

The 148th Ninomiya House Evening Forum

JST International Residence for Researchers holds Evening Forum, which ranges a variety of themes such as culture of Japan and countries of the residents, and the latest scientific researches. Everyone is welcome to this special evening.


JST外国人研究者宿舎では、
イブニング・フォーラムを開催いたします。
テーマは、日本文化、居住者による出身国の紹介、
研究発表など多岐にわたります。
皆様お誘い合わせの上お越しください。



CONTACT

お申込・お問い合わせは

Ninomiya House Office
1-6-2 Ninomiya TSUKUBA
Tel. 029-858-7006

ホームページよりお申し込みください 



Attraction of Washoku, the Japanese traditional dietary culture

Tuesday, December 11th, 2018 / Ninomiya House Salon (9th floor)

Washoku, or the Japanese traditional dietary culture was designated as the Intangible Cultural Heritage of UNESCO. Now, *Washoku* is very popular throughout the world. It is a social practice based on an essential spirit of the Japanese, “respect for nature”. It contributes to healthy life and strengthens familial and community ties. *Washoku* is expressed as “food of subtraction”. I will explain the reason of the expression by comparing a Japanese course cuisine called *Kaiseki-ryori* with a French course cuisine. On having *Kaiseki-ryori* cooked with seasonal ingredients, overseas tourists are surprised to feel the attractions of *Washoku*. In this presentation, I will explain the reasons why *Washoku* was designated as the Intangible Cultural Heritage of UNESCO. At the same time, you will understand the history of *Washoku* which is a basis of Japanese culture.

Lecturer Ms. Eiko Ito (National Certified Guide, Japanese Culture Instructor)
Time 18:30-20:00
Charge 500yen per person (Drinks and snacks will be served)
Language English

* Please apply online via our homepage by December 7th, Friday. Please be aware that applications may close once it reaches its capacity. Children aged 12 or under are not admitted to this event. Please inform the office if you bring children under 12 and we will provide babysitting service at free of charge. Visitor's parking space is limited and we would appreciate if you could come in a group by sharing a car.



和食の魅力

2018年12月11日(火曜日) / ニの宮ハウス9F交流サロン

和食はユネスコ無形文化遺産にも登録され、海外でも大変人気です。なぜなら和食は美味しいだけでなく健康な生活を導き、家族や社会の絆を強める力を持つといわれているからです。また、「引きの美学」の賜物といわれる和食には「自然への敬意」という日本文化の本質的な精神があります。その奥深い意味を、フランスのコース料理と、日本の懐石料理とを比較しながらわかりやすく説明します。旬の食べ物を使った懐石料理に初めて出会うと海外からのお客様は驚きます。本講座では、日本文化の根底を支える和食の歴史を探り、なぜ和食が世界文化遺産になり得たかを明かします。

講演者 伊藤映子 (通訳案内士・日本文化講師)
時間 18:30-20:00
参加費 1人500円(ドリンク・スナック付き)
言語 英語

*事前登録が必要です。12月7日(金)までにホームページよりお申し込みください。定員になり次第、締め切りとなります。小学生以下のお子様はご入場いただけません。お連れになる場合はベビーシッター(無料)をご用意いたしますので併せてお申し出ください。なお、駐車スペースには限りがございますのでお乗り合わせの上、ピジター用スペースをご利用ください。

You can also find information about the forum in our Homepage.
ホームページにもフォーラムの情報を掲載しています。

<http://www.jst.go.jp/inter/jsthouse/en/index.html>

Coming Soon (次回の予定):
To be decided 未定