



# 第2回 10/25(土)

食生活科学科 13:00~15:00

## もてなし料理のお酒と献立

食生活科学科では、前年度の江戸の庶民により生み出された屋台の食から、本年は日本料理の完成までを「もてなし料理のお酒と献立」とし、多彩で華麗な食の世界に浸ります。

### [タイムテーブル]

13:00~13:05	学科主任挨拶	実践女子大学食生活科学科教授 細川 優
13:05~13:50	1.お酒と酒器のデザイン	実践女子大学食生活科学科教授 秋田 修
	人々が大切に受けついできた酒器のデザインとお酒の種類など、おいしい食事を楽しむには、どのような心配りがあったのか考えてみます。 お神酒や儀式の酒器から縄のれん・居酒屋、家庭の晩酌までの酒器あれこれとお酒の楽しみ方を振り返ります。	
13:50~14:00	休憩	
14:00~14:45	2.本膳料理の成立とその展開	元実践女子大学食生活科学科教授 大久保 洋子
	無形文化遺産に和食が登録されたことを踏まえて、料理様式としての本膳料理から懐石料理などの配膳献立デザインについて考えてみます。 庶民の愛した江戸前の味、究極の料理茶屋などの「食べ方としつらい」など、日本人の食文化の伝承と現代の食生活を見つめなおしてみます。	
14:45~15:00	何でも質問コーナー	



【平成26年度】公開市民講座



地域の皆様と共に歩んできた実践女子大学は、日野にキャンパスを開いてから来年で50年になります。今回は、新設の現代生活学科を加えた生活科学部の4つの学科が、身のまわりの衣食住育等の生活のデザイン、あるいは生活を取り巻く環境や支援等のデザインを題材として、現代の私たちの生活をより豊かにするための提案や実践を考えます。是非足をお運びください。



### 実践女子大学

実践女子大学(日野キャンパス)  
東京都日野市大坂上4-1-1

【主催】 実践女子大学・実践女子大学短期大学部 公開講座委員会  
【共催】 (公社)日本フードスペシャリスト協会 【後援】 日野市  
【アクセス】

- 日野駅から ●徒歩: 約12分
- 日野ミニバス【豊田駅北口行】 約4分+『実践女子大学』下車、徒歩約1分
- 高幡不動駅 ●京王バス【日野駅行】 約14分+『日野市役所』下車、徒歩約6分
- から ●日野ミニバス【豊田駅北口行】 約23分+『実践女子大学』下車、徒歩約1分

実践女子大学ウェブサイト内 公開市民講座 案内ページ

<http://www.jissen.ac.jp/society/seminar/>

問い合わせ先: 実践女子大学学務部庶務課 (TEL 042-585-8817)



事前申込 不要  
入場 無料