



イベント 終了しました

## 米と日本の食文化

キーワード	日比谷カレッジ
内容	まず私たちになじみの深い米という食べ物が、どのような特色を持ち、どのような食文化を創り上げてきたのかを、その対極である麦との対比から考えます。その上で、日本の食文化の特質を明らかにしつつ、その歴史について検討します。特に社会の頂点で提供された食事様式の変遷に注目し、神饌料理・大饗料理・精進料理・本膳料理・懐石料理・会席料理という古代から近世までの食文化の展開について考え、さらには近代における食文化のあり方を見通します。私たちがイメージする和食とは、実は本膳料理以降に成立したものですが、いわゆる和食以前の食文化のあり方にも目を向けることで、魚食・出し汁・調味料といった日本独自の食文化の特質についても考えます。
日にち	2016年10月06日（木） 19:00から20:45
日にち説明	18:30開場
場所	地下一階 日比谷コンベンションホール（大ホール）

発信者	千代田区立日比谷図書文化館
定員	200名（事前申込順）
参加費用	1,000円

講師・出演者	原田信男
プロフィール	<p>■原田 信男（はらだ のぶお）</p> <p>国土舘大学教授。生活文化史学者。栃木県宇都宮市生まれ。ウィーン大学客員教授、国際日本文化研究センター客員教授、放送大学客員教授を歴任。著書に、『江戸の料理史』（1989年）『歴史のなかの米と肉』（2005年）『江戸の食生活』（2009年）『日本の食はどう変わってきたか』（2013年）など。</p>

主催	千代田区立日比谷図書文化館
----	---------------

問い合わせ先	千代田区立日比谷図書文化館（03-3502-3340）
--------	-----------------------------

申込期間	2016年08月09日 10:00 から2016年10月06日 19:00
------	---------------------------------------

申込方法	<p>電話（03-3502-3340）、Eメール（college@hibiyal.jp）、来館（1階受付）いずれかにて、①講座名(または講演会名)、②お名前（よみがな）、③電話番号をご連絡ください。</p>
------	---

<b>カレンダー表示</b> <input type="checkbox"/> イベント開催日 <input type="checkbox"/> 休館日	<b>2016年 10月</b>						
	日	月	火	水	木	金	土
							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					

発信日	2016.08.09
-----	------------

[ツイート](#)