

## <お申込みについて>

1. 受講の申込はご希望の回の開催月に入ってからのお申込みになりますのでご確認ください。

- 4月19日(土) はじめまして&おやつにワイン……………好評裏に終了  
5月17日(土) また会えてよかった&ナザレは友好都市 ……………好評裏に終了  
6月14日(土) 手で味わう食文化……………6月1日(日) より先着順受付  
7月12日(土) 海を渡る食文化……………7月1日(火) より先着順受付  
9月13日(土) 食文化の持ち寄り……………9月1日(月) より先着順受付

2. 世界とつながろう学部 連続講座「食と文化の旅」では3回以上の受講の方に特典をお付けいたします。

**特典⇒秋以降に開催予定の、第2回 国際交流パーティの参加費から500円割引いたします。**

## <講師プロフィール>

**伊藤ソニア : Sonia Ito**, a multi-lingual Portuguese Zushi resident, will introduce the charms of Portugal, with a taste of castella …… and a sip of port wine.

日本語もペラペラ逗子在住ポルトガル人女性、アンゴラとオーストラリアに住んだことも。ラジオ・TV パソナリティー、マルチリンガル・モータースポーツ通訳、Life コーチ：あなたの夢と一緒に掘出し充実人生作りをお手伝いします！

趣味：ウインドサーフィン、スタンドアップパドル

**長島キャサリン (数足の草鞋をはく) Catharine Nagashima** ロンドン生まれ、ウェールズ育ち、国立ウェールズ大学地理学科卒業、フランス、グルノーブル大学院。ギリシャ・アテネ人間生活研究所にて勤務中、建築家の長島孝一と結婚。1965年逗子に住み始め、6人の子供を育てながら色々な地域活動に参加。横浜市「住民参加」プロジェクト等、「まちづくり」コンサルタントとして活躍する。現在、横浜国立大学非常勤教授。

Born in London and brought up in Wales, Catharine graduated in geography from the University of Wales, Aberystwyth, postgraduate at Grenoble University, France. She met and married architect Koichi Nagashima while working at the Athens Centre for Ekistics, Greece. In 1965 they moved to Zushi, where she brought up six children and became an active member of the local community. Her work as a 'machizukuri' consultant included Yokohama "people participation" projects. Currently she is a visiting lecturer at Yokohama City University.

## <講座の詳細>

**「カタリーナの部屋」 Catharine's Salon :**

### 1. 「手で味わう食文化」Theme: Tasting with the hand.

インドの料理はカレーだけではありません！ネパール出身のネパールさんと、インド在住のサラバイ朝海さんをゲストに、現地の多彩な家庭料理、手で味わう食文化、肉の消費と菜食主義、また、子育て文化の違いなどをテーマに語ります。ゲストによる簡単なレシピも紹介します。

Many Japanese cannot think beyond "curry" when it comes to the Indian Sub-Continent. Discussion will cover the rich variety of regional cuisines, different child-rearing environments, manners for eating with the hand, dishes and aesthetics. Particular focus will be put on vegetarian options for more sustainable food habits. The guests will introduce a few simple recipes.

### 2. 「海を渡る食文化」Theme: Crossing the Seas.

世界中の食文化に大きな影響を与えた「芋の伝播」。「お芋」のように海を渡り出会った私たちは、どんな「妙味」を生み出せるでしょうか。

The journey of the potato illustrates how profoundly one species can change food culture world-wide. From its home in South America, the potato crossed the Atlantic to the Iberian Peninsula, thence to Europe, North America and Asia. The sweet potato island-hopped across the Pacific, to Japan and Asia. We sea-hopping people can add spice to local food culture.

### 3. 「食文化の持ち寄り」Theme: Pot Luck.

ポットラックパーティーにふさわしい各国料理を、主に英語での対話を通じて紹介します。国際交流パーティ第2弾に向けて、アイデアを出し合い盛り上げましょう。

The focus is on festive food, and what is fun to serve at international parties. Discussion will be mainly in English.