

平成 26 年 11 月 27 日
ロケーションリサーチ株式会社

報道関係者各位

**「郷土料理伝承学校 第 3 期 -にっぽんの郷土食:福井県」
～鯖街道、若狭もん、伝統野菜、ポストコシヒカリ、昆布とだし文化～
受講者募集のお知らせ**

農村の開発整備を推進する一般財団法人 農村開発企画委員会（本社：東京都中央区、理事長：山本徹）は、郷土料理の普及、伝承を目的とした、「郷土料理伝承学校 第 3 期 にっぽんの郷土食：福井県」（全 4 回）を平成 27 年 1 月 16 日より開講致します。

【郷土料理伝承学校について】

日本各地の農山漁村において、その風土や歴史、先人の知恵とともに脈々と受け継がれてきた郷土料理。この貴重な食文化を伝え広めていくことは、農山漁村地域の振興のみならず、我が国の社会・経済の再興とアイデンティティの高揚へもつながる重要なことと考えます。

本講座は、平成 24 年に開講した第 1 期、平成 26 年に開講した第 2 期に引き続き、食文化研究家の向笠千恵子氏（郷土料理伝承学校校長）監修のカリキュラムにより、食の最前線で活躍している講師陣が多面的に郷土料理を語り解くものです。

【開催概要】

1) 開催日時と講座概要

▼ 1 回

開催日時：1 月 16 日（金）13 時 15 分～15 時 00 分

講師名：田村仁志 【小浜市 株式会社 田村長 代表取締役】

講義名：「御食国・若狭の豊かな魚食文化 ー鯖街道と“若狭もん”」

▼ 第 2 回

開催日時：1 月 23 日（金）13 時 15 分～14 時 45 分

講師名：玉井道敏 【福井市 玉井よろず道楽研究所 所長（元福井県農業技師）】

講義名：「多様なおいしさが魅力の伝統福井野菜 ー温故知新の野菜賞味法 ー」

▼ 第 3 回

開催日時：1 月 23 日（金）15 時 00 分～16 時 30 分 ※第 2 回講義に引き続き開催

講師名：清水豊弘 【福井県農業試験場 ポストコシヒカリ開発部 部長】

講義名：「コシヒカリを生み出した福井県の米文化」

▼第4回

開催日時：1月30日（金）13時15分～15時00分

講師名：奥井隆 【敦賀市 株式会社 奥井海生堂 代表取締役】

講義名：「和食の基本は昆布だし 一昆布ロードから俯瞰した“だし”の魅力」

2) 会場

Kai House

東京都千代田区岩本町 3-9-5 K.A.I.ビル 1階（貝印株式会社本社 1階）

（JR 秋葉原駅・昭和通り出口より 5分、東京メトロ日比谷線秋葉原駅・出口 4より 2分
都営新宿線岩本町駅・A4 出口より 1分）

3) 主催

一般財団法人 農村開発企画委員会（「農山漁村の郷土料理百選 R」事務局）

4) 協力

福井県、カイハウス（貝印株式会社）、ロケーションリサーチ株式会社

5) 受講料

受講料：14,000円（全4回、税込）

初回受付時に現金にてお支払い願います。領収書をご用意しております。

※各回とも試食・お土産等用意しております。

※欠席の予定がある場合の受講料は下記のとおりです。

3回出席：11,000円／2回：8,000円／1回：5,000円 ※全て税込

受付時にご申告ください。以後、原則としてご返金はいたしません。

6) 定員

30名（先着順にて受付、定員となり次第締切）

7) 申込み方法、申込窓口

E-mail または FAX にて下記事項を記載のうえ、お申込み下さい。

- ・氏名
- ・所属
- ・連絡先（E-mail アドレス、電話番号、FAX 番号等）
- ・欠席回がある場合、その旨をお知らせ下さい。

申込窓口【郷土料理伝承学校事務局】

一般財団法人 農村開発企画委員会

担当：林（はやし）

E-Mail : k_hayashi@rdpc.jp FAX : 03-3297-5543 TEL : 03-3297-5641

※お申込みより 3 営業日以内に確認のご連絡をいたします。連絡の無い場合は担当までお問合せ下さい。

8) 各回の講座詳細と第 1 期と第 2 期の開催内容につきましては、下記 URL にてご覧頂けます。

・各回の講座詳細について

(<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryour i100/?p=1185>)

・第 1 期の開催内容について

(<http://www.location-research.co.jp/pdf/kyodoryor ischoo31.pdf>)

・第 2 期の開催内容について

(<http://www.location-research.co.jp/pdf/kyodoryor ischoo32.pdf>)

食に携わる皆様へ受講をおすすめ致します。

・料理人、フードコーディネーターの皆様へ

メニュー開発のヒントに、人脈作りに、知識の習得に

・飲食店経営者の皆様へ

従業員への教育研修の一環に、店舗の PR に

・一般の皆様へ

生産者や料理人の方から話を聞ける機会として

・学生の皆様へ

食文化の勉強に料理人や飲食店経営者、生産者の声を聞ける機会として

【郷土料理伝承学校校長・向笠千恵子より】

日本の各地域の気候や食材に合わせて独自に発展していくのが“食”であり、そんな地域ごとの多様性を包み込みつつ普遍化してきたのが、日本の食文化の特徴です。「郷土料理伝承学校」では、郷土料理の考察を通じて、日本の食全体を俯瞰し、ひいては世界の中での日本文化の位置づけを考えていきます。

第 3 期では、福井県の食文化を紹介します。かつての若狭国と越前国から成り立つ県だけに、「越山若水」といわれるとおり、風土が変化に富み、海岸部・平野部・山間部それぞれに郷土料理がたくさん生まれました。また、鯖街道、昆布ロードなどを通じて、昔から京都との行き来が多かったため、洗練された和食文化が残っています。さらに、日本一のブランド米・コシヒカリはもともと福井県で誕生した品種なので、その後継ぎ

となるおいしい米もこの県を中心に開発されています。

今期の講義では、福井県で食に携わっている方々から、郷土の味の具体像を説明していただき、福井の食文化の魅力を解明します。

【一般財団法人 農村開発企画委員会について（設立：昭和 46 年 5 月 1 日）】

- 1) 企業理念 「新しい時代の農村の形成発展のために」
- 2) 事業内容
 - ・ 農村の開発整備を推進
 - ・ 調査研究事業その 1：補助（自主）研究（農村の振興に関する調査研究）
 - ・ 調査研究事業その 2：受託研究（農村振興に関する各種プロジェクトの調査研究）
 - ・ 前各号に関連する普及推進事業
- 3) URL （ <http://www.rdpc.or.jp/> ）

【本リリースに関する問い合わせ先】

一般財団法人 農村開発企画委員会 林（はやし）

東京都中央区新川 2-6-16 馬事畜産会館 4 階

TEL : 03-3297-5641 FAX : 03-3297-5543

E-Mail : k_hayashi@rdpc.jp