

2022

第1回

SALON & ZOOM

講座

(公社)仙台ユネスコ協会ESD/SDGs委員会



開催趣旨

2030年をゴールとするSDGs（持続可能な開発目標）は、世界が目指す共通の目標として各国・各界で取り組まれています。仙台ユネスコ協会では2018年度からESD講座を開催し、SDGsの啓発に努めてきました。新型コロナウイルス感染症対応として、2020年度から開始したSALON & ZOOM講座も3年目となりました。コロナ禍も、幾分落ち着きを見せ始めていますが、オンライン講座のメリットを活かしながら、2022年度も継続して参ります。21世紀になってもなお続く争い、一方で、温暖化による気候危機は、一刻の猶予もないほどに進んできています。地球上に住む誰もが、自分たちの生活を見つめ直す必要があります。ユネスコらしい多彩な講座を用意しています。知ることから始めるSDGs、行動の第1歩をスタートさせましょう。

講座テーマ「和食のユネスコ無形文化遺産と家庭料理」

講師 仙台ユネスコ協会 参与 佐藤 信 氏

※この講座は連続講座です。2回目は秋11月頃、「蔵王山居：雪月花利休庵」にて、紅葉を愛でながら、体験を含めた、精進料理講座の予定です。

講師プロフィール

1944年（昭和19年）生まれ

職歴・料理長歴：割烹松竹（仙台）に見習いとして入社以後、東京・京都の料亭・ホテルなど一流店で修業、大本山天龍寺にて精進料理を学ぶ。

主な料理長歴：割烹福寿司（仙台）、海女小屋（東京）、仙台国際ホテル。

現在は精進会席料理 雪月花利休庵（蔵王の山居）料理長。

受賞歴：宮城の名工（2000年）、現代の名工（2017年）

活動歴：中国西安にて日本料理の技術指導（2006～2007）、プロ調理師（日本料理）を対象にした料理寺子屋「一滴」開設（2007年～2011年NP0法人認証）、現在は執筆活動に専念している。

趣味：家庭菜園、美術鑑賞、茶道

Information

開催方法 SALON・ZOOM併用ハイブリッド

開催日時 2022年7月23日（土） 10:00～11:30

- 参加は無料です。会場準備とZOOM招待のため事前（7月22日締切り）にお申し込みが必要です。SALON参加か、ZOOM参加か明記してメールでお申し込みください。

申し込みメールアドレス unesco1947@gmail.com

- SALON参加の方の人数制限を行う場合があります。
- ZOOMによる参加の方には、前日までに招待メールをお送りします。

開催場所（SALON） 仙台ユネスコ協会

国分町3-1-1 仙台第一生命ビル5F

- 西側通用扉からお入りください。マスクの着用をお願いします。
- 体調に不安のある方の参加はご遠慮ください。
- 緊急連絡先は 022-224-2581（仙台ユネスコ協会）