

令和元年 11 月 吉日

和食卓文化を総合的にパソコン・スマホで学ぶ「和食卓文化料理コース」「盛り付け和食器コース」  
**オンライン日本和食卓文化マイスター初級講座開講！**  
師走 12 月のテーマ「おせち料理・新春の植物」

日本の文化や四季を感じる暮らしを未来と世界へ広め、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:槻谷順子)は、和食卓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、居住地を問わずより多くの方に和食卓文化への親しみと資格取得を目指していただける新しい形として「オンライン日本和食卓文化マイスター初級講座」をスタートすることになりましたのでお知らせします。NHK 総合「チョコちゃんに叱られる!」「首都圏ネットワーク」に当協会代表が出演するなど和食卓文化の注目はますます高まっています。当協会は「フード・アクション・ニッポン推進パートナー」「Let's! 和ごはんプロジェクトメンバー」として和食と和食卓育文化の寄与に努めています。

「オンライン日本和食卓文化マイスター初級講座」概要

「オンライン日本和食卓文化マイスター初級講座」はこれまでリアル講座の受講が難しかった子育て世代や多忙な方を対象とし、全国・世界各地の受講希望者へ向けてスタートする新しい試みの講座です。年間を通じ、12 回の受講を経て修了試験に合格された方に修了証とともに、上級マイスターへの進級が可能な資格を得ることができます。オンライン会議 zoom を使ったライブ配信講座ですが、ライブ受講できない場合は録画受講も可能です。

**A 和食卓文化料理コース**

2019 年 12 月 10 日(火)21:00~22:00(予定)

「正月の和食卓文化風習・おせちの意味、新春の植物、子どもと作る和食卓育料理レッスン(伊達巻・菊花かぶ・雑煮)」



**B 盛り付け和食器コース**

2019 年 12 月 20 日(金)21:00~22:00(予定)

「お正月の和食器と伊達巻・菊花かぶ・雑煮の盛り付けレッスン」



●受講料:各 3,500 円(消費税別、入金金込)

●対象者:和食・和菓子・保存食、和食卓文化や伝統行事・風物詩に興味があり、総合的に学びたい国内外の方。

●お申込み:メールまたは専用フォーム(<https://www.nihonwasyokutakubunka.com/subscription>)からお申込みください。

●詳細はこちら:<https://bit.ly/2CNEYhS>



講師:槻谷 順子

フードスタイリスト・食卓文化研究家。一般社団法人日本和食卓文化協会代表理事。

キッチンスタジオ&スペース・フードスタイリング教室『料理のある風景』主宰。

料理研究家のアシスタントの後、独立。雑誌・料理本・広告等を中心に、盛り付けや料理製作も含めたトータルなスタイリングを行う。三越、JR 東日本、セブンイレブン等、日本伝統料理の撮影に多く携わり、和食卓をスタイリングしながら、学び、実践してきたことをベースに、2008 年より「子供と大人の和食卓育教室」と「フードスタイリング教室」を開始する。このカリキュラムを基軸に 2017 年より協会講座を始め、全国各地へのセミナー開催ほかメディア等でも多数活躍している。和食卓文化を伝えるお母さんの存在として未来へ向けた活動を展開している。

日本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。初級、上級コースの 2 段階に分かれ、初級は月 1 回 12 回で四季折々の和食卓文化を体感いただくことで学びを深めていただけます。「和食卓文化マイスター研究所」での各地の文化を研究し伝統を残し「日本のいただきますの心」を未来の日本の子供たちへ伝え、世界へつむいでいきます。



< 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>