

# 「日本の食の歴史展」

12月1日・2日に4階ホールにて、日本の食の歴史展を開催しました。

本校の学生は、調理師の資格を取るために欠かせない「食文化概論」の授業を学んでいます。今回、授業の一環として実際に昔の日本人が食べていた料理を作り展示して、関係者はもちろん、一般の方たちにも見ていただこうとこの会を催しました。

歴史展の内容は、弥生時代から現代の食事までを実際に調理して飾り、模造紙には、その料理についての詳しい説明や勉強してきたことを書き、展示しました。

2日間に渡って、たくさんの方に来ていただき、学生たちの日頃の勉強の成果を見ていただけたのではないかと思います。



←学校の玄関



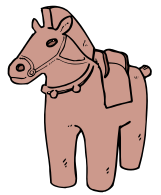
↑4階ホールの会場



弥生時代の食事



奈良時代の食事



鎌倉時代の食事



桃山時代の食事・江戸時代の食事



←明治時代の食事

現代の食事→



現代の食事



見学していただいた方たちの様子。歴史展に来ていただいた方たちのために、お茶と(コーヒー・ハーブティ)お菓子も用意しました。幼稚園の先生方も来てくださいました。幼児の食育にも役立てていただけたらと思います☆

この展示会の目的は、学生たちに食生活についての、過去から現在までの料理を理解し、そのうえで現代の食環境を見つめ、さらに未来の食生活にも目を向けてもらう事でした。この展示会を通して、学生それぞれが今後、調理師として活躍し、資格を活かして行って欲しいと思います。