



京都ノートルダム女子大学

Kyoto Notre Dame University

公開講座2018



加藤佐千子

京都ノートルダム女子大学現代人間学部
福祉生活デザイン学科 教授

KATO Sachiko



塩原 勝

ホテルルビノ京都堀川
総料理長・日本氷彫刻会員
SHIOHARA Masaru

人生100年時代を
生き抜くための
心身の健康と食
塩原勝の料理の世界



氷彫刻



2018年10月13日(土)
14:00~15:30 <13:30開場>

京都ノートルダム女子大学
ユージニア館 NDホール

〒606-0847 京都府京都市左京区下鴨南野々神町1
[交通アクセス]京都市営地下鉄烏丸線北山駅徒歩7分

手話通訳をご希望の方は、開催日2週間前までにお申込みください

主催/京都ノートルダム女子大学

協力/ホテルルビノ京都堀川

後援/京都市、京都新聞

[予約不要・入場無料]

<http://www.notredame.ac.jp/>



Kyoto Notre Dame University

人生100年時代を 生き抜くための心身の健康と食

塩原勝の料理の世界



10月13日(土) 14:00~15:30

現在、日本社会は超高齢社会であり高齢者の割合が高く、後期高齢者の割合も年々増加傾向にある。高齢者においては、介護や疾病など不健康に陥らずに健康寿命を延伸し、死ぬ間際まで元気でいたいと望んでいる。一方、20代の若者、特に女性たちにおいては痩身願望を抱く者の割合は高く、痩身のためのダイエット行動を実施している人も多い。また、両者ともにストレスを抱え、食事摂取や健康への影響を受けている人も少なからず存在する。毎日の食事は、エネルギーを発生させ、栄養素を身体に取り込むために必要である。加えて、食事は、心の健康にも大いに関連している。適切な食事とは何かをよく理解して、それを実行し、日々心豊かに過ごすことが重要である。そこで、公開講座の前半部では、老年学の視点から超高齢時代において、元気高齢者と若者たちを支援するための食と健康との関連について講義する。

次に、食は「見て」楽しみ、「食べて」楽しめるように、われわれの

心を揺さぶり、幸せにしてくれる。このように食事することは、心の健康を保つうえで大変重要な要素のひとつである。誕生日や結婚式等、様々な祝いの席で「ハレ」の食事を供しながら語り合い、その日の主人公の門出を祝って喜び、あるいは、亡き人を偲んで悲しみを共にする。このような会食は、時には忘れられない思い出として心に刻まれる。そこで、講座の後半部では、ホテルルビノ京都堀川の総料理長、塩原勝氏と加藤が「プロの料理人塩原氏の提供する料理」について対談を行う。イタリアン、フレンチ、日本料理を作る上で、常に「安心」「安全」を基本とし、味の探求を重ね、食べる側に「美味しい」と唸らせる料理を限界まで追求する塩原氏の創作活動の実際と裏側に迫る。数々の料理が生み出されたエピソード、宴会場の裏側、シカゴにおける氷彫刻の大会等、職人気質の朴訥とした語りは参加者の心を掴んで離さないと思われる。



塩原 勝
SHIOHARA Masaru

ホテルルビノ京都堀川
総料理長

PROFILE ●1976年4月 ホテルプラザ出講研修にて菓子とフレンチレストランを学ぶ。1982年4月大阪全日空レストラン開業と同時に入社、宴会ホールセクションのシェフを担当。1985年9月 大阪ヒルトンインターナショナルホテル開業と同時に入社、調理部副料理長。1988年11月 京都ロイヤルホテル入社、調理部副料理長、兼フレンチレストランシェフ。1994年6月 同社取締役および総料理長。2005年4月倉敷チボリジャパン入社、統括総料理長。2010年10月 大阪心斎橋フレンチレストラン「ル・ヴァンサン」シェフ。2014年5月 ホテルルビノ京都堀川入社、総料理長として現在に至る。●資格：日本水彫刻会員、準師範。●受賞：世界の8か国が参加した世界アイスカービングクラシック(シカゴで開催)に、日本代表として出場、団体総合優勝。個人戦4位入賞。グルメフェア(大阪で開催)出場、農林水産大臣賞受賞。●モットー：ホテル料理を統括する総料理長として、「安心」「安全」を基本に味の探求を重ね、「美味しい」と言わせる料理を限界まで追求する。



加藤佐千子
KATO Sachiko

京都ノートルダム女子大学
現代人間学部
福祉生活デザイン学科教授

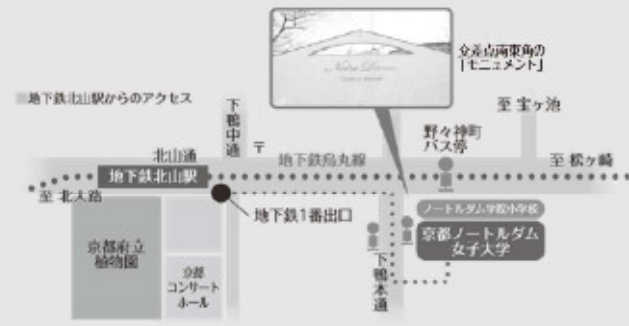
PROFILE ●京都ノートルダム女子大学卒業、桜美林大学大学院老年学研究科博士後期課程修了 博士(老年学) ●専門分野：老年学、生活科学 ●研究テーマ：老年学の視点から、元気高齢者の食行動とそれに関わる心理的な事柄との関連を明らかにすること ●主な研究業績：「高齢者の食」「シリーズ〈食と味覚の人間科学〉食行動の科学—「食べる」を読み解く—」朝倉書店(2017) 共著、「健康長寿のための食生活支援」『心理学叢書 超高齢社会を生きる—老いに寄り添う心理学』第2章 誠信書房(2016) 共著、「女性高齢者の食物選択動機と野菜選択、健康度自己評価、個人属性との関連」『日本食生活学会誌』25巻3号(2014) 共著ほか ●講演活動：京都アスニー「ゴールド・エイジ・アカデミー」講師(2017年7月)、大阪府健康医療部保健医療室「平成29年度食生活改善推進員リーダー研修会」講師(2018年2月) ほか。

現代人間学部 福祉生活デザイン学科

あしたの未来のくらしはわたしが創る

福祉生活デザイン学科の7つの魅力

- ①「生活科学」と「福祉」を包括した多彩なカリキュラムで幅広い知識を修得
- ②コース制(2年進級時選択)
生活デザインコース/社会福祉コース/
福祉生活総合コース
- ③免許・資格が豊富 中学・高等学校教諭(家庭) ※2017年度就職率100%、
二級建築士受験資格、インテリアプランナー登録資格、フードスペシャリスト受験資格、社会福祉士受験資格、精神保健福祉士受験資格、他
- ④実習・演習型授業で高い実践力を養う
- ⑤設備が充実した特色ある7つのLabで実践的に学ぶ
ファッションデザイン Lab、テキスタイル実験室、調理実習室、示範・試食室、
インテリアデザイン Lab、製図室、家庭科演習室、ソーシャルワーク Lab など
- ⑥11の多彩な研究ゼミ(3年進級時選択)
- ⑦徹底した少人数制の初年次教育で、アカデミック・スタディスキルを磨き、キャリア形成への意識を醸成



問合せ先/ 京都ノートルダム女子大学 研究・情報推進課
TEL.075-706-3789 FAX.075-706-3793
E-mail:kenkyu@notredame.ac.jp