

「日本の伝統的食文化としての和食」と「山梨の食」

山梨県食品技術研究会

設立30周年記念講演会

8/4(火)

14:00~17:10

聴講無料

昭和60年(1985年)産学官の有志でスタートした山梨県食品技術研究会。

30周年を迎えた今年、記念事業を開催します。

記念講演には、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力された

熊倉功夫先生から和食独自の食文化と地域食文化の未来を提言いただきます。

またシンポジウムでは「山梨の食」をテーマに郷土食と山梨の活性化を語っていただきます。

記念シンポジウム 14:00 ~ 15:15

テーマ「山梨の食」

「郷土料理 ほうとう」	山梨学院大学 健康栄養学部管理栄養学科 教授 仲尾玲子 氏
「甲州味噌」	五味醤油株式会社 六代目 五味仁 氏
「和食と甲州ワイン」	山梨大学 ワイン科学研究センター 教授 柳田藤寿 氏

コーディネーター : 長谷川醸造株式会社 代表取締役 長谷川正一郎 氏

記念講演会 15:30 ~ 17:10

「日本の伝統的食文化としての和食」

静岡文化芸術大学 学長 熊倉 功夫 氏



1943年東京生まれ。東京教育大学卒業。文学博士。筑波大学教授、国立民族学博物館教授、林原美術館館長などを歴任。

現在、静岡文化芸術大学学長。一般社団法人和食文化国民会議会長。

著書に『日本料理の歴史』『茶の湯といけばなの歴史 日本の生活文化』『後水尾天皇』『文化としてのマナー』『現代語訳 南方録』『茶の湯日和 うんちくに遊ぶ』等。

会場 : ホテルクラウンパレス甲府
(甲府市朝気1-2-1)

お申込み、詳細は
裏面をご覧ください

主催 山梨県食品技術研究会 後援 山梨日日新聞社・山梨放送
(問い合わせ先)山梨県食品技術研究会事務局 (担当;山梨県工業技術センター・木村)

甲府市大津町 2094

Tel : 055-243-6124

【山梨県食品技術研究会 設立 30 周年記念講演会 申込方法】

■定員:先着70名(定員になり次第締切)

■申込期限:平成 27 年 7 月 24 日(金)

■申込方法: ①下記申込書を FAX でお送り下さい。 FAX:055-243-6110(食品酒類・バイオ科 木村)

②メールにてお申込下さい。 メール:kimura-ywz@pref.yamanashi.lg.jp

■参加費:無料(記念事業として誰でも参加できます。件名に「設立 30 周年記念講演会 申込」とご記入下さい)

【申込書】(FAX 番号 055-243-6110)

会社名等		電話番号	
参加者 氏名			

講演会会場について

ホテルクラウンパレス甲府

甲府市朝気 1-2-1

Tel:055-233-0777

<http://www.crownpalais.jp/kofu/>

- 駐車場は 3 箇所ございます。
- JR 甲府駅からタクシーで約 8 分
- バスは下記をご利用下さい。

甲府駅 7 番乗場→城東 3 丁目下車徒歩 5 分

甲府駅 7 番	行き先	城東 3 丁目
13:15	90 御所循環	13:24
14:15	99 県立博物館	14:24
15:40	90 御所循環	15:49



※「御所循環」「県立博物館」「英和大学」「石和温泉」行きのバスを利用。

山梨県食品技術研究会について (<http://www.yamashoku.org/>)

昭和 60 年(1985 年)7 月、山梨県内の食品関連産業の振興と連携を旨として山梨県食品技術研究会は設立されました。当研究会の目的は、常に時代を先取りした最新の技術情報提供と職種の異なる会員相互の連携促進を図ることです。また厳しい各企業の秘密主義の中、できるだけ会員の皆様に役立てるよう隔年に工場見学会も企画し、主に関東近県の視察を行っています。平成 20 年(2008 年)には初めての海外技術交流事業を実施し、ベトナム・ハノイに渡り成長著しい東南アジア産業の実態の視察とベトナムアカデミーとの交流を実現しました。

現在 140 余名の団体会員と個人会員で構成されています。地域の時代と言われて久しいですが、当研究会はしっかりと技術の裏づけの上に成長する食品産業の育成を目指して、産学官の連携を深めて行きます。