

「日本茶」「和食」の普及が国際社会にもたらすもの

－農林水産省 茶・薬用作物等地域特産作物体制強化促進事業－



近年、訪日外国人観光客の中で食文化に触れたい、あるいは郷土料理を食べたいといった期待が寄せられている事実があり、ようやく「文化としての和食」にも関心が広まりつつあると言えます。海外から見た和食に変化が見られる今だからこそ、日本の食文化の重要な一端を担ってきた「茶」及び「精進料理」への理解を深め、国際社会に与える影響、公益性、課題について整理を行うことで、正しく普及できる道筋を築きたいと思います。

記

日時：2月19日（水）16:45～19:15（16:15 受付開始） ※途中参加も可能

場所：エコール 辻 大阪 1階カレッジホール（大阪市阿倍野区松崎町3-16-3）

対象：一般、学生

参加費：無料

申込方法：①お名前、②ご所属、③電話番号 をご記入の上、
下記までご連絡ください

E-mail: tsujicho-event@tsujicho.com

申込締切：2月17日（月）



プログラム：

<1部> 16:45 挨拶

16:50 記念講演 「茶の湯と精進料理」
精進料理 料理人 棚橋俊夫



～休憩～

<2部> 18:00 パネルディスカッション 「日本茶の国際化に向けて」

【パネリスト】日本茶業学会 武田善行

精進料理 料理人 棚橋俊夫

多田製茶株式会社 多田雅典

辻調理師専門学校 若林聡子

【進行役】食生活ジャーナリストの会 小山伸二

19:00 挨拶

19:15 終了

主催：全国茶生産団体連合会、株式会社辻料理教育研究所

協力：辻調理師専門学校、食生活ジャーナリストの会 西日本支部