

フランス料理の歴史と日本の食文化

フランス料理の歴史的背景や調理法の体系化（レシピ）、日本の食文化について講演いたします。



三國 清三(みくに きよみ) 氏

オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

異文化の交流は、社会のグローバル化を強く促します。とりわけ「食」は地域文化を表す代表的側面を有しており、世界をまたぐ「食」の交流の歴史や進展は、異文化理解に大きな役割を果たしてきました。本講演は、グローバル人材の代表的素養の一つといえる国際食文化の理解に良い機会となるでしょう。

日時

2021年7月26日(月)

18:30～20:00

※感染防止対策を講じながら運営致します。

受講料

35,000円

申込締切

7月23日(金)

※予約サイトからお申し込みください。

会場

上智大学 四谷キャンパス

6号館 6-101 ※正門からご入場ください。

— ご経歴 —

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修業。1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。大使館勤務の傍ら、フレディ・ジラルデ氏に師事する。その後も、トロワグロ、オーベルジュ・ドゥ・リル、ロアジス、アラン・シャペル等の三つ星レストランで修業を重ねる。1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープンする。2013年フランスの食文化への功績が認められ、フランス・トゥールにあるフランソワ・ラブレー大学にて名誉博士号を授与される。2015年フランス共和国よりレジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受勲。この勲章はナポレオン・ボナパルトにより1802年に創設されたフランスの最高勲章で、日本の料理人へは初めての授与。2019年「JAPONISÉE Kiyomi Mikuni」を出版。映画でいう「オスカー賞」と賞賛される、「グルメン世界料理大賞2020」Hall of Fame部門で唯一入賞し、後世における規範となる傑作と評価される。現在、子どもの食育活動や、江戸東京野菜の普及活動なども進めている。

一般社団法人 国際食文化交流協会代表理事

公益財団法人 ラグビーワールドカップ2019組織委員会顧問

公益財団法人 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問

◆お申し込みは

こちら(予約サイト)から



<お問い合わせ>

上智大学 プロフェッショナル・スタディーズ 事務局

E-mail: web_kookai-co@sophia.ac.jp



上智大学
SOPHIA UNIVERSITY