

整理番号	HT25155	分野	生活・人文	(キーワード)食育
------	---------	----	-------	-----------

## 京都府立大学

### お節料理に込められた食の精神を学び、感じ、体験し、食べるプロになろう

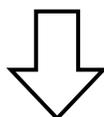
先生(代表者)	大谷 貴美子(おおたに きみこ) 大学院生命環境科学研究科・教授			
自己紹介	「おいしい」ってどういうことなのでしょう？心を込めて作られたお料理はおいしいですね。ひとりで食べるより、気の合った仲間と食べるほうがおいしいですね。「おいしいということ」の意味について研究しています。			
開催日時・ 主な募集対象	平成25年12月21日(土)	(対象)	小学 5・6 年 生、中学生	(人数) 30 名
集合場所・時間	5号館1階 給食経営管理実習食堂		(集合時間)	9:30
開催会場 (集合場所)	京都府立大学 住所: 〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町 1-5 アクセスマップ: <a href="http://www.kpu.ac.jp/contents_detail.php?co=kak&amp;frmId=28">http://www.kpu.ac.jp/contents_detail.php?co=kak&amp;frmId=28</a>			
<b>内 容</b>				
現代まで受け継がれてきた節句のなかで重要な新年の行事である正月をテーマに、その“しつらい”や料理にどのような祈りが込められてきたのか、お節料理を作り、味わうことを通して楽しく学んでもらいます。併せて、京都の食文化の素晴らしさに触れてもらい、自らの手で作ったものを食べることを通じて、作り手の気持ちを知り、食べる側のところ・態度についても考えてもらいます。				
 昨年度の様子				
<b>スケジュール</b>				<b>持 ち 物</b>
9:00-9:30 受付				筆記用具、エプロン、三角巾、上履き
9:30-9:45 開校式(挨拶、オリエンテーション、科研費の説明)				
9:45-10:15 調理実習の説明と身支度				
10:15-11:30 調理実習「お節料理にチャレンジ！」				
11:30-11:45 休憩				
11:45-12:15 講義「お節料理について」				
12:15-12:30 休憩				
12:30-13:15 食べながら学ぶお節料理(昼食会)				
13:30-14:30 講義「新年を寿ぐ日本人のころ」				
14:30-14:45 休憩				
14:45-15:30 大学生との交流会「一期一会を楽しむお茶会」				<b>特 記 事 項</b>
15:30-16:00 修了式(アンケート記入、未来博士号の授与)				
				調理実習を行いますので、包丁や火を使います。安全には万全を尽くしますが、参加には保護者の同意が必要です。

《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	京都府立大学生命環境学部食保健学科 村元由佳利
住所：	〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町 1-5
TEL 番号：	075-703-5403
FAX 番号：	075-703-5403
E-mail：	muramoto@kpu.ac.jp
申込締切日：	平成25年12月6日(金)

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
大谷貴美子	H17-H18	基盤 (C)	17602007	京都に息づく文化と精神を活かした食教育プログラムの開発と実践



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。