

# 第5期

# 食文化創造アカデミー

## ●食文化創造アカデミーについて

平成29年度より調理技術、文化、郷土学、科学、農学などガストロノミーに精通したカリキュラムで毎年定期開催して参りました。

昨年度からは新型コロナウイルス感染症により世界的に大きな変革期にある飲食業界において、持続可能な次世代の食産業を創造していく力を養うための気づきと学びを得るプログラムとして実施しています。

## ●カリキュラム（全6講）※各開催会場や詳細は受講申込者に追ってご連絡致します。

### 第1講

そもそも発酵は調理におけるムーブメントではなく、縄文からの保存の知恵ではないか—  
「発酵と微生物と時間」

日時：8月3日（火）14～16時 定員：20名

講師：徳山浩明氏（徳山鮓店主・発酵料理人）

日本と発酵の歩みと進化、気候と風土と発酵、発酵の地域性  
微生物や時間目に見えないものの捉え方、滋賀テロワールという選択

### 第2講

何をどれだけ習得できるかは自分次第、これ1度のチャンス—

「食材に向き合うプロセスと思考回路 ワークショップ」

日時：9月28日（火）29日（水） 定員：各チーム10名

野菜チーム講師：小林寛司氏（villaaidaオーナーシェフ）

鮮魚チーム講師：前田尚毅氏（サスエ前田魚店店主）

藤岡雅貴氏（日本料理FUJIオーナー料理人）

業界トップは、食材のどこに着目し、どの部分を生かそうとし、どんな手段で表現するのか。その思考とアプローチを五感で習得。

### 第3講

”料理人は幸せクリエイター” 否応なく進行する世界的高齢化社会とニーズは—

「生きることと食べることと豊かな食の側面」

日時：11月8日（月）14～16時 定員：20名

講師：多田鐸介氏（クリニカルフードプロデューサー）

クリニカルフードというニーズ、介護食とシェフの間、介護食での表現方法、嚥下食のメカニズム、着眼点と考え方、具体的調理例

### 第4講

異業種のクリエイターが日本の食を俯瞰したらその神髄が浮き彫りになった—

「映画監督の視点 NIPPONガストロノミー」

日時：12月7日（火）14～16時 定員：20名

講師：遠藤尚太郎氏（映画監督）

深く生活文化に根差した日本の食に長期密着をして見えた食文化の神髄  
日本の魚食文化、地域に土着した生活と食、先に見えるもの

### 第5講

サステナビリティ 肉食需要 ジビエ 社会課題—

「ジビエと社会」

日時：1月17日（月）14～16時 定員：20名

講師：秋元真一郎氏（エコール辻東京 西洋料理教授）

鳥獣被害と社会課題の現状、地域によるジビエの差、ジビエの選び方や  
注意点、ジビエの調理ポイント（調理研修検討中）

### 第6講

自己のインプットだけではなく共有共創共栄のための最終講座—

「創造的グループワーク」

日時：2月8日（火）14～16時半 定員：18名