

# 料理人のための 食文化創造アカデミー

## « 上級コース »

食文化アカデミー初級コースで基礎を修了した皆さんに向けて、  
レシピの考案や調理過程における発展的発想力のトレーニングの  
ための実践応用講座を開講します。

■受講対象者: H29年度食文化創造アカデミー修了生

■年間受講料: 5,000円(食材費として)

### ◆カリキュラム(年間6講) ※個人実習以外は市民見学講座として公開します

#### チーム実習①

##### 「調理技術の混合」

日時: 5月28日(月)14:00~16:30

会場: 鶴岡市農村センター

各ジャンルに分かれたチームで、テーマ食材の最も美味しいと考える料理を作り調理法をプレゼンを行う。

#### チーム実習②

##### 「調理の分解と再構築」

日時: 6月11日(月)14:00~16:30

会場: 鶴岡市農村センター

料理テーマを各ジャンルの調理技法に落とし込み、分解して考え、再構築した料理を作り、プレゼンを行う。

#### チーム実習③

##### 「食材のパワーを生かす」

日時: 8月6日(月)14:00~16:30

会場: 藤島エコタウンセンター(旧楽々)

畠に行き、自分で収穫した食材を生かし、そのパワーとストーリーを表現する料理を作り、プレゼンを行う。

#### チーム実習④

##### 「表現する創造料理」

日時: 10月22日(月)

14:00~16:30

初級コースと同時開催につき、混合チーム編成でテーマに対するコンセプトに基づく料理を作る。(講師: 杉本敬三氏)

#### チーム実習⑤

##### 「伝統食材のイノベーション」

日時: 12月3日(月)か13日(月)

14:00~16:30

昔ながらの塩蔵、干物を使ったばばちゃん達の料理を学び、逆に同じ食材で新たな料理を提案する。

#### 個人実習①

##### 「調理の発想」

日時: 1月21日(月)14:00~16:30

ある条件設定の中でコンセプトからレシピを考案し、プレゼンを行う。

※会場および日程の確定していないものについては、追ってご連絡いたします。