



和食の歴史、作法、器の選び方から盛り付け、料理撮影まで総合的に学べる！

在日・訪日外国人向けの和食卓文化英語単発クラス

「ジャパニーズ・フードスタイリング・カルチャーアンバサダー講座」

【2018年1月23日（火）より開講】

2017年12月8日

一般社団法人日本和食卓文化協会

一般社団法人日本和食卓文化協会（代表理事 槻谷順子）は、在日・訪日外国人向けの講座「ジャパニーズ・フードスタイリング・カルチャーアンバサダー講座」を2018年1月23日（火）より開講いたします。この講座は、座学と実習を通して、和食卓文化を総合的・実践的に学べるカリキュラムです。コースは「寿司」「和菓子」「現代和食」の3種類。実施時期や希望に応じて適宜レッスンを開催します。



座学・実習の3時間集中コース 和食卓文化を広い視点で

日本人・外国人問わず、和食卓を文化としてとらえ、学ぶためには総合的な理解と五感を研ぎ澄ますことができる感性が必要となります。この「ジャパニーズ・フードスタイリング・カルチャーアンバサダー講座」では、受講者が自国や他国に戻られた後、日本和食卓文化を自身で広めていただくことを視野に入れ、カリキュラムを作成。「料理だけ」「知識だけ」の一部分ではなく、広い視点と座学・実習でトータルに学べる講座となっています。

「寿司」「和菓子」「現代和食」がテーマ 修了後は認定証（手帳）を交付

コースはかねてより外国人より要望のあった「寿司」「和菓子」「現代和食」の3つで設定。開催テーマに沿って、細やかな部分にも意味を持つ和食卓文化が、現在の形に至るまでの歴史や背景にあった文化、和食器の選び方などを講義で学び、その後、盛りつけや食事作法を実習します。講座修了後は「ジャパニーズ・フードスタイリング・カルチャーアンバサダー」に任命し、手形風デザインの「オリジナルアンバサダー手帳」を交付。

当協会では、本講座を通じ、在日・訪日外国人の方々へ日本和食卓文化により親近感を持ってもらい、その素晴らしさ・奥深さを世界中に広めていただきたいと考えています。

「ジャパニーズ・フードスタイリング・カルチャーアンバサダー講座」概要

- ◆開催日（予定）：2018 年 1 月 23 日（火）以降の火曜日・木曜日
10:30（小田急線「梅ヶ丘」駅集合）～13:30 終了
- ◆場所：日本和食卓文化協会（『料理のある風景』内）東京都世田谷区梅丘 2-33-30
- ◆料金：1 回 12,000 円（材料費・テキスト代・消費税込み）
- ◆最低催行人数：2 名
- ◆お申込み：公式サイト（<https://www.nihonwasyokutakubunka.com/subscription>）にて受付。

※ホームページの英文ページは 2018 年 1 月上旬に完成予定です。

英語での問い合わせは、メール（itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com）のみ

日本語での問い合わせは、電話（03-6754-5765）でも対応が可能です

※コース（寿司・和菓子・現代和食）については、個別にご相談の上、決定させていただきます。

※在日外国人留学生学割プラン（4 名以上のグループ申込限定）も実施の予定です。

1 回一人につき 7,000 円（材料費・テキスト代・消費税込み）。ご希望の際は別途お問い合わせください



「寿司コース」盛りつけ実習風景

一般社団法人日本和食卓文化協会 概要

代表理事 梶谷順子

名称 一般社団法人日本和食卓文化協会

設立 2017年2月13日

所在地 東京都世田谷区梅丘 2-33-30

連絡先 電話・FAX：03-6754-5765 メール：itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com

HP <https://www.nihonwasyokutakubunka.com>

「いただきます」を未来へつむぎながら、
全国各地の和食卓文化を網羅する“プラットフォーム”に

——代表理事：梶谷順子について



代表理事である梶谷順子は、島根県出雲の出身。料理を生業とする家に生まれ、その後、東京を基点におよそ30年間、フードスタイリストとして、日本伝統料理の撮影に携わり、「料理・食器・食卓」や「料理のある風景」をスタイリングしながら、和食卓文化全般について学び、実践してきました。これらをベースに、2008年より続けてきた「子供と大人の和食卓育教室」と「フードスタイリング教室」。この2つのカリキュラムを基軸に本協会の活動を実施いたします。「いただきます」の心を伝えながら、将来的には各地で違う和食卓文化のプラットフォームを目指しています。

<梶谷順子・プロフィール>

料理を生業とする家に生まれ、「料理のある風景」＝「幸せな家族の仕事風景」として育つ。フードスタイリストで現・料理研究家のアシスタントの後、27歳でフリーのフードスタイリストとして独立。雑誌・料理本・広告・カタログ等を中心に仕事をし、最近ではスタイリングのみならず盛り付けや料理製作も含めたトータルなコーディネートを行う。

2008年より『フードスタイリング教室』『子供と大人の和食卓育教室』を開始。

<本件に関するお問合せ先>

一般社団法人日本和食卓文化協会

代表理事 梶谷順子（つきたにじゅんこ）

電話・FAX：03-6754-5765

メールアドレス：itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com

ホームページ：<https://www.nihonwasyokutakubunka.com>