

食とアートのコラボレーション Mindful Eating

—Umami：和の食と文化—

Mindful eatingとは、2000年頃から米国の研究者J. L. Kristeller氏らが提唱している食についての考え方であり、心豊かに食事をすることによって、健康的な食生活を回復・維持していこうとするものです。

なにより、食事を楽しむというのがMindful eatingの基本です。

神奈川工科大学では、この食と心に関する新しい研究テーマであるMindful eatingを取り上げ、この分野の研究について、食育の観点と共に、一般の方々にも理解を深めていただくためにお話と食事の会を開催しています。

この企画では、身近な食に関する分かり易い解説、食に関連したアートのお話、魅力ある音楽を楽しみ、

最後に、本学学生提案のオリジナルのレシピによるお料理を召し上がっていただきます。

今回の食のテーマは、和の食を源流として、もはや世界共通語となった旨味(Umami)です。

プログラム

世界共通語になったUmami

お話
饗場 直美
(神奈川工科大学
栄養生命科学科教授)



世界共通語としての地位を獲得したUmamiについて分かり易く解説致します。近年旨味成分の受容体(レセプター)が発見され、ようやく旨味が第5の味覚成分として認められました。旨味が味覚として世界で認められるまでの歴史、旨味の相乗効果や和食や西洋料理との結びつきについてもお話します。

浮世絵と江戸の「食」についてお話させていただきます。食のシーンは、浮世絵の世界に度々描かれてきました。鯉の初売りなど江戸の人々が移行行く季節の中に生き生きと描かれています。食を描いた浮世絵を紐解く中で、当時の江戸の食文化がどんなものだったのか、どんな料理をしていたのかを多角的に解説していただきます。

浮世絵と江戸の食卓

お話
林 綾野氏
(キュレーター)



私とネオヴィコード

お話と演奏
Hakuei Kim氏
(ジャズピアニスト)



Hakueiさんは昨年8月に次世代音楽音響システム研究プロジェクトで開発中のネオヴィコードと出会い、この楽器の自身の音楽における可能性を見いだしたそうです。現在も継続中のツアーの様子もふくめ、お話と演奏をしていただきます。日本有数のサクソプレーヤー西口明宏さんとのデュエットも予定しています。

料理に関しては、今回のテーマにちなみ、「うまみと和の食材を生かした南欧料理」をご提供します。本学の栄養生命科学科の学生の作品から審査により選ばれたレシピにもとづきます。

お食事

「うまみと和の食材を生かした南欧料理」

※講演・演奏者のプロフィールは裏面をご参照ください。

開催日／2014年1月11日(土) 午前11時～午後2時30分

会場／神奈川工科大学カフェテリア(情報学部棟12階)

- 応募資格／18歳以上の方 ●募集人数／30名(募集人数を超えた場合は抽選とさせていただきます。)
- 参加費／一人1,200円(当日会場で申し受けます。ワイン等の飲物については別途とさせていただきます。)
- お申込み締切日／2013年12月20日(金)午後5時(申し込み方法は裏面でご確認ください。)

【主催】神奈川工科大学 次世代音楽音響システム研究プロジェクト 【後援】厚木市 厚木市教育委員会

