

和食の国際展開に向けて

和食による“おもてなし”文化と流通技術の高度化

日程:2016年10月7日(金) 15:00-17:00

会場:生物生産学棟C206

15:00-15:15

挨拶／イントロダクション

広島大学大学院生物圏科学研究科
教授 島本 整／准教授 川井清司

15:15-16:00

京都 食の文化史 ～不易流行～

二傳株式会社(京料理 二傳)
専務取締役 山田 晃弘

宝暦7年(1757年)創業の京料理二傳より講師をお招きし、二傳において受け継がれてきた京料理の伝統と挑戦について、更には国際化へ向けた今後の課題について、現場の視点よりお話し頂きます。和食は単なる食べ物ではなく、日本の伝統文化であることを、先ずは日本国内に暮らす私たち自身が認識すべきでしょう。

16:00-17:00

システム冷凍技術による和食の海外展開

東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科
教授 鈴木 徹

食品冷凍学の第一人者であり、テレビ番組でもご活躍の講師をお招きし、最新の食品冷凍並びに解凍技術についてお話し頂きます。日本食の美味しさを冷凍新技術によってそのまま保存・流通し、専用電子レンジで世界中、いつでもどこでも解凍して食べることができる。食のタイムトラベルが可能な時代は直ぐそこまで来ているようです。