

第6回定例研究会

「小さくて中身の大きな玉手箱・弁当の小史と美学、その情報」

第6回定例研究会は、伝承料理研究家の奥村彪生先生をお招きして、「小さくて中身の大きな玉手箱・弁当の小史と美学、その情報」というテーマで講演いただきました。奥村彪生先生のご経歴は、下記の通りです。

【講師プロフィール】

1937年 和歌山生まれ。

日本で唯一の伝承料理研究家。神戸山手女子短大ならびに神戸山手大学教授、奈良女子大非常勤講師を歴任。現在、美作大学大学院客員教授、大阪市立大学大学院生活科学研究科非常勤講師。奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰。飛鳥万葉時代から江戸、明治、大正ならびに昭和の戦後まで、全国のお雑煮やまんが「サザエさん」などの様々な料理を文献記録に基づいて再現、展示会を開催。現在も若狭おばま食文化館で順次展示されている。世界の民族の伝統料理にも詳しい。

2009年 めんの研究で学術博士（美作大学・大学院）。

2000年度和歌山県民文化賞受賞。

NHK「きょうの料理」、「関西ラジオワイド 旬の味」、「日めくり万葉集」などに出演。

主な著書に『日本めん食文化の一三〇〇年』、絵本『おもしろふしぎ 日本の伝統食材』既刊10巻農文協、絵本『おくむらあやおふるさとの伝承料理』全13巻農文協、『聞き書 ふるさとの家庭料理』全20巻解説（農文協）、『おくむらあやおの ごはん道楽！—古今東西 おいしいごはん料理—』（農文協）、『料理をおいしくする仕掛け—日本の食べごと文化とフードデザイン』（農文協）、『料理屋のコスモロジー』共著（ドメス出版）など多数。

講師

奥村 彪生 氏（伝承料理研究家）

テーマ

小さくて中身の大きな玉手箱・弁当の小史と美学、その情報

講演日

2010年2月6日（土） 14:00～17:00 受付開始 13:30～

場所

武庫川女子大学 甲子園会館 K205

申し込み

不要