

平成30年度

料理人のための

食文化創造アカデミー

第2期



●食文化創造アカデミーとは…

ガストロノミーを構成する、調理技術、文化芸術、郷土学、科学、農学を基軸とし、料理を通して食文化を発信、創造できる力を持った次世代料理人を育成する為のカリキュラムです。

また、鶴岡だけに留まらず、全国や世界の料理人とも連携することで料理人先進都市を目指します。

●指導内容

素材学2講／農学1講／デザイン学1講／創造実習1講
郷土食文化学2講／調理科学1講

●カリキュラム（必須全8講座／年）

第1講

素材学①

「醤油あそび」

6月26日(火) 14:00~16:00
第三学区コミュニティセンター
教材費:1,512円 「醤油本」

講師 醤油仕事人 小畠 和歌子氏

6種類に分類される醤油の味の違いや変化から、それぞれの用途の可能性を探っていきます。

また、なま醤油、生醤油、生あげ醤油の違いも学習。発酵調味料として再注目を集める醤油のすべてを学びます。

第2講

郷土食文化学①

「在来作物と食文化」

7月31日(火) 14:00~16:00
総合健康福祉センターにこ・ふる
(3F栄養指導研修室)

講師 山形大学農学部 教授 江頭 宏昌氏

在来作物の定義とは？庄内にはどんな在来作物があるのか？
作物の種が繋ぐ歴史とストーリーを、この分野の第一人者である江頭氏がわかりやすく解説。

第3講

デザイン学

「おいしいを演出する器と色彩」

9月4日(火)
14:00~16:00

講師 フードスタイリスト 岡本 ゆかこ氏

食欲をそそる焼き目やつや感などの視覚的においしいと感じる演出技。料理の魅力を引き出す器やアイテム、色彩や盛り付け。

料理におけるデザインの重要性を雑誌、本などで多くのスタイルで手がける岡本氏が伝授します。

第4講

調理科学

「味の科学～おいしさのデザイン～」

9月25日(火)
14:00~16:00

講師 味の素(株)イノベーション研究所農学博士 川崎 寛也氏

おいしさのデザインとはお客様が何を感じるかを考えて本質的なソリューションを提案すること。

科学は本質を理解するための手法であるため、デザインの道具となる。おいしさのデザインに必要な味の科学を、感じる側と作る側の両面から解き明かします。

第5講

創造実習

「表現する創造料理」

10月22日(月) 13:30~16:30
鶴岡市農村センター

講師 LaFinsオーナーシェフ 杉本 敬三氏

昨年度のアカデミー修了生との合同講座。チームに分かれ、テーマに沿った料理のレシピを考案。

全チーム同予算で買い出し調理した料理を、一般のお客様に対してプレゼンと試食を行い、評価を貰う実習講座です。

第6講

農学

※11月1週目を予定

「フィールドスタディ

～鶴岡ふうどガイドとまわる345赤かぶロード～

8:30~14:00 参加費:500円(保険料)

鶴岡の在来作物の代表格「焼畠かぶ」。藤沢～田川～温海とカブの圃場を鶴岡ふうどガイドと一緒に回り、理解を深めます。

作物のストーリーを学ぶことで、自店でも付加価値のあるメニュー展開ができるることを目指します。
※市役所前からバスを用意しますので、遅刻欠席は事前に連絡してください。

第7講

素材学②

「出汁の世界」

11月26日(月) 14:00~16:00

講師 日本料理わたなべオーナー料理人 渡部 賢氏(和食)

湯の浜テラス西洋茶寮料理長 遠藤 和彦氏(フレンチ)

熱烈中華○武オーナー料理人 寒河江 武志氏(中華)

料理において味の基礎となる出汁。鰹、昆布、煮干、椎茸を始めとした和食出汁と、西洋のブイヨンやフォン、中華の湯(タン)など世界の出汁とその取り方、使い方を学び、各料理の奥深い世界観を考えていきます。

第8講

郷土食文化学②

「出羽三山精進料理 からみる郷土食」

12月4日(火) 13:00~16:00

昼食代:2,160円

出羽三山神社 羽黒山参籠所

講師 斎館料理長 伊藤 新吉氏

鶴岡の食文化の根幹にある出羽三山。その精進料理の神髄は何か、他とどう違うのか、また出羽三山への山岳信仰によってもたらされた食文化とは。斎館で精進料理の昼食を頂き、その内側を学びます。

更に山菜の塩蔵保管庫にて、方法から保管することによる食材の変化のとらえ方などを学習します。

※市役所前からバスを用意しますので、遅刻欠席は事前に連絡してください。

※日程、講座内容は変更になる場合があります



講師紹介



小畠 和歌子

醤油仕事人
フードコミュニケーター

醤油のワークショップ「醤油あそび」主宰（「職人醤油」公認）。秋田市出身。
首都圏での庄内野菜の販売やイベントに関わる中で庄内愛に目覚める。おうちごはんレシピ提案、食育現場のサポート、百貨店イベント対応等、食をツールとしたコミュニケーション活動に幅広く取り組む。
井上農場（鶴岡市）東京スタッフ。



江頭 宏昌

山形大学農学部教授
山形在来作物研究会会長

北九州市出身。京都大学大学院農学研究科修了。農学博士。

「どこかの畠の片すみで」「伝統食の未来」「おしゃべりな畠」などを共著。在来作物研究の第一人者であり、自身が会長を務める在来研は、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的とした「辻静雄食文化賞」の第1回受賞者に選ばれている。



岡本 ゆかこ

フードスタイリスト

アフタヌーンティー・ティールームに勤務後、海外の食文化を学びにサンフランシスコ・バークレーへ。帰国後、フードコーディネーター・アシスタントを経て独立。

2010年よりお菓子/お料理教室「atelier plus+」を主宰。

書籍、カタログ等のスタイリング、レシピ作成、著書本多数。



杉本 敬三

Restaurant La FinS
オーナーシェフ

京都府福知山市出身。「RED U-35」初代グランプリ。

小学3年生で料理人になることを決め、料亭や洋菓子店に出入りして研究を重ね、19歳で渡仏。12年間に及ぶ修業を経て帰国し、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストランラフィネス」をオープン。

2014年より5年連続ミュシュランガイドで一つ星を獲得し続ける、次世代を牽引する料理人。



川崎 寛也

味の素(株)イノベーション研究所
主任研究員
農学博士

兵庫県出身。京都大学で伏木亨教授に師事し、「おいしさの科学」を研究。京都大学研究室と日本料理アカデミー（京都）で行っている、新しい学術トピックス×日本料理の可能性を探るプロジェクト「日本料理ラボラトリー」に研究者として参加。「プロの調理技術の解明」の研究に従事している。



伊藤 新吉

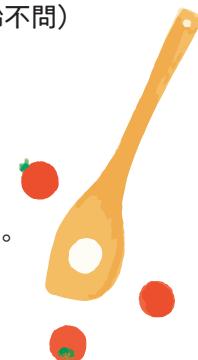
羽黒山参籠所「斎館」
料理長

鶴岡市櫛引（田代）出身。十代後半に月山のレストハウスでのアルバイトをきっかけに「御山（出羽三山）」と出会う。そこで提供される山菜を多用した精進料理に興味を惹かれ、一から調理法を学ぶ。23年前から斎館へ。

2011年、食文化交流事業の一環としてフランスやハンガリーで精進料理を提供し、高い評価を受けた。

応募資格

1. 応募資格 料理人および料理人を目指している方で基本的に年間を通して受講が可能な方（年齢不問）
2. 募集定員 20名（鶴岡市内に限らず）
3. 年間受講料 鶴岡市内の料理人 2,000円／他地域の料理人 4,000円
※別途、講座内容によっては食材費・教材費が掛かる場合があります。
※6/26のオープニング講座受付時に、年間受講料を申し受けます。
4. 特典 全講座終了後、5講以上の受講者に対し修了証を発行します。
5. お申込み お申込み欄にご記入の上、下記連絡先までFAX、もしくはお電話でお申込みください。
また、FB「鶴岡のれん」からも最新情報の閲覧、お申込み頂けます。
6. 申込み締切 平成30年6月15日（金）定員になり次第締め切ります。
7. 会場 会場は各講座によって異なります。9/4以降の会場は追ってご連絡いたします。
欠席の場合は、必ず前日まで事務局へご連絡をお願いします。



フリガナ ●氏名	●連絡先（携帯電話など） - - -
フリガナ ●所属店舗名	
●店舗住所 〒 -	