、「和食文化継承リーダー」認定者はもちろん、令和5年度和食文化継承リーダー研修受講者や今後応募を検討する一般参加者の方にも参加いただけます。

「和食文化継承リーダー」研修は子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える人材を各都道府県に育成するために実施しています。現場で和食文化を伝える際に参考となるテキストを使用したオンデマンド研修やグループワーク、実地研修を実施し、すべての課程を終えた方に対して、「和食文化継承リーダー」として様々な場で和食文化の継承に力を発揮していただくものです。

和食文化を伝える人材を育成する

和食文化 継承リーダー

オンライン
セミナー開催
参加無料

ブラッシュアップセミナー

季節で彩る和食と味わいの美学

和食文化継承リーダー ブラッシュアップセミナー 概要

- 募集期間 : 2023年12月22日（金）～2024年1月25日（木）
 実施日 : 2024年 1月27日（土）13:00～
 実施様式 : オンラインによるLIVE配信
 テーマ : 季節で彩る和食と味わいの美学
 登壇者 : 柳原 尚之氏 柳原料理教室 主宰 博士（醸造学）
 河野 尚基氏 河野酢味噌製造工場
 館岡 真一氏 妙高市立妙高小学校 教諭
 交流会対象者 : 幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士・小学校の教諭・栄養教諭・
 学校栄養職員・地域や各種メディアで和食文化継承活動を行っている方など
 特設サイト : <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>
 参加料 : 無料

和食文化継承リーダー ブラッシュアップセミナー 講師プロフィール

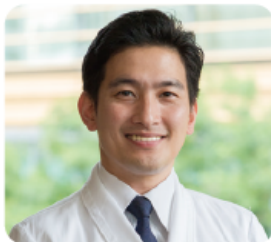
●スペシャルゲスト

奥深い和食。 季節を語る献立の立て方

日々の食に自然の美しさを取り入れることで、より一層楽しむことができる和食。和食の美味しさと共に、季節や彩りを加えた深みのある和食についてご紹介します。

講師

近茶流宗家、
柳原料理教室主宰、
博士（醸造学）
柳原 尚之



東京農業大学大学院醸造学専攻後期博士課程修了。小豆島の醤油会社勤務やオランダの帆船でのキッチンクルーの経験ももち、現在は東京赤坂の柳原料理教室で、日本料理、茶懐石の研究指導にあたる。NHK「きょうの料理」など多くのテレビ番組等への出演、料理所作指導やドラマの料理監修、時代考証も数々手がける。2015年文化庁文化交流使、2018年農林水産省日本食普及の親善大使に任命され、世界へ日本料理を広める活動を行う。ライフワークは江戸時代の食文化の研究と継承、そして子ども向けの和食料理本の執筆・講義を通じた食育を行っている。

麴と伝統の技と風土から 生まれる基本の味

伝統ある蔵で丁寧に醸される基本の調味料は、和食に欠かせない基本のお味です。そのこだわりや日本の麴について、お話しします。また、地域の発酵関連事業者が立ち上げた「まにわ発酵's」の活動もご紹介します。

講師

河野酢味噌製造工場
河野 尚基



岡山県出身。東京農業大学卒業。明治21年創業の河野酢味噌製造工場5代目として、麴造りから木桶味噌や静置発酵のお酢など、伝統製法で天然醸造にこだわった伝統調味料の製造を行っている。伝統を守ると共に代々が新たな技術を取り入れながら、酵母菌を生かす手仕事の技の数々を受け継ぎ、もの造りに対する真摯な想いと味をつなぐ。手がけた商品は、調味料選手権2023ポン酢部門において最優秀賞を受賞した。また、地元真庭市の発酵食品の魅力を伝えたいと2012年に市内の発酵関連企業と「まにわ発酵's」を結成。代表を務め、発酵を通じた地域の魅力などを積極的に発信している。

●ファシリテーター（和食文化継承リーダー研修の実践研修講師）

和食文化継承の取り組み・ 参加者交流会

和食食育や和食文化継承活動のヒントとなる、実践事例をご紹介します。また、リーダー研修では聞けなかったことや話さなかったことを相談したり、リーダー同志の交流を深めるグループワークも行います。



講師

新潟県妙高市立
妙高小学校教諭、
和食文化継承リーダー
研修講師
館岡 真一



新潟県佐渡市出身。「米の栽培と豚の飼育」「上越の御馳走」「妙高で受け継がれてきた味」など地域素材を生かし、教科と総合学習の関連を図った単元開発に取り組んでいる。身近にある「当たり前」を見つめ直し、その価値に気づいていける子どもの育成を目指す。和食文化継承リーダーの実践研修も担当する館岡先生の研修では、「教える」勉強から「知りたい・調べたい」の気づきを基に、子どもたちが自ら学びだす授業の作り方のコツを実践の場の事例として紹介。その着眼点や発想を引き出し膨らませるコツ、そして地域を巻き込む手法は、毎回多くの受講者から共感と共に「受講してよかった」と支持されている。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp