

2018年11月29日

## 四季を通じて日本人の感覚を磨く“国内唯一”の講座 日本和食卓文化協会「日本和食卓文化マイスター初級講座」 2019年1月 新カリキュラムスタート！

日本古来の文化や四季を食卓から感じる暮らしを未来や世界へ広めることをコンセプトとし、日本唯一の資格「日本和食卓文化マイスター」の認定を行う、一般社団法人日本和食卓文化協会(代表理事 梶谷順子)は、講座等を通じ和食卓文化を次世代に継承する活動を行っています。この度、「初級ブロンズマイスターコース」が日本独特の四季とともに感じて学ぶ新カリキュラム制度に改定することになりましたのでお知らせします。

### 初級ブロンズマイスターコース新カリキュラム概要

春夏秋冬や四季の変化に合わせ【和食卓文化全般】【伝統行事食】【和食】【おうち和菓子】【保存食】とその【盛り付け】を学びます。日本の旬、和食器や盛り付けの基礎、基本の伝統行事と行事食を理解し、四季とともに和食卓を楽しむ「心」を持つことを目指します。

- 受講料: 入会金 20,000 円(年会費・認定料込み、消費税別)  
月会費 12,000 円(テキスト代・食材費込み、消費税別)
- 受講日: 毎月第三金曜日・土曜日 10:00~13:30
- 受講方法: 月 1 回(3.5 時間) × 12 回講座 1 年間クラス
- 入会: 毎月随時受付
- カリキュラム:



	テーマ	講義内容	実習
睦月(1月)	正月前後の伝統行事 小正月と冬の旬	正月前後行事 小正月の和食卓文化風習ハレとケ	花餅・白菜漬物 柚子大根・ぜんざい
如月(2月)	節分立春 八百万の神様	節分立春の和食卓文化風習 二十四節気、八百万の神様	恵方巻・玉子豆腐椀
弥生(3月)	ひな祭り 梅桃桜文様の見分け方	ひな祭りの和食卓文化風習 春の文様	松江の花もち・菱餅風三色かん 雛あられ
卯月(4月)	春の旬だしの味比べ	春の旬、だし	若竹煮・竹の子ご飯・姫皮の梅和え
皐月(5月)	端午の節句 旧暦と新暦	端午の節句の和食卓文化風習 旧暦と新暦	柏餅・お造り(鯉・鯛) 青豆ご飯
水無月(6月)	葉で包む保存食の知恵	日本全国のちまき地図・包むための植物	笹ちまき・遠州ちまき

※年間スケジュール詳細はこちら <https://www.nihonwasyokutakubunka.com/>

- 申込方法: 当協会ホームページまたはメール(itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com) 受付
- 会場: 日本和食卓文化協会 本部 (東京都世田谷区梅丘 2-33-30)

#### 【和食卓文化マイスターとは】

料理・行事風習・旬の食材・文様・植物・台所道具・食器・盛り付け、季節ごとに独自に分類した 8 つの視点で学ぶ、日本で唯一和食卓に関わる文化を総合的に学べる講座です。日本ならではの美意識や感性、伝統に造詣を深めそれらを自分の言葉で伝えることができる人を「日本和食卓文化マイスター」として当協会が独自に認定している日本初の資格です。

#### <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 広報部 河野(こうの) 直通:090-5042-7101  
〒154-0022 東京都世田谷区梅丘 2-33-30 電話・FAX:03-6754-5765

E-mail: itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com HP: <https://www.nihonwasyokutakubunka.com>