



く

神戸発
自分で食べる
"食"の勉強を
しよう！



gibunde

taberu



hatsu

"Shoku"
nobenkyoo
siyo!



ゼミマスター 米山雅彦
(パンデュース シェフ)

2015年1月～5月

参加費 無料

※注：第6回、9回については、材料費、交通費等、別途自己負担あり

定員 25名

(要申込み、先着順)

場所 デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)



食のさまざまな問題や人と食の関わりについて、食に携わるプロの意見を聞き、これからの神戸の食をみんなで考える+クリエイティブゼミ「食」編。今回は、神戸出身・在住の「パンデュース」・米山雅彦シェフをゼミマスターにお迎えします。米山シェフがいま関心を寄せる、「料理のもと」をつくる仕事に携わる方々をお招きして、お話を聞き、多様な視点から「食」について考えてみたいと思います。

「今回は、自分自身が食べている“食”の勉強をすることにより、良い悪いということではなく選ぶ基準や選ぶ意味を考えたいと思います。塩や醤油の素材の勉強や、野菜の現状や、現在栽培の主流のF1種の事や、自然との関わりの中での食や、“食”をいただくという事まで考えたいと思っています。ゼミで学ぶ事によって自分が口に入れる“食”の事を考えるきっかけになればと思っています。」(米山雅彦、パンデュース)

<http://kiito.jp/>

スケジュール

全10回(19:00~21:00)

- 第1回 1/29(木)「在来種、F1種について」ジョン・ムーア(SEEDS OF LIFE)
- 第2回 2/6(金)「食ゼミにあたって考える事」米山雅彦(パンデュース)
- 第3回 2/18(水)「自然界の中の人と食 ~光の生き物へ、そして人への影響~」宮嶋望(新得共働学舎)
- 第4回 2/27(金)「おおや高原有機野菜の現状」金谷智之(おおや高原有機野菜生産者)
- 第5回 3/13(金)「食品添加物について考える」室町秀夫(MCフードスペシャリティーズ・パン資材事業部)
- 第6回 4/10(金)「醤油についてのお話と手作り醤油ワークショップ」浄慶拓志(大徳醤油株式会社)
- 第7回 4/24(金)「野菜工場について」
- 第8回 5/1(金)「屠殺について」※開催時間15:00~17:00
- 第9回 5/24(日)「塩について」※開催時間12:30~15:00、赤穂市立海洋科学館・塩の国にて開催
- 第10回 5/30(土)「楽しく食べて健康になろう! ~糖質制限食のススメ~」
山田悟(北里大学北里研究所病院 糖尿病センター長)

※第1回、第9回は、聴講生としての参加も受け付けます。

募集要項

期 間 2015年1月~5月

参 加 費 無料※注:第6回、9回については、材料費、交通費等、別途自己負担あり

定 員 25名(要申込み、先着順)

場 所 デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)

申込方法 ウェブサイト(<http://kiito.jp/>)からお申込ください。

※申込みは1月16日(金)11:00から開始します。

※定員がございますので、キャンセルのないようお願いいたします。

**KIITOは、神戸に暮らす人々が
デザインやアートを日常生活に採り入れ、
より豊かに生きることを提案します。**

ACCESS

阪神神戸三宮駅、阪急神戸三宮駅、JR 三ノ宮駅より
フラワーロードを南へ徒歩 20 分

国道2号線を越えた神戸税関東向かい
神戸市営地下鉄海岸線三宮・花時計前駅より徒歩 10 分
ポートライナー貿易センター駅より徒歩 10 分

※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

CONTACT

デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)

〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4

TEL: 078-325-2235 FAX: 078-325-2230

E-mail: info@kiito.jp

開館時間: 11:00-19:00

休館日: 月曜日(祝日、振替休日の場合はその翌日) 年末年始 12/29-1/3

入館料: 無料

<http://kiito.jp/>

