

真理が光る！ 専門家の興味深い話

# 文化講座

（世界の風土が食から見える）

## 味わおう！ 食のオリンピック

世界60カ国の食文化を知る講師が、東京オリンピックが開催されることし、その国ならではの食材を使った料理をご紹介します。インドのカレー粉、トルコのヨーグルト、メキシコのトマトetc. それぞれの国の風土を生かしたレシピで、食のオリンピックを楽しみましょう！



日時 1月26日(日) 13:00

場所 神総本部<sup>しんこうのやかた</sup>信光会館 2階  
(<sup>ひかりのやかた</sup>偉光会館に中継)

講師 料理研究家 <sup>おぎのきょうこ</sup> 荻野 恭子

### 講師略歴

東京都出身。栄養士、調理師。父が飲食店を経営していたため、子供の頃から食に興味を持つ。女子栄養短期大学卒業後、各種の料理学校で学ぶ。1974年より訪れた国は60カ国にも及び、現地の主婦やレストランのシェフに料理を習い、食文化の研究を続けている。料理教室「サロン・ド・キューズ」を主宰し、テレビの料理番組や雑誌などで活躍中。著書は、『おいしい料理は、すべて旅から教わった』（KADOKAWA）など、多数。

信者籍のない方も気軽にご参加ください！

入場無料！