

2022年9月29日(木)～2022年12月8日(木) (計5日間10時間)

## 〈講座概要〉

この講座では、ヨーロッパ文化という枠組みの中で、歴史的な食文化・食材の伝播にも目を向けつつ、過去と現在の食のあり方、その変化や課題を考えてみます。また、ヨーロッパ文化の特徴的な要素としてのワインについて学ぶとともに、実際に味わったり、実習を通じてヨーロッパの料理を体験したりもします。

◆募集定員	10名
◆受講対象者	一般
◆受講料	6,300円
◆申込期限	2022年9月15日(木) 17:00
◆実施場所	五福キャンパス共通教育棟B棟1階 生涯学習部門第1学習室 五福キャンパス教育学部第2棟2階 調理室
◆特記事項	調理実習材料費等 5,000円

## ◆講座内容

回数	期日	時間	題目	講師氏名	所属・職名
1	9月29日(木)	15:00～16:30	ヨーロッパ文化における食1	徳橋 曜	教育学部(人間発達科学部)・教授
2	10月13日(木)		ヨーロッパ文化における食2		
3	10月27日(木)		ヨーロッパ文化における食3		
4	11月17日(木)		ヨーロッパのワイン事情	武田真知子	ル・ポワソニエ・オーナー ソムリエール
5	12月8日(木)	14:00～18:00	ヨーロッパ食文化体験	徳橋 曜	教育学部(人間発達科学部)・教授

## 〈備考〉

・県民カレッジ単位：10単位

## ★講座のキーワード★

ヨーロッパ 食文化 ワイン

## ★身につくスキル・目標★

ヨーロッパ食文化の特徴と歴史を理解する

## ★講師からの一言★

難しく考えずに、食を文化として知ることを楽しんでください。