

2019年3月6日

京懐石美濃吉本店 竹茂楼にて「世界に誇る日本の食文化」を学ぶ

京都中央信用金庫（理事長 白波瀬 誠）では、2019年3月9日（土）および30日（土）に部室店長等を対象に「文化教養講座」を実施いたしますので、お知らせします。今回は「世界に誇る日本の食文化」をテーマとして、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の歴史について学びます。

記

1. 開催概要

実施目的	京都中央信用金庫では、管理職としての見分を広め、知識・教養を高めることを目的として、部室店長等を対象に、各方面から講師を招き、毎年「文化教養講座」を実施しています。第1回目は、2009年に「茶道の基本マナー」等をテーマとして開催し、それ以降、「京都日本画の原点」、「狂言について」、「日本庭園について」、「興福寺の教えと歩み」等、幅広い題材を採り上げてまいりました。 第10回目の開催となる本年は、「世界に誇る日本の食文化」をテーマに、和食・京料理の歴史等について学びます。
実施日時	[第1班] 2019年 3月 9日（土） 12時00分～14時30分 [第2班] 2019年 3月30日（土） 12時00分～14時30分
会場	京懐石美濃吉本店 竹茂楼（京都市左京区栗田口鳥居町65）
講師	佐竹 力総 氏（株式会社 美濃吉 代表取締役社長） ・1946年京都市生まれ。2010～12年、社団法人日本フードサービス協会会長。現在、全国料理業生活衛生同業組合連合会会長、京都府料理生活衛生同業組合理事長など要職多数。日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会委員として、2013年の「和食」ユネスコ無形文化遺産登録決定にも尽力。
対象者	役員・管理職 160名 ・部室長および部室次長 ・支店長および出張所長

2. 過去の実施講座

年度	テーマ
2009 年度	茶道の基本マナー講座
	食事を通じて学ぶ 「和のマナー」講座
	京文化講座
2010 年度	京都日本画の原点
2011 年度	狂言について
2012 年度	京の歴史、都のあゆみ
2013 年度	古典芸能、話術のコツ
2014 年度	日本庭園について
2015 年度	興福寺の教えと歩み
2016 年度	アコースティックギター演奏会
2017 年度	能楽おもしろ講座

以上

☆本件に関するお問い合わせは、
京都中央信用金庫 On Your Side 事業部(TEL075-223-8385 FAX075-223-2563)
までお願い申し上げます。