

2009年 キッコーマン 「食文化セミナー」

日時

11月9日(月)午後2時～3時30分

場所

キッコーマン野田本社 大会議場

野田市野田250番地

*入場無料

(お問い合わせ) キッコーマン国際食文化研究センター

TEL:04-7123-5215 FAX:04-7123-5218

<http://kiifc.kikkoman.co.jp/>

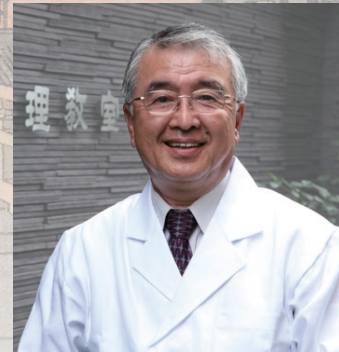
講師:懐石近茶流宗家 柳原一成先生

東京・赤坂で柳原料理教室を主宰。日本料理の指導に当る一方、野菜を育て、魚を釣り、日本全国の食材を訪ねてまわるなど食材への研究に力を注いでいる。

現在、東京農業大学客員教授、儀礼文化学会常務理事、日本醤油技術センター理事。

著書:『和食指南』『ニッポンの縁起食』(NHK出版)など多数。

柳原先生のほかに浮世絵の解説として、専門家の先生をお迎えする予定です。



ボストン美術館所蔵 浮世絵デジタルデータが語る 江戸の食文化



Photograph © 2008Museum of Fine Arts, Boston. All rights reserved.
William S. and John T. Spaulding Collection, 1921.21_10329



近年米国ボストン美術館で、数多くの未公開作品を含む、第一級の浮世絵コレクションおよそ1万8千点がデジタルデータ化されました。

専門家もほとんど実物を眼にしたことの無いこれらの作品をデジタルの眼で見ると、そこには想像を超えた美しさで江戸の庶民文化が生々しく描かれていました。

浮世絵と料理、それぞれの専門家が異なった視点からデジタルデータを読み解くことで、絵の中に隠された江戸食文化の意外な素顔が浮かび上がってきました。

今回はこれらについてお話いただきます。



Photograph © 2008Museum of Fine Arts, Boston. All rights reserved.
William Sturgis Bigelow Collection, 1911.11_36360



浮世絵を参考に松ぼっくりを使って焼いた「焼き蛤」



キッコーマン国際食文化研究センター