

社会人向け京料理カレッジ (リカレント教育プログラム2024)のご案内

文化庁の京都への本格移転や京料理が「登録無形文化財」になるなど京料理や食文化がこれまで以上に注目されています。このような中、創立90年を超える京都調理師専門学校では、総勢40名をこえる京料理や文化人、生産者などと連携し、社会人向けの新たな学び直しプログラムを開発しました。24時間いつでも・どこでも学べるプログラムです。

24時間いつでも・どこでも学べるオンデマンド授業を中心に、夜間のライブ配信など、忙しい方でも受講可能です。

対象

- ・食文化や京料理について知識を身につけたい方
- ・料理人・生産者・経営者・文化人などのストーリーを知りたい方
- ・料理や文化について学び、スキルアップにつなげたい方 など

『社会人向け京料理カレッジ2024』

1. 講座期間：2024年1月15日（水）～2月23日（金）〈予定〉
2. 受講方法：オンライン授業（オンデマンド授業）
3. 受講手数料：20,000円（税込）
4. 申込方法：右記QRコードを読み取り、お申込みください。
〈URL〉<https://forms.gle/LzUj8WqGAKRpquHe7>
5. 申込締切：2024年1月4日（木）23:59まで
6. 定員：20名

受講

20名限定



プログラムの特徴

- ・実践的なプログラムを多彩な講師が担当
- ・当校職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺い設計
- ・修了者には、当校よりプログラム修了証を発行（30時間以上受講）
- ・様々なニーズに応える学びのキーワード
（#料理人,#主人,#生産者,#農業,#漁業,#和食,#京料理,#未来料理人、
#歴史,#食文化,#リーダーシップ,#華道,#茶道,経営 などなど）



【お問い合わせ】

学校法人大和学園 京都調理師専門学校 リカレント教育プログラム事務局

〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 TEL:075-802-0191（平日9時～16時）

学園HP:<https://www.taiwa.ac.jp/> 専用HP：<https://taiwa-recurrent.com/>

開講予定カリキュラム (科目とキーワード、講師一覧)

<p>生産者 や食材 を知る (10時 間)</p>	<p>#生産者 #SDGs #農業 #漁業 #食材 #お茶 #漬物 #ブランド</p>	<p>山下裕司氏 (京都調理師専門学校専任職員):食材 (青果物等) の流通について 牧野 浩和氏 (MAKINONCI (マキノンチ) オーナー):第6次産業と地方創生・地産地消 中東久雄氏 (草喰なかひがし主人):草喰 なかひがしの食材にかける料理観について 奥井隆氏 (株式会社奥井海生堂 代表取締役): 京料理を支える昆布 石割照久氏 (石割農園代表): 京料理の主役である京野菜について 本藤靖氏 (本藤水産代表): 奇跡の海 宮津湾!未来につなぐ漁業 小田一彦氏 (京のふるさと産品協会 理事長): 京野菜のブランド化への挑戦の歴史 森義治氏 (株式会社もり 代表取締役): 発酵食品・京の漬物について 岸さくら氏 (ハウス食品株式会社):カレーの定着と変遷 井出 由香氏 (㈱祇園辻利 課長):祇園辻利「宇治茶のきほん」</p>
<p>京料理 を知る (11時 間)</p>	<p># 京料理 #食文化 #大学教授 #学問 #研究</p>	<p>仲田雅博氏 (大和学園理事ホスピタリティ産業振興センター長): 京料理の特徴と歴史、学び方について 熊倉功夫氏 (MIHOミュージアム館長): 無形文化財としての和食/懐石と会席 伏木享氏 (甲子園大学副学長): 日本料理のおいしさの科学 上田純一氏 (京都府立大学特任教授): もどき料理としての精進料理 佐藤洋一郎氏 (京都府立大学 和食文化研究センター 特任教授): 米と和食 米はなぜ日本人の主食になっ たか 原田信男氏 (国士舘大学名誉教授): 米文化と日本料理の原型/和食文化の成立と展開 村田吉弘氏 (NPO法人日本料理アカデミー理事長): 日本料理アカデミーの考えとこれからの役割 宗田好史氏 (京都府立大学教授名誉教授): 食文化と観光-京都とイタリア- 松山大耕氏 (臨濟宗妙心寺 退蔵院 副住職): 禅と精進料理</p>
<p>食文化 とお店 (5時 間)</p>	<p>#料理人 #京料理 #食文化 #店舗運営</p>	<p>高橋英一氏 (瓢亭14代当主): 京都の老舗料亭 南禅寺瓢亭の料理観と「おもてなし」の心について 栗栖正博氏 (たん熊 北店三代目主人): 板前割烹の発祥と発展 高橋拓児氏 (木乃婦三代目主人): 近未来の料理人の考え方 辻雅光氏 (二軒茶屋 中村楼 代表取締役): 京都の食文化を彩る中村楼の料理 小西 将清氏 (有職料理萬亀楼主人): 有職料理文化と京料理</p>
<p>店舗 経営 (5時 間)</p>	<p>#マーケティング #経営 #料理人 #POSTコナ</p>	<p>磯橋輝彦氏 (株式会社嵐山辨慶 代表取締役): POSTコロナを見据えた飲食経営 田中良典氏 (京料理 とりよね 主人): POSTコロナを見据えた飲食経営 園部晋吾氏 (株式会社平八茶屋 代表取締役): POSTコロナを見据えた飲食経営 栗栖基氏 (株式会社熊彦 代表取締役): POSTコロナを見据えた飲食経営 竹中徹男氏 (京料理 清和荘 主人): POSTコロナを見据えた飲食経営</p>
<p>食と 文化と まち (5時 間)</p>	<p>#まちづくり #京都 #生活文化</p>	<p>宗田好史氏 (京都府立大学教授名誉教授): 日本料理と地域経営-食とまちづくり-/日本料理と日本建築 細井俊介氏 (株式会社京都放送 代表取締役): 京都の見どころ 増田徳兵衛氏 (株式会社増田徳兵衛商店 代表取締役): 酒と料理の相性を考える- 井上八千代氏 (京舞井上流家元): 伝統の京舞の習得に掛ける考え方</p>
<p>京都の 文化 (8時 間)</p>	<p>#華道 #茶道 #和作法 #京菓子 #和菓子 #花街</p>	<p>土井 茂桂子氏 (大阪学院大学准教授): 会席料理を食す-会食におけるいただき方の嗜み 桑原 櫻子氏 (桑原専慶流副家元): 花で伝える季節の輝き 山田洋平氏 (株式会社山田松香木店代表取締役): 日本の香りの歴史・精神 下出祐太郎氏 (京都産業大学名誉教授): 漆器の歴史と特徴 奥村彪生氏 (伝承料理研究家): 日本の正月と五節句の食文化 杉本節子氏 (料理研究家・杉本家10代当主): 京都の家庭料理 (おぼんざい) と始末の文化 太田達氏 (株式会社老松代表取締役. 有斐斎弘道館理事): 茶事の料理と菓子の関係 杉浦 京子氏 (一力亭 女将): 守ること、つなぐ思い</p>

