

なすんじゃさんの京食材で韓国料理

講師 コリアン・フード・コラムニスト 八田 靖史

韓国伝統料理人 なすんじゃ



韓国料理は朝鮮半島のみならず、他の地域に渡った人たちの手でもさらなる進化を遂げています。例えば日本には在日コリアンが多く住み、韓国の文化を受け継ぎながら、交流のかけ橋としての役割を担ってきました。日本の中の韓国料理を詳細に見てみると、そこには韓国にはない独自の発展をしたものや、日本の食材を巧みに応用した料理、あるいは韓国がすでに失ってしまった昔ながらの料理なども見つけることができます。今回料理を作っていたのは京都で生まれ育った韓国料理研究家で、在日韓国人二世のなすんじゃさん。韓国の宮中料理や伝統料理に精通し、現在は京都で韓国料理ラボ「ねんね」を主宰するほか、東京、埼玉などでも韓国料理の教室を開いていらっしゃいます。本講座では、キッチンスタジオで、なすんじゃさんのデモンストラーション、レクチャーとともに、旬の京食材を使った韓国料理を味わいます。(講師記)



- 日 時 2017年 9月11日 (月) 11:00~13:30頃
- 受講料 会員 8,964円 (入会金は税別5,000円。70歳以上は入会金無料、証明書が必要です。) 一般 9,612円 ※受講料には昼食代が含まれています。
- 集合 「odekake kitchen」 11:00に直接ご集合ください。(お店の詳細は裏面参照) ※ご参加の方には、開催日近くに詳しいご案内をお送りいたします。
- 主催 朝日カルチャーセンター 朝日JTB・交流文化塾/横浜

<講師紹介>はった・やすし慶尚北道、および慶尚北道栄州市広報大使。1999年より韓国に留学し、韓国料理の魅力にどっぷりとハマる。韓国料理の魅力を伝えるべく、2001年より雑誌、新聞、WEBで執筆活動を開始。最近ではトークイベントや講演のほか、企業向けのアドバイザー、韓国グルメツアーのプロデュースも行う。著書に『目からウロコのハングル練習帳』(学研)、『八田靖史と韓国全土で味わう 絶品!ぶっちぎり108料理』(三五館)ほか多数。最新刊は食の視点から日韓交流の姿を探る『食の日韓論 ボクらは同じものを食べている』(三五館)。韓国料理が生活の一部になった人のためのウェブサイト「韓食生活(<http://kansyoku-life.com/>)」を運営。

な・すんじゃ 京都在住の在日韓国人二世。韓国王朝宮中飲食伝授機関 宮中飲食研究所終了。朝鮮宮廷料理第一人者ファン・ヘソン先生に師事。韓国の歴史を背景として育まれた食文化、韓国伝統料理(宮廷料理、地方料理、家庭料理)を研究。韓国、日本各地で料理講師として活躍中。京都でキッチンスタジオ「韓国料理ラボ ねんね」を主宰。韓国料理店 「文家 moon-ga」元料理長(東京麻布十番)

※受講者が一定数に達しない場合、やむを得ず講座を中止する場合がございます。
※個人情報も、受講連絡や各種お知らせ、講座企画の内部資料として使わせていただきます。



朝日カルチャーセンター 横浜
朝日JTB・交流文化塾

お申し込み
お問い合わせ

045-453-1122

〒220-0011 横浜市区西高島2-16-1 ルミネ横浜8階
<http://www.asahiculture.jp/yokohama>