

# 『日本料理の魅力 —風土と風味—』

定員：70名

受講料：無料

日本料理は、日本の気候・風土の中で育まれた食文化の産物である。昆布、鰹節、煮干などから取った“だし”は、日本料理の風味の基本で、食材の持ち味を引き出す。今日、世界からも注目されている“日本料理”の人気の秘密を探ってみたい。あわせて、日本料理と健康増進についても述べ日本型食生活の再考し継承する意義についても考えてみたい。

講師 的場 輝佳 (まとはば てるよし)

## 経歴

一九七二年京都大学大学院農学研究科博士課程(農芸化学専攻)修了。京都大学食糧科学研究所助教授、奈良女子大学生活環境学部食物栄養学科教授、附属図書館長を経て、二〇〇六年三月定年退職、奈良女子大学名誉教授。同年四月関西福祉科学大学健康福祉学部教授。日本調理科学会・会長、日本食育学会・理事、日本料理アカデミー・理事、NPO奈良の食文化研究会・副代表理事、などを務める。

## 専門と研究テーマ

食品化学、調理科学が専門。生活者の視点からみた食生活と食嗜好および健康との関係に関心がある。

## 著書

『朝日現代用語・知恵蔵』(朝日新聞社)の「食生活」を担当、『西洋料理のコツ』(学習研究社)、『食と味覚』(建帛社)など。

開催日時：平成23年7月31日(日)  
13:30-15:30

場所：奈良女子大学総合研究棟  
(文学系N棟) N201教室