NEWS RELEASE



2018.6.26 <計1枚>

京都大学記者クラブ加盟各社 各位 草津市政記者クラブ加盟各社 各位

立命館大学広報課

~ユネスコ無形文化遺産・ナポリピッツァの食文化を教育・研究・発信~ 食マネジメント学部が真のナポリピッツァ協会と教学連携協定を締結

食マネジメント学部(学部長・朝倉敏夫)は、真のナポリピッツァ協会(Associazione Verace Pizza Napoletana 会長・Antonio Pace)とユネスコ無形文化遺産・ナポリピッツァの食文化を教育・研究・発信することを目的とし、2018 年 6 月 26 日に立命館大学びわこ・くさつキャンパスで、学術交流および教学連携協定を締結いたしました。

同学部は、経済学・経営学を基盤に、「食」をマネジメント・カルチャー・テクノロジーの三領域から総合的・包括的な学びを提供し、食領域における高度マネジメント人材の育成と輩出を目指しています。真のナポリピッツァ協会は、ナポリピッツァ(ユネスコ無形文化遺産)の保護と普及を目的に、ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術を後世に継承するための基準を作成した、イタリア政府公認の非営利組織です。このたびの協定締結により、同学部は、真のナポリピッツァ協会との連携を深め、ナポリピッツァに関する食文化を教育・研究・発信するための活動を行うとともに、人材の相互派遣や教育プログラムも実施する予定です。

【実施予定の教育プログラム】

- ① 真のナポリピッツァ協会から寄贈されるピッツァ窯を用いた イタリア食文化学習の実施
- ② ピッツァ職人志望者や学生を対象とした真のナポリピッツァ 協会公認トレーニングの開催
- ●朝倉敏夫 立命館大学食マネジメント学部長(写真右)のコメント

ナポリピッツァ(ユネスコ無形文化遺産)の保護と普及を目的に、ナポリに古くから伝わる職人の 伝統と技術を後世に継承する「真のナポリピッツァ協会」からご寄贈いただいたピッツァ窯を用いて、 本学部コンセプト「世界をおいしく、おもしろく。」を象徴する教育・研究の一環としてイタリアの食文 化を学んでいきたいと思います。

●Antonio Pace 真のナポリピッツァ協会会長(写真左)のコメント

ユネスコ無形文化遺産に選ばれたナポリピッツァによって食マネジメント学部に貢献したいと思い、 ピッツァ窯を贈呈させていただきました。この窯の周りで世界の食文化を愛する人々の、良きネットワークが構築されることを願っています。

●取材・内容についてのお問い合わせ先立命館大学広報課 担当:名和 TEL.075-813-8300 http://www.ritsumei.ac.jp/

既存の枠を超えて未来をつくり出すこと それが立命館のアイデンティティー

Beyond Borders