

## 講演は料理研究家 杉本節子様 に決定！

- ・ 食の歳時記
- ・ 京町屋に残された伝統の食
- ・ 「食べる」それは生命を維持する基本

11月11日の「介護の日」を記念して開催している「滋賀県老人福祉施設研究協議大会」は7回目を迎えます。

今年は11月10日（木）に開催することが決定し、記念講演は料理研究家の杉本節子様をお願いすることとなりました。

## ＊プロフィール



### 杉本節子

京都市生まれ。公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会 常務理事、料理研究家、エッセイスト。生家は重要文化財『杉本家住宅』。京都の年中行事・歳時記にまつわる食文化と伝統食を継承。食育活動、テレビ出演、著作執筆、食文化展示監修、国内外での講演、料理講師、大学客員教授、企業・店舗メニュー開発・監修など幅広く活躍。京都府認定『きょうと食いく先生』。京都市『京都をつなぐ無形文化遺産「京の食文化」』アドバイザー。京都府・京都市『京都・和食文化推進会議』企画運営会議委員。京都府「京都文化フェア」に基づく推進委員会推進委員。平成27年京都府立京都和食文化研究センター客員教授就任。平成21年京都府『あけぼの賞』受賞。平成26年京都市『和食—京の食文化』特別表彰。著書に『NHKきょうの料理 京町家杉本家のおばんざいレシピ』（NHK出版）、『京町家杉本家の普段づかい』（PHP研究所）ほか。

### 料理研究家略歴

短大卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校卒業（西洋料理専攻）。同校西洋料理部職員を経て、東京在住のフランス料理研究家上野万梨子氏に師事。その後、東京でフランス料理 専門情報誌の取材・編集、大手食品メーカーでのメニュー提案など、食に関するさまざまな仕事に取り組む。

料理提案は、京の歳時記や年中行事にまつわる『京のおばんざい』の紹介に努め、始末をモットーにした簡単で美味しいレシピに定評がある。

同時に、杉本家に伝わる江戸期京町衆の食生活と食文化の研究、それらの料理再現に取り組む。またフランス風そうざいも得意とするなど、ジャンルは広い。

※杉本様ブログ「杉本節子だいどこ日記」より

6月上旬に「杉本家住宅」にお邪魔しました。

杉本家住宅は、町家としては京都市内最大規模に属し下京における大店の建築遺構として、きわめて高い価値を有し、2010年に国の重要文化財として指定されています。杉本節子様は、杉本家十代目。財団法人奈良屋記念杉本家保存会事務局長を務めていらっしゃいます。



※このお写真は「財団法人奈良屋記念杉本家保存会」より拝借しました。

詳しくは、下記ホームページおよびブログをご覧ください。

■公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会

<http://www.sugimotoke.or.jp/>

■杉本節子様ブログ「杉本節子のだいどこ日記」

<http://www.kyoto-obanzai.jp/blog/>



京都市営地下鉄四条駅から徒歩で5分、賑やかな雰囲気のある街中に趣ある建物。そこが「杉本家住宅」です。まずは昭和の初めに造られた、昭和モダンのお部屋にご案内いただきました。

打合せは終始和やかに、また、杉本様と研究協議大会実行委員会森本委員長とはご年齢が近く、隣の高校だったというご縁もあり地元の話題でも盛り上がりました。



どんなお話をお聞かせいただくか、

詳細は当日までのお楽しみということで・・・

杉本様が取り組んでいらっしゃる活動、京町屋に残された伝統の食を食べることの大切さ等についてお聞かせいただく予定です。

どうぞお楽しみに！

「NHK きょうの料理」の撮影にも使われた「おだいどこ」

