

講座番号  
C029

# 世界の食卓

## ～博物館で食の未来を考えながら食べよう～

### 講座講師・内容

**大林宏也** [地域環境科学部森林総合科学科教授]

**秋山聡子** [応用生物科学部栄養科学科助教]

**江口文陽** [地域環境科学部森林総合科学科教授]

**上岡美保** [国際食料情報学部国際食農科学科教授]

「食と農」の博物館では2年前に農大創立125周年記念写真展「しあわせのものさし」を開催しました。世界の食文化を通じて私たちの「食の現状と未来」を一緒に考え食べる料理講座を開催します。世界20ヶ国以上の人々の食事や家族の食卓を通じて、私たちのありふれた日常の「しあわせ」を、世界の食文化の違いから考えてみませんか。講師と共に調理をして試食をおこないます。メニューはボルシチを予定しています。



### カリキュラム

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

**12/5(水) 10:30～13:30**

【講義】世界の食の現状、食文化について

【実習】世界の料理からボルシチの調理体験

### 詳細

**会場**：東京農業大学「食と農」の博物館

**受講料**：3,500円

**定員**：25名(対象：18歳以上)

**持ち物**：筆記用具、エプロン、三角巾またはバンダナ等

**申込期間**：9月7日(金)～9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。