

土井善晴さんと語らう 【「一汁一菜」のその先へ】



講師

料理研究家
おいしいもの研究所代表

土井 善晴 Yoshiharu Doi

【ハイブリッド】丸の内キャンパス、オンライン(Zoom)いずれでも参加可能です。ご希望は事前にお伺いします。

料理から考えられること

土井 善晴

料理を考えることは、人間を考えることです。

この講座は、料理教室のように調理の手順や新しいレシピを習う場ではありません。

しかし、参加していただければ料理が必ず上手になる、と私は考えています。

地球環境危機・資本主義の限界、テクノロジーの進化、超格差社会、ゆらぐ民主主義、AIのシンギュラリティー、これまであたりまえとされていた常識や前提条件が変わろうとしています。今、こうした問題状況を踏まえられない学問や技術に意味はないのではないのでしょうか。

食は大切だということは、誰もが知っていることです。しかし、それを問い直し、自分で何を食べるべきかを判断できずにいるのが現代人だと、私は思っています。私たちは学ぶことで生き方を変えられるように、食とは何かを学ぶことで、良い食を選び、生きることを楽しむことができるのです。生まれてから日々繰り返してきた食は、だれもが知っているつものもので、当たり前なこと、立ち止まって考えることはありませんでした。現代人は料理を軽んじているのです。

全ての命にとって食とは一大事であり、動物は食べるために生きているとも言えるでしょう。

人間は料理する動物です。人間にとって料理とは何でしょう。ご自身でも考えてみてください。

料理には「幸せ」のよりどころとなるもの、希望があります。料理とは何かを知ることで、未来のあるべき姿を描くヒントが得られると思います。

「今が未来につながるのか」「私たちはいかに生きるべきか」という人類永遠の問いに、料理から一緒に考えていきましょう。

11・2 | 木
18:30-21:30

料理の多様な観念

1

今、何が食べられるのでしょうか。何を食べるべきなのでしょう。そして、私たちは何を食べたいのでしょうか。これらの問いに答えるには、自分が何者かを知らなければなりません。

1・11 | 木
18:30-21:30

時間(うつろ)

4

何事も「とき」とともにうつろうものです。すべての命は留まることはありません。その中で、私たちはどうすれば幸せを掴めるのでしょうか。

11・16 | 木
18:30-21:30

料理とは何か

2

料理をするのは面倒で、できればしたくないもの。私たちはなぜ料理で苦しんでいるのでしょうか。料理の意味を知ること、新たな世界が見えてきます。

2・22 | 木
18:30-21:30

味(おいしさ)

5

おいしいとは何でしょうか。「おいしい」が優先されるがばかり、私たちは大事なことを見失ってきています。味付けばかりに気を取られて、おいしいに惑わされているのです。

12・14 | 木
18:30-21:30

日常と非日常(くらし)

3

私たちのくらしには、日常と非日常があります。日本ではそれを「ケハレ」と言います。汁飯香で成り立つ「一汁一菜」という日常の基本を踏まえて、くらしについて考えます。

3・14 | 木
18:30-21:30

美と正しさ

6

共通善(基準)を失った現在において、美とは何か。正しさとは何か。料理を軸に、料理を超えて考えます。

料理を楽しむことが、幸せな未来を切り開く


“がんばらんでえんです”

ときに真剣に、ときにユーモアを交えて語られる、土井善晴さんの料理哲学が、“こうでなければ”の枠を、解きほぐし、日々の料理を楽しむ心を養い、幸せな未来を切り開きます。

心が動く瞬間を大切に進めます

ハツとした、もっと聞きたくなった、モヤモヤが残った。心が動く瞬間にこそ、学びの深まりや、自分が変わるきっかけが隠れています。皆さん一人おひとりの感想や疑問も大切に、対話や気づきのシェアにも時間を多く設けて進めます。

開催概要

日程	2023年 11/2、11/16、12/14、 2024年 1/11、2/22、3/14 (すべて木曜日)
開催形態	ハイブリッド(丸の内キャンパス・オンライン)
回数	6回
時間	18:30-21:30(3時間)
定員	25名
会場	丸の内キャンパス、オンライン(Zoom)
参加費	110,000円(税込)
おすすめしたい方	・料理を楽しみ、豊かな生活を送りたい方 ・料理が人々の暮らしや生き方に与える影響に関心のある方 ・土井善晴さんの料理哲学・世界観を共に楽しみたい方
申込み	http://www.sekigaku-agma.net/ 

講師プロフィール

土井 善晴(どい・よしはる)

東京大学先端研客員研究員、十文字学園女子大学招聘教授。スイス・フランスでフランス料理、味吉兆(大阪)で料理修行。『一汁一菜でよいという提案』(新潮社)、『くらしのための料理学』(NHK出版)、『料理と利他』(ミシマ社・政治学者中島岳志との共著)など。映画『土を喰らう十二月』で料理を担当。家庭料理を再評価する食事学研究により2022年文化長官賞。

主な著書

- 『一汁一菜でよいという提案』(新潮社)
- 『一汁一菜でよいと至るまで』(新潮社)
- 『くらしのための料理学』(NHK出版)
- 『お味噌知る。』(土井光と共著、世界文化社)
- 『料理と利他』(中島岳志と共著、ミシマ社)
- 『ええかげん論』(ミシマ社)
- 『おいしいもんには理由がある』(ウェッジ)
- 『土を喰らう十二月の台所』(中江裕司と共著、二見書房)

講座の開催方法およびキャンパスにお越しになる皆様へのお願い

本講座は【ハイブリッド】形態で開催いたします。お申し込みにあたっては、下記開催形態をご確認下さい。

【ハイブリッド】



丸の内キャンパスで

どちらも可能

自宅からオンラインで



ハイブリッド開催形態について

- ・丸の内キャンパス、オンライン(Zoom)いずれでも参加可能です。
- ・参加方法は毎回選択していただけます。ご希望は開催前にお伺いします。

オンライン参加について

- ・オンライン会議システム Zoom を使って配信します。
- ・パソコン(またはスマートフォン、タブレット)およびインターネット環境があれば、どこからでもご参加いただけます。
- ・Zoom を初めてご利用の方には操作方法をサポートいたします。

お問い合わせ

東京都千代田区丸の内2-5-2 三菱ビル10階 株式会社慶應学術事業会
TEL:03-5220-3111 info@keiomcc.com

