

「しなやかなプロになるために」

講師：生方美智子 常任顧問

NPO 法人食空間コーディネーター協会 関東甲信越支部主催

2020年春、かねてより皆様からご要望のありました当協会のレジェンドでもある生方美智子先生のお話をサロン・ウブカタにて伺う会を企画いたしました。関東甲信越支部は立ち上げから20周年を迎えます。この節目に、初代支部長として立ち上げにご尽力頂き、ご支援を頂いている生方先生にご無理を申し上げ実現の運びとなりました。お席が限られておりますため会員限定とさせていただきます。この機会にぜひご参加下さいませよう宜しくお願い申し上げます。

記

日時：2020年3月26日（木）13:30～16:00

会場：Salon de Mme Ouboukata（サロン・ド・ウブカタ）

都営地下鉄大江戸線、西武豊島線（西武池袋線練馬駅乗り換え）

「豊島園」駅下車徒歩5分

※参加される方には集合場所及び詳細を後日メールにてご連絡致します。

講演：「しなやかなプロになるために」

講師：生方美智子（料理研究家、食空間コーディネーター）

テーブルウェア大賞最終審査員

食空間と生活文化ラウンドテーブル（TALK）TCS 運営委員副会長をへて名誉顧問

現在 NPO 法人食空間コーディネーター協会常任顧問

NPO 日本パーソナルカラー協会名誉顧問

参加費：正会員 5,000 円 賛助会員 6,000 円（定員 25 名、定員になり次第締め切らせて頂きます）

お申込み：

下記の参加申込書にご記入の上、FAX (03-5822-1093)にてお申し込み下さい。

※お申込みの FAX、参加費の振込みをもって申し込み完了とさせていただきます。又、参加ご本人名での振込みをお願い致します。申し込み後のキャンセルはご返金できませんのでご了承下さい。



振込先：みずほ銀行 横山町支店 普通預金 口座番号 2187816
口座名義 食空間コーディネーター協会 関東甲信越支部
<振込用紙が参加証となります。当日ご持参下さい。>

お問合せ：NPO 法人食空間コーディネーター協会事務局 FAX (03-5822-1093)

関東甲信越支部 連絡先 堀江 (090-1762-2806) 若松 (090-2147-7691)

参加申込書 FAX (03-5822-1093)

お名前		Mail	
ご住所及び ご連絡先	〒 TEL (携帯)		FAX
会員種別	<input type="checkbox"/> 正会員 <input type="checkbox"/> 賛助会員 集合駅選択 <input type="checkbox"/> 大江戸線「豊島園」駅 <input type="checkbox"/> 西武豊島線「豊島園」駅		

※こちらの情報は今回のイベントの目的以外には一切使用いたしません。



ようこそ

女性建築家の草分けとして著名な林雅子の名付けた サロン・ウブカタ。

ごはん炊きに明けくれた私は彼女の空間の中でいつの間にかサロンのマダムになっていました。

日本女子大学の寮生活を共にした彼女は建築学会の男性社会の中で華やかに活躍をし、私は彼女の作品の中でプロ意識が育っていきました。今は老朽化しましたサロンですが、どんなにか救われたでしょう。

マスコミのきびしい仕事、家庭、故郷の始末、母の仕事の秘書と長い介護、男性社会の大企業の中の女性スペシャリストのあり方、精神的にも体力的にも弱っている時をこの空間でいやされながら、間もなく92歳を迎えます。

関東甲信越支部立ち上げをご一緒した皆様は、立派に羽ばたかれ活躍の場を作っていらっしゃいます。このお話をいただいた時、隣にマンションの工事があり、静かな空間ではなくなり、私の体調も昔のように動けませんのでご辞退したのですが、どうしてもとのことなので、私と共に老いたサロンでお待ちしております。

—しなやかなプロになるために—

お若い方との春のひとときを共有させていただけることをうれしく思っております。

生方美智子（協会常任顧問）

Profile

料理研究家、食空間コーディネーター。

1928年沼田市の旧家に生まれ、生家は1970年に国指定重要文化財に指定される。

母は日本を代表する女流歌人、生方たつゑ(1904～2000)。日本女子大卒業後、飯田深雪氏に師事。

1968年独立後、NHKはじめテレビ、新聞、雑誌で料理研究家として活躍。

企業の研究開発や食器の開発も手がける。

1974年林雅子設計のサロン完成。又1986年に林雅子の基本設計で蔵を活用した生方記念文庫を開館。

1993年沼田市へ寄贈。(区画整理により解体し、今は幻の文庫となったが、2014年7月沼田市が 新生方記念文庫を開館。)日本人の心身を培った日本の食材、陶磁器、漆器にもこだわりを持つ。

ヘルシーで美味しい料理と家庭でもてなすテーブルセッティングを教え、コーディネーター養成にも力を入れる。美意識のすぐれたコーディネイトは評価が高い。

サロン・ド・ウブカタを主宰。」

主な著書

「パーティ学入門」(中央公論社)、「おしゃれクッキング」(中央公論社)、

「生方美智子のテーブルコーディネイト」(求龍堂)

「生方美智子の続テーブルコーディネイト」(求龍堂)

「シチューと煮込み」「ひき肉料理」(主婦の友社、主婦の友文庫)

「テーブルクッキング」(ひかりのくに)

「サラダ」(主婦と生活社)

「パーティクッキング」(講談社)

「母とのたたかい」(リヨン社)

など共著多数。

