

《日本橋で学ぶ立寄講座》

江戸の物流の拠点であった『日本橋』だからこそ《食》と《文化》をテーマにした講座を毎月1回開設します。仕事の後に気軽にお立ち寄りいただき、軽くつまみながら日本の食と文化に触れていただければと思います。

其の肆 きだいしょうらん 「熙代勝覧から読み解く、江戸の酒と食 第二幕」

江戸時代の絵巻物、「熙代勝覧」をもとに、江戸日本橋の生活風景や食文化、そして酒の楽しみ方をひもといてゆく講座です。居酒屋が爆発的に発展した江戸時代。人々は大通りや酒屋でのちょい飲みを楽しんでいました。江戸には大人のお酒の飲み方、食文化が粋に存在していたのです。当時日本橋で売られていた肴を味わいながら、日本酒のマナーの意味や歴史、蘊蓄を学ぶことが出来る講座の第二幕です。

※第一幕に参加されていなくても、今回の第二幕からでも問題なく楽しみいただけます。ぜひお越しください。

【講座概要】

- ◆ 日時：2月26日(水) 19時～21時
- ◆ 場所：日本橋 Flatto
東京都中央区日本橋本町1丁目4-12
カネダ日本橋センタービルディング1階
- ◆ 参加費(一般) 4,500円(税込み)
参加費(サポーターズ) 4,200円(税込み)
- ◆ 人数：20名(先着)
- ◆ 主催：一般社団法人日本食文化会議
- ◆ 協力：三井不動産株式会社
- ◆ 講師：



日本酒プレゼンテーター 上杉孝久

日本酒の底辺を広げるために、全国で女性を中心とした日本酒講座をおこなっている。上杉謙信公を先祖に持つ上杉伯爵家の分家である上杉子爵家九代目当主。そのために謙信、鷹山、直江兼続など上杉家の歴史関係の講演も多く、日本酒、歴史を含めた講演は年100回以上を数える。



料理人 うすいはなこ

空間デザイナーとして博物館企画設計に10年従事。その後次世代に残したい伝統的食文化を学ぶべく日本料理店で8年修行。自宅にて料理教室を始め、今年で11年目。毎月100人を超える生徒を指導し、普段に活かせる日本料理、行事食、など伝統的な食文化を伝えている。生徒の中には料理人や管理栄養士も多数。

【申込先】 日本食文化会議 事務局

- ◆ 電話：[03-3222-0571](tel:03-3222-0571) メール：jimukyoku@jfcf.or.jp
※受付時間は平日10時～18時です

熙代勝覧概要

日本橋から神田今川橋までの764mを描いた絵巻物「熙代勝覧」には、日本橋通りに連なる問屋や、行き交う人々の活気ある暮らしが生き生きと描かれている。88件の問屋が描かれ暖簾や、看板、簾などからどんな店であったかわかる。現在でも日本橋で商いを行っている店もあり、興味深い内容である。

武士が多く、男性社会であった江戸時代には、いわゆる外食が盛んになり、居酒屋が誕生している。食だけでなく江戸の人々の暮らしを学ぶ事ができる。

【一般社団法人 日本食文化会議】

私たちの生活の一部である料理を通じ、食に対する歴史と文化への知識と理解を深め、日本食文化に受継がれる事実と其の想いを後世に伝えること、料理を楽しまれる方にも発展的な刺激を与える続けること、さらには、料理に対する新しい価値観を創出し共有できるようになることを目指し、活動しております。

<http://jfcf.or.jp/>

【今後の予定している講座】 ※毎月最終水曜日に公開予定

- ◆ 其の伍「鬼平の愛した江戸料理を作ろう(仮)」：3月25日(水)
- ◆ 其の陸「弁当史から最新駅弁事情とお作法(仮)」：4月29日(水・祝)

※5月以降は順次公開予定