

「食の街道」を味わう

新・伝統食の宴



【塩の道】



【醤油の道】

※料理写真はイメージです。



【鯖街道熊川宿】



【四條流庖丁式・蓬萊の鯛】

フードカルチャー・コンテンツ

I 伝統の技：「四條流庖丁式・蓬萊の鯛」

…庖丁士 鈴木直登（四條流東京一饌会師範）

II トーク&生産者インタビュー：トーク「食の街道」入門

…向笠千恵子

（食文化研究家、フードジャーナリスト・「食の街道を行く」著者）

向笠 千恵子（食文化研究家、フードジャーナリスト）

（プロフィール）

東京・日本橋生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。農水省「デイスカパー農山漁村（むら）の宝」有識者懇談会委員、農水省「食アムニティコンテスト」審査会長、「本場の本物」審査専門委員、郷土料理伝承学校校長。NHK「ラジオ深夜便」「歌の日曜散歩」に出演中。「食の街道を行く」（平凡社新書）でグルメ世界料理人大賞グランプリを受賞。

鈴木 直登（東京會館 日本料理 調理長）

（プロフィール）

現代の名工 新潟県村上市生まれ。1974年より東京會館「日本料理八千代」に勤務。「現代の名工・江戸の名工」として古代の食から江戸料理・現代の日本料理まで日本の食文化を伝える第一人者。2012年には、東京會館 創業 90 周年を記念して伝統的な関東のおせち、四季折々の節句料理を解説した料理本「東京會館 おせちと節句料理」（平凡社）を出版。老舗にひきつがれた料理と技・仕事を通して日本の伝統を次代につなぎ、日本の食文化と日本人の心を伝える料理人。



日本料理の基礎でもあり、料理道、庖丁道の基本である四條流庖丁式が始まる伝統の宴。平安時代に、生命のあるものの殺生に心を痛めた光孝天皇の命により行われた生類供養や悪霊払いなどの式と作法が庖丁式です。神御膳を料理する際に、魚鳥類の材料に直接手を触れず、真魚箸と庖丁刀を持つて清らかな庖丁裁きをする儀式を定めたのが、四條流庖丁式の始まりです。かつては、客人を招いた饗宴の前に、まず式庖丁で魚鳥をさばき、料理材料の披露を行い、そのち、煮、焼、その他味付けして饗宴することが流行っていました。今回は、この神聖な儀式を体験いただき、日本各地の「食の街道」へ皆様を誘います。「食の街道」は、地域の特産食材を運んだルート。鯖街道、鮎鮎街道、塩街道、昆布ロード、砂糖街道などが知られています。また、食材だけでなく、食文化が伝播した道筋でもあります。名著「食の街道を行く」の著者・向笠千恵子さんのトークと生産者インタビューのあと、各地の特産食材を駆使した鈴木直登調理長による郷土料理の集合体でもあった江戸の頃の料理や、新感覚の伝統食をご賞味ください。

【協力】郷土料理伝承学校

2017年7月30日(日)

- 受付・開場 / 11:00～
- 庖丁式 / 11:30～
- トーク&生産者インタビュー / 12:10～
- 宴 / 13:00～15:00 (予定)

会場 如水会館 2階 スターホール (東京都千代田区一ツ橋 2-1-1)

参加費 15,000円 (税・サービス料込)

定員 130名 ※定員になり次第締め切りますので、お早めにお申し込みください。

お申込方法 お名前、ご住所、ご職業、メールアドレス、お電話番号を明記の上、下記まで、メールもしくはFAXにてお申し込みください。参加費のお振込みを確認後、正式のお申込みとさせていただきます。3日前からのキャンセルは、参加費のご返却ができませんのでご了承ください。

<お申込先> 「食の街道」を味わう 事務局

E-mail: mhotta@titan.ocn.ne.jp FAX: 03-5856-7467