



味覚のアトリエ
公開対談
「考えて、食べる」

柳原尚之氏

近茶流宗家

×

和田明日香氏

料理家、食育インストラクター



日時：2024年10月18日（金）10:00～11:30（受付開始 9:30）

会場：服部栄養専門学校 別館 3階 階段教室（東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4）

<https://www.hattori.ac.jp/access/>

費用：1名 1,000円 *当日現金にてお持ちください。*学生は無料

人数：申込先着 80名

「味覚の一週間」[®]は、1990年フランスで始まった、子どもたちに味覚の気づきをしてもらう食育活動です。日本においても毎秋に行い、14年目となる2024年度は、10月1日～11月29日を会期として開催します。会期中は、子どもへの「味覚の授業」[®]のほか、一般向けの食のイベント「味覚のアトリエ」も実施しています。今年の「味覚のアトリエ」では、食育に深く関わるお二人が登場、子どもの食の現状と未来を存分に語ります。

【申込み】以下 URL または QR コードより所定のフォームでお送りください。

<https://forms.gle/g4DdTQhtd457o7Vu6>



ご参加いただける方には、開催日の1週間前に、申込みフォームにご入力いただきましたメールアドレス宛てに、ご連絡いたします。

柳原尚之 | 近茶流宗家、柳原料理教室主宰
東京農業大学大学院農学研究科醸造学専攻後期博士課程修了。近茶流宗家として、東京・赤坂の柳原料理教室で、日本料理、茶懐石の研究指導にあたるほか、文化庁文化交流使、農林水産省日本食普及の親善大使として、世界へ日本料理を広める。NHK「きょうの料理」ほか多くのメディア出演や講演、著書により、江戸和食の伝承や子どもへの食育活動に精力的に取り組んでいる。

和田明日香 | 料理家、食育インストラクター
東京都出身、3児の母。生活に寄り添った手軽でおいしい料理が人気を集める。レシピ紹介、企業とのコラボレーション、自身のメディア出演などのほか、食育や家族のコミュニケーションに関する講演や執筆、ラジオパーソナリティーなど幅広く活動中。著書『10年かかって地味ごはん。』で2022年第9回料理レシピ本大賞 in Japan 料理部門入賞。続編『楽ありや苦もある地味ごはん。』も好評発売中。

主催およびお問い合わせ先：「味覚の一週間」[®]実行委員会 info@legout.jp

共催：東京ガス株式会社 協力：服部栄養専門学校