

異なる領域を美しさでコラボする

第5弾

日本料理とワイン

高橋拓児氏（木乃婦主人）×

島崎大氏（マンズワイン社長）



日本料理に合うお酒とは？ 日本酒？ワイン！？ ～日本料理とワインのマリアージュ～

2013年に“和食”がユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、世界中で日本料理の人気が高まりました。日本料理に合わせる酒として日本酒がまず頭に浮かびます。しかしその常識を打ち破り、本格的な日本料理といっしょに食事を楽しめるワインをつくることを目的としたプロジェクトがありました。日本料理とワインのマリアージュについて検討を重ねてこられた高橋氏と島崎氏に、各々、料理人とワイン醸造人の立場で実践されたことをお話していただきます。



2024.12.7 (土) 14時～16時

会場：大阪樟蔭女子大学 円形ホール

プログラム

◆◆ 開会のあいさつ (5分) ◆◆

- 1 高橋拓児氏ご講演 (30分)
- 2 島崎大氏 (マンズワイン社長) ご講演 (30分)

◆◆ 休憩 (10分) ◆◆

- 3 高橋拓児氏・島崎大氏・北尾悟 (本学客員教授) の3名での対談 (40分)

◆◆ 閉会のあいさつ (5分) ◆◆



島崎大氏 (Shimazaki Dai)

マンズワイン株式会社入社後、渡仏。ボルドー大学ワイン醸造学研究所ワイン醸造士国家資格(Diplôme National d'Enologie)取得。その後、同研究所ワインテイasting適性資格(Diplôme Universitaire d' Aptitude à la Dégustation des Vins)も首席で取得する。帰国後、ワイン製造の原料から醸造に至る様々な部署に携わり、2007年にはニュース・ウィーク日本版で「世界が尊敬する日本人100」に選出される。現在、マンズワイン株式会社代表取締役社長。



高橋拓児氏 (Takahashi Takuji)

【木乃婦】三代目主人。立命館大学卒業後、【東京吉兆】にて湯木貞一氏に直接指導を受け、5年ののち【木乃婦】に戻って祖父、父に師事する。京料理の海外普及に尽力し、今の目標は「京料理を世界の家庭料理に」。だしを効かせた離乳食の開発、NHK「きょうの料理」講師など幅広く活躍する。著書に『和食の道』(IBC パブリッシング)等。ソムリエ、利き酒師。現在、日本料理アカデミー副理事長。博士(食農科学)。

樟蔭美科学研究所とは

大阪樟蔭女子大学のグランドデザイン「美(知性・情操・品性)を通して社会に貢献する」に関する研究を行うことにより、地域の経済・社会、雇用、文化の発展や特定の分野の発展・深化に寄与することを目指し2020年4月1日に開設しました。

申込方法

右記の申込みサイトからお申込みください。(先着100名様)

★ 申込締切 2024年12月3日(火)



【お問い合わせ先】

学校法人樟蔭学園 大阪樟蔭女子大学 くすのき地域協創センター
TEL: 06-6723-8237 Mail: bikagaku@osaka-shoin.ac.jp
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26
<https://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/>

アクセス

【会場】

大阪樟蔭女子大学 円形ホール
〒577-8550 東大阪市菱屋西4-2-26



【近鉄奈良線】河内小阪駅から徒歩4分
【JRおおさか東線】JR河内永和駅から徒歩5分

大阪樟蔭女子大学
円形ホール