

日本学ユニバーシティ (JU) 専門課程 シラバス

教授氏名	中尾英力	専門分野	和食・懐石
講座名	日々の暮らしに生きる わたしの懐石道		
難易度	専門課程		
講座概要	食事の本質を懐石を通して学び、懐石から日々の暮らしを見つめる内容です。		
受講者に向けてのメッセージ	毎日欠かすことが出来ない食事は尊い時間です。 また学びが多い実践の場でもあり、豊かな感性をつくる一時となります。		
講座回数(コマ数)	6 コマ	講座時間	90 分
受講料 (会員)	39,600 円 (税込)		
受講料 (一般)	55,440 円 (税込)		
受講料 (学割)	大学生 11,000 円 (税込) 高校生以下 5,500 円 (税込)		
講座頻度	月 1 回	期間	2022 年 5 月～2022 年 10 月
課外授業 (リアル)	あり	テキスト	なし
課外授業 (リアル) 概要	2022 年 11 月 3 日 (祝木) AM 11:00～ 丁寧な作法で懐石を実食します。(富山県利賀村)		
受講者が必要なもの	なし		

	内容	日程／場所	備考
第1回	座学 1. 懐石とは 2. 懐石の歴史「懐石の背景」 3. 懐石の歴史「懐石の成立」	5/25 (水) 19:30～ 21:00	Zoom
第2回	座学 1. 懐石の作法とは 2. 懐石の作法実例「禅の食作法」 3. 懐石の作法実例「丁寧な食事の作法」	6/29 (水) 19:30～ 21:00	Zoom
第3回	座学 1. 懐石の構造「真行草」 2. 懐石の構造「多様性の妙」 3. 懐石の構造「自由自在の実現」	7/27 (水) 19:30～ 21:00	Zoom
第4回	実践編「禅の心でいただく食作法」 ご飯と味噌汁と漬物とおかず一品 そして空のお皿を各自で用意していただき 実際に食べてみます	8/31 (水) 19:30～ 21:00	Zoom
第5回	座学 1. 茶事「茶事七式」 2. 茶事「折節の茶事(炉)」 3. 茶事「折節の茶事(風炉)」	9/28 (水) 19:30～ 21:00	Zoom
第6回	座学 1. 懐石「過去」 2. 懐石「未来」 3. 懐石「今」	10/26 (水) 19:30～ 21:00	Zoom