食文化講座

『知っておきたい食の国際儀礼』

主催：早稲田大学校友会　調布稲門会　語ろうアースカフェ

新型コロナウイルス感染拡大に伴い春から秋に延期しました講座のご案内です。世界との交流はまだまだ制約があります。海外の様々な地域の人たちと触れ合えない今を貴重な機会ととらえ、世界の食文化に触れてみませんか？

この６月、２０年の集大成として全世界各国・３００地域の料理レシピ集「世界の郷土料理事典」を上梓された青木ゆり子氏に「食の国際儀礼」について、２回に分けてお話し頂きます。各講座後、著書のサイン会も行う予定です。この講座を皆様の国際交流に役立てて頂ければ幸いです。
皆様のご参加をお待ちしております。

＜講座日程＞

第１回	２０２０/１０/０３（土） １０時~１２時	世界の食文化とマナー
第２回	２０２０/１１/０７（土） １０時~１２時	様々な宗教の食規定

＊開場は開始３０分前です。

場　所　：　調布市文化会館たづくり　調布市小島町２－３３－１
　　８Ｆ　映像シアター　（定員　５０名）
講　師　：　青木ゆり子
費　用　：１，０００円　（学生無料）　／　各回会場払い

＜問い合せ・申込み先＞　山田和子　（Tel&Fax）042-488-0741
要事前予約　(Email) kazuko.yamada@jcom.home.ne.jp

＜講師プロフィール＞

青木ゆり子

世界の料理　総合情報サイト e-food.jp　代表
各国・郷土料理研究家
シェフ
エッセイスト
食文化解説者
世界の料理レシピ・ミュージアム・ライブラリー館長　他
著書：「日本の洋食」、（中国語版「日本的洋食」）
「しらべよう！世界の料理」全７巻（監修含む）
「世界の郷土料理事典」　他

―講師からのメッセージ―

コロナウイルス禍に見舞われている中ではありますが、海外の方々と交流する機会は日本でも身近になりつつあります。
そこで、海外からのお客様を迎えるにあたって、日本ならではのおもてなしとともに知っておきたい、世界共通の外交エチケット「国際儀礼（プロトコール）」を、食の観点からお話しさせていただきます。
第１回は、「食文化とマナー」について、第２回は「様々な宗教の食規定について」。特にイスラム教のハラールや、ユダヤ教コーシャといった宗教の食規定は、今や一流の食のプロなら知っているのが当たり前となってきました。
国際交流を深めるのに役立ち、どこへ出ても恥ずかしくないマナーに基づいた接遇の知識を、この機会に是非身に付けてください。

「語ろうアースカフェ」　HP：　https://kataroearthcafe.jimdo.com/
Facebook：　https://fb.me/kataroearthcafe/
Twitter：　@kataroearthcafe /

＜国際理解講座：2013 年～2020 年２月＞
ウズベキスタン、ミャンマー、スウェーデン、エストニア、タイ、ブラジル、セルビア、ブルガリア、北マケドニア/　モルドヴァ（２０２０年秋）
＜世界の食文化講座：2017 年～２０２０年２月＞
中央アジア、ロシア