

Press Release
August 2010

The Japan Foundation
10-12 Russell Square, London WC1B 5EH
Tel: 020 7436 6695 Fax: 020 7323 4888
www.jpff.org.uk



国際交流基金 ロンドン日本文化センター主催

Shojin Ryori- Cuisine of the Sprit
Talk by Toshio Tanahashi

日時：2010年9月16日 18:30～

会場：The Japan Foundation London (国際交流基金 ロンドン日本文化センター)
10-12 Russell Square, WC1B 5EH

国際交流基金 ロンドン日本文化センターは、精進料理専門家の棚橋俊夫氏を講師に迎え、精進料理についての講演会を実施いたします(英語逐次通訳付)。精進料理は、6世紀に仏教とともに中国・韓国からもたらされ、その後、日本独自の形で発達してきました。釈迦の教えのひとつである「不殺生」と一貫した食生活を守ることにより、精神を鍛え、心身を清めることを目的とし、野菜のみの素材で作られます。今回の講演では、精進料理の歴史的背景や意義、現代における精進料理の必要性、そして棚橋氏の野菜に対する思いなどを、映像や簡単な実演を交えながらお話しします。「不自由の中に自由を見出す」を座右の銘とする棚橋氏は、野菜のもつ力や特質を十二分にも理解した上で、味ばかりでなく見た目にも美しい料理を作り出すことで定評があり、現代に生きる精進料理の普及の第一人者としてその活躍が注目されています。

参加費無料：定員があるため事前予約が必要

参加申し込み先：event@jpf.org.uk

事業の詳細については <http://www.jpff.org.uk/> の What's On ページをご参照いただくか、
電話：020-7436-6695 (担当：竹川) あるいは junko.takekawa@jpf.org.uk
までご連絡ください。

貴誌・紙にてお取り上げいただきますようお願いいたします。

Notes to editors:

- 国際交流基金は、1972年に外務省所管の特殊法人として設立され、2003年10月1日に独立行政法人となりました。国内に本部(東京・新宿)と京都支部、2つの附属機関(日本語国際センターおよび関西国際センター)、海外21カ国に23の海外拠点を持っています。文化芸術交流、海外における日本語教育および日本研究・知的交流の3つを主要活動分野としています。
- 棚橋俊夫 1960年、熊本県生まれ。筑波大学で農業経済学を専攻。「哲学は机の上ではなく生活の中にある」ことを学び、料理の世界で実践することを志す。27歳から3年間、滋賀県大津市の禅寺「月心寺」の村瀬明道尼のもとで修行。1992年、表参道に精進料理の店「月心居」を開く。2000年より1年間、「VOGUE JAPON」連載。2001年、毎日放送「情熱大陸」に出演、NHK朝の連続テレビ小説「ほんまもん」の料理監修を務める。同年ロンドンのVictoria and Albert Museumにて実演。2002年NHK・BS「中国料理4千年の奥義・精進料理」に出演。2003年6月にニューヨークとボストンのJapan Societyにて講演。著書に「野菜は天才・SHOJIN」(文化出版局)がある。これまで「和楽」や「AERA」をはじめとする雑誌、The New York Times(米国)、The Sunday Times(英国)、The Japan Times、The Financial Times、Telegraph Magazine等に記事が掲載される。2007年12月、「月心居」閉店。2008年2月、「是食(ぜくう)キュリナリーインスティテュート」を立ち上げ、「21世紀は野菜の時代」と信じ、精進料理をとおして、野菜の素晴らしさや心身共に豊かな生活を提案するため、国内外で意欲的な活動を続けている。2009年4月より、京都造形芸術大学にて食藝プログラムの教鞭をとる。
公式サイト <http://www.zecoow.com/>

以上