



はなやか関西～文化首都年～ 2013「関西の食文化」実行委員会
お問い合わせ：近畿圏広域地方計画推進室 TEL:06-6942-1056 FAX:06-6942-3912
● 詳しくはホームページ
http://www.kkr.mlit.go.jp/kokudokeikaku/program/category_plan.html



関西は食文化の源泉

平成25年度の「はなやか関西～文化首都年～」では、関西が日本食文化の首都であることを宣言します。

『古事記』『日本書紀』『万葉集』や『枕草子』『源氏物語』などの歴史書や古典に登場する食文化は、いまでも関西各地で根付いているものが多く、関西は歴史的な食文化を継承・発展させてきたことがわかります。

関西が育んできた日本の食文化は、いまや世界中で注目され、国連教育科学文化機関(ユネスコ)の世界無形文化遺産にも登録提案されるなど、その評価はグローバル規模で高まっています。

そこで、「はなやか関西」では、関西に起源のある日本食文化を歴史の面から紐解き、日本人の美意識や生活習慣にも影響を及ぼしてきた<日本食文化の源泉としての関西の魅力>を国内外に向けて発信します。関西各地の多彩な取組をネットワーク化し、オール関西でPRするとともに、関西全体で展開することによって、日本が誇る<関西の食文化>ブランドをさらに高めることをめざします。

※本公式ガイドブックでは、関西に起源のある食文化のなかから、各年代の代表的料理や郷土料理、昆布だし文化、発酵食文化、小麦粉文化、日本酒文化を選びました。



ごあいさつ はなやか関西～文化首都年～2013関西の食文化



有識者委員会 委員長 橋爪 伸也
(大阪府立大学特別教授/大阪府立大学観光産業戦略研究所長)

関西は、世界でも類いまれな真の「文化首都圏」である。都市は産業を発展させるとともに、学術・芸術・技術の「三術」すなわち文化を育む。私たちの先人は都市を舞台として、時代を超えて、日本文化の神髄を創造してきた。その営みは今日においても怠ることはなく継続されている。

「はなやか関西～文化首都年～」は、地域間・都市間の連携をはかりつつ、私たちが真に誇りとする「関西の本物」の文化的価値と、文化を活かした地域づくりの成果を、内外にひろく発信する試みである。

平成25年度は「関西の食文化」を主題に選び、地域ごとの取り組みをつなぐことになる。いうまでもなく「食文化」とは、実に多様な文化の諸要素が複合してかたちづくものだ。地域ごとに、風土に根ざしたこだわりの食材がある。固有の名物料理や調理方法もある。加えて信仰や年中行事と結びついた独特の食生活がある。

さらに言えば、盛りつけ、器や箸置き、食事を空間の飾りつけなど、食を楽しむために工夫されたデザインがある。また食事の作法、接客を食でもてなす際の習慣、あるいは宴席や会食の場に欠かせない趣向や会話なども、私たちの「食文化」の広がりを見せるものだ。

関西には、日本独特の美意識に基づいた洗練された「美食文化」がある。一方で、新たな「食文化」を絶えず創り出す創造性を持ちあわせている。加えて、食に関する技術を開発し、新産業を創出す合理的な精神もある。

優れた「和食」を世界に伝えようという気運が盛り上がりを見せつつある今年、この企画が、国内はもとより世界の人々が「食文化」を通じて関西の素晴らしさに触れる機会となることを期待したい。



実行委員会 委員長 石毛 直道
(国立民族学博物館名誉教授)

関西は日本の食文化の中心地です。全国の食材が集められて成立した奈良、京都の都の料理や、「天下の台所」大阪の食べ物は、日本の食文化におおきな影響をあたえてきました。現在でも、京料理や、食い倒れの街である大阪の食文化、神戸の中国料理や洋菓子、瀬・伏見の酒は全国に有名です。大都市で成立した飲食文化だけでなく、地方にもおいしい郷土食や名物の食べ物や菓子がおおい。関西は、日本における食の宝庫です。飲食の文化は舌で理解するものです。「はなやか関西」のイベントで、いままでも知らなかった関西の飲食文化を口にしてみましょう。



実行委員会 アドバイザー 尾家 健生
(大阪府立大学観光産業戦略研究所各員研究員)

関西の文化を語る上において歴史は欠かせないのであるが、そこに「味覚の歴史」というものを考えてみると、これはきわめて興味深いテーマであることに気づく。味覚こそは過去の人間と共有することが可能な感性のひとつだからである。自然に深く親しむことによって昔の人々の感性を体験することができると同様、食べ物や飲み物を通じて近代、近世のみならず、中世や古代にまでさかのぼる味覚体験を再現することができる。本年の「はなやか関西～文化首都年～」は、まさにそういった未知の世界への扉を開く貴重な機会である。



実行委員会 アドバイザー 奥村 彪生
(学術博士・伝承料理研究家)

関西は由緒ある食文化の先進地である。京都には華やかでありながら形式を重んじる有職料理がある。また、茶道から生じた懐石を基にした料理亭の懐石料理がある。さらに、寺院で発達した純日本化した精進料理や中国風を守る普茶料理、そして京都の人々の暮らしを支えて来た住出料理や家庭料理としてのおばん菜(お雑用)もある。

商業の町として発展した大阪には合理的な安くてうまいもん、いわゆる値打物を求める精神は料理学から庶民的な食べものに至るまで貫通している。

新興都市神戸は「ハヤカ食」が特徴である。牛肉を飼育し、食べ始めたのは近江の国と滋賀県であり、牛鍋や牛しゃぶを始めたのは隣県にある京都市。

そしてめん類を作り始めたのは奈良や京都だが、その影響を受けたそうめん作りは奈良県や兵庫県にも見られる。日本酒は奈良で誕生し、京都に伝わり、神戸の灘五郷で華が咲く。餅の文化は滋賀県や和歌山県に古代や中世からの製法が伝承され、現存する。関西の食文化巡りは実に楽しく、その奥深さに感動を覚えるであろう。



実行委員会 アドバイザー 高田 公理
(佛教大学社会学部 教授)

南北2500キロの国土を、北から寒流が、南から暖流が流し、しかも、ユーラシア、北米、太平洋、フリビン海という4つのプレートが出会う場所に位置する土地の地形は著しく複雑。くわえて近海には、およそ240個の藩が、それぞれに物産開港に助んだ。結果、この列島では実に多様な食材と料理の文化が育まれた。土地ごとの味わいに誇った駅弁の種類が3,000種類を数えるのも、そんな自然と歴史の賜物であろう。

なかでも古くから開けた関西の地には、おびただしい種類の、美味で個性に満ちた食材や料理がある。それらを一覧しつつ、折に触れて自ら体験し、普段の暮らしに取り込み、あらためて豊かで楽しい「食文化」食生活を切り開きたいものだと思う。

はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」取組参加団体イベントスケジュール

カテゴリ	頁	Map No	取組	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		
				上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上
御食司	8	1	食のブランド「淡路島」御食司月間 食のリレーイベント												9月～10月													
	9	2	御食司若狭おばま食文化館 オープン10周年記念事業													10月27日												
	10	3	御食司・志摩 年末海族市・海女小屋体験																									
京料理	12		有難料理 宮中由来の形式美の極み																									
	13		精進料理 寺院から生まれたヘルシー料理																									
	14		本膳料理 大塚料理ルーツにもつ武家社会の宝																									
	15		茶楼石料理 わび茶のもてなしの心																									
	16		川魚料理 高野川や鴨川、琵琶湖でとれる新鮮な素材が決め手																									
	17	1	第108回京料理展示大会																									
昆布だし文化	18	2	京の食文化ミュージアム・あじわい館																									
	20	1	敦賀昆布の紹介																									
	21	2	第8回 日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業																									
発酵食文化	22	3	堺の伝統産業「昆布」の展示																									
	24	1	古代ひしおの祭活動																									
	25	2	東伝建地区にある、醤油資料館、醤油蔵の見学 醤油発祥の地「和歌山湯浅」																									
	26	3	うすくち能野醤油資料館公開																									
	27	4	樹すし漬け方講習会																									
小麦粉文化	28	5	伊勢たくあんを紹介																									
	30	1	三輪そうめん食事会 ～三輪そうめんを多彩な料理で楽しむ至福のひと時～																									
	31	2	そうめんの日イベント にゅうめんキャンペーン																									
日本酒文化	32	3	進研福たご祭																									
	34	4	大塚神社 酒まつり(醸造安全祈願祭)																									
	35	5	奈良県酒造組合見学可能な蔵元紹介																									
	36	6	2013「伏見の清酒」イメージアップ・キャンペーン																									
	37	7	伊丹酒町の歴史を辿る(古文書を読む会)																									
	38	8	第16期「灘の酒大学」																									
	39	9	丹波杜氏が精魂こめて醸したお酒へうまいぜ グウ お酒まつり～																									
	40	10	「日本酒のふるさと播磨」の酒蔵をめぐるバスツアー																									
	41	11	大塚地酒 天海大酒会																									
	42	12	第7回「滋賀地酒の祭典」																									
その他	44	1	未来へつなごう近江の食とくらし ～滋賀の伝統的食文化の継承～																									
	45	2	水口かんぼうの紹介																									
	46	3	フォーラム「関西の食文化とフードツーリズム」																									
	47	4	食文化としての「な」にわの伝統野菜の普及・継承と食育活動・育農教育																									
	48	5	「知りたい」から広がる食の世界～「食」の専門図書館																									
	49	6	蔵文市ブランド認定「やぶの太鼓判」																									
	50	7	朝倉さんしについて																									
	51	8	「奈良のうまいもの」のブランド化を推進するサイダーが「ふるさと食品」会長賞を受賞!																									
	52	9	「食・農・親の共生」を促す「キッチン」(奈良の美味しい食)を味わい、地産地消を体験～																									
	53	10	漆器の郷・河内田湊ツアー「漆器体験とうるしの里こを味わう」																									

*MAPはP58に掲載しています。



御食国

食材の宝庫「御食国」

御食国とは、古代から平安時代まで皇室や朝廷に「賚(にえ)」として御食料(穀類以外の副食物)を貢ぐよう定められていた国のことです。「延喜式」や平城京跡出土の木簡の記述などから、若狭国・志摩国・淡路国が御食国だと推定されています。

「延喜式」によると、若狭国は10日毎に「雑魚」、節日ごとに「雑鮮味物」、年に一度「生鮭、ワカメ、モズク、ワサビ」を、志摩国は10日毎に「鮮鮓(なまのあわび)、さざえ、蒸鮓(むしあわび)」、節日ごとに「雑鮮の味物」を、淡路国は旬料・節料として「雑魚」を賚として納めるよう定められていました。

食のブランド「淡路島」御食国月間食のリレーイベント

日時	2013年9月～11月(予定)
場所	淡路島全域
主催	食のブランド「淡路島」推進協議会
共催	一般社団法人 淡路島観光協会
お問い合わせ先	一般社団法人 淡路島観光協会(担当者:事務局長 福通泰徳) 〒656-0027 兵庫県洲本市港2番43号 洲本バスセンター内 TEL:0799-25-5820 FAX:0799-25-5821 URL: http://www.aioji-tour.jp/ E-mail: y-fukunara@aioji-kankou.or.jp

日本最古の書物、古事記や日本書紀に記される「国生み神話」では、淡路島は日本で一番はじめに生まれた国とされています。また、万葉集には朝廷に海山の幸を納めたとされる「御食国(みけつくに)」として詠まれた歌もあり、淡路島はいにしへの時代から豊かな食材の宝庫としての歴史を有しています。

現代においても淡路島は、兵庫県における農業及び漁業の生産額で大きな割合を占める重要な産地であり、シラス・イカナガは全国1位、たまねぎ・レタスは全国3位の生産量を誇るなど、「淡路島産」の食材は関西を始め全国の食卓を賑わえています。

このようななか、昨年から淡路島観光協会では食のブランド「淡路島」推進協議会と連携し、食材の豊かな秋に「御食国月間」を設定し、島内で食・農・観光が連携して統一性のある連続的な「食のリレーイベント」を開催して、淡路島を訪れる観光客に「淡路島

の食材と食文化」を発信しています。

昨年10月7日に道の駅あわじで開催した「岩屋漁師の魚祭り」を皮切りに、12月9日に洲本市で行われた食のブランド「淡路島」物産展まで淡路島内全域で31イベントを開催しました。なかでも、11月17日、18日の2日間、淡路夢舞台で開催された食のブランド「淡路島」オータムメッセ2012には、12,000人もの来場者がありました。当日は淡路島内の食に関する29団体が出展し、来場者に「淡路島グルメ」を堪能してもらったとともに、島内外のゆるキャラ13体が集合するなど、会場内を大いに盛り上げました。

今年は9月から11月までの3ヶ月間を「秋のおいしい御食国月間(予定)」とし、「淡路島の食」を満喫できる盛りだくさんのイベントを行う予定ですので、この期間にぜひ淡路島にお越しください。



10月7日に開催された「岩屋漁師の魚祭り」



11月17日、18日に開催された食のブランド「淡路島」オータムメッセ2012

写真出典: 淡路島観光協会(左)・食のブランド「淡路島」推進協議会(右)

御食国若狭おばま食文化館 オープン10周年記念事業

日時 2013年10月27日(日)
場所 御食国若狭おばま食文化館を中心に川崎地区一帯
主催 若狭小浜港海の駅フェスタ実行委員会
お問い合わせ先 小浜市企画部食のまちづくり課(担当者:下村・中田)
 〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4番(御食国若狭おばま食文化館)
 TEL:0770-53-1000 FAX:0770-53-1036
 URL: http://www.1.city.obama.fukui.jp/8080/obm/mermaid/
 E-mail: syoku-machi@city.obama.lg.jp

2003年9月、小浜市が進める「食のまちづくり」の拠点施設としてオープンしたのが「御食国若狭おばま食文化館」です。

この施設では、若狭おばまの食にまつわる歴史・文化や、伝承料理などを展示レクリカや実物、パネルなどで紹介する他、「全国のお雑煮」日本の米と世界の米「昭和の食」など様々な切り口で、日本食文化全体についても紹介しています。

展示スペースに隣接する「キッチンスタジオ」では、新鮮な地元の野菜や魚を使った調理体験・加工体験、食育に関する講演会が開催されています。また、全国シェア8割を占める伝統工芸「若狭漆器」についても、見学や制作体験ができ、小浜市が進める「生涯食育」の活動拠点施設としても位置付けられています。

現在、日本食文化の世界遺産登録の動きがありますが、日本食文化の魅力を見て聞いて学び、作って食べるといふ、まさに五感全てを使って楽しんでいる全国でも珍しい施設です。

その食文化館のオープン10周年を記念して、立地する小浜市川崎地区全体で、食のイベントを開催します。



全国のお雑煮レプリカ



キッズ・キッチン

写真出典:小浜市(左・右)



食文化館全景

御食つ国・志摩 年末海族市・海女小屋体験

日時 年末海族市 12月中旬～下旬(予定) 海女小屋体験 3月～9月(アワビ)、10月～4月(伊勢エビ)
場所 年末海族市 波切漁港(志摩市大王町波切:近鉄波切駅から徒歩三交バス御座行きで波切下車)
お問い合わせ先 志摩市観光協会(担当者:西崎)
 〒517-0501 志摩市阿児町筋力1670-2
 TEL:0599-46-0570 FAX:0599-46-1113
 URL: http://www.kanko-shima.com/

三重県は広く海に面し、海の幸には大変恵まれたところです。

中でも志摩地方は、その種類も豊富で、古代には「御食つ国」、すなわち天皇の食料を献上する国として知られていました。「万葉集」には、大伴家持が詠んだ歌で「御食つ国 志摩の海女ならし真熊野の小舟に乗りて 沖へ漕ぐ目め」という歌があります。

「御食つ国」が志摩の枕詞として使われるほどでした。また、平城宮跡からは、鮫(あわび)6斤(名産(なきり)鮫)、海松(みる)6斤(船越郷)、海鼠(なまこ)(船越郷)・海鰻(み)6斤(和良郷)等が記された木簡が出土しており、志摩国から朝廷に海産物を納めていたことが裏付けられます。さらに、平安時代初期の法律書である「延喜式」には、志摩国に税として鮫や海鰻・ところてん・真珠等を納める義務のあることが記されています。

年末恒例「御食つ国・志摩 年末海族市

伊勢海老・カキ・タコ・干物・みかん等、お求めになりやすいお値段で販売いたします。

そのほか、てこね寿し、さんま寿し、牡蠣飯、真珠製品などの販売があります。



御食つ国・志摩 特産の魚介類

海女小屋体験

～海女さんの語らいと共に志摩の海の幸を堪能～
 海女さんが漁で疲れた体を休めるための「海女小屋」。小屋の中央には火場(御年取)を配し、海女さん自らが志摩の海で獲れた魚介類を供してくれます。

現役の海女さん、または元海女さんから、普段はなかなか聞けない海女漁の話や、気さくな海女さんとの会話とともにいただく海の幸の味わいは格別です。

また、この海女小屋周辺には、夕日の綺麗な阿津里浜や入り口を同じくする志摩オートキャンプ場、御座の金比羅山への登山道などが、駐車場も広く観光バスなども楽々駐めることができます。

2009年10月には海女資料館も完成し、館内には海女小屋の内部を忠実に再現したコーナーや漁漁船、写真など海女漁などに関する資料百数十点が展示してあります。

予約 海女小屋体験予約専用電話080-8257-1212
 TEL:0599-85-1212 FAX:0599-85-5607



年末海族市風景



海女小屋での食事風景

写真出典:志摩市観光協会



京料理

技術を磨き上げた京料理

都として栄えた京都は、大坂とともに日本の食の中心地として料理文化が発達しました。海から離れ新鮮な魚介類に恵まれないという地理的環境が、野菜類や乾物、大豆などの質素な素材を活かす料理技術を発達させたと考えられます。

中国の料理をもとにした大饗料理に始まり、宮中での節会の料理であった有職料理、仏法の精進のために食材が制限される精進料理、茶事の折の茶懐石料理、将軍を接待する宴会時の本膳料理、近くの新鮮な食材を活用した川魚料理など、様々な料理手法の特徴を取り入れて発展してきました。この京料理がもっとも大切にしているのは季節感で、四季折々の祭りなどの行事とも密接に関わっています。

京料理は、日本の料理文化の中心地である京都で培われてきた、わが国が誇るべき料理です。

有職料理 宮中由来の形式美の極み

平安時代の貴族が式典など社交儀礼で供した豪華な料理・大饗料理がルーツです。大饗料理は有職故実を食事に充てていたとされ、献立も多いうえ、食べる側には食べ物の種類ごとに細かい作法が要求されました。

有職料理はこの大饗料理を食べやすい形式にし、公家の式典料理として継承されたものです。銘々膳および飯・汁・菜・香の物の4点(一汁三菜)からなる日本料理の様式と基本型を備え、包丁の扱い・料理の盛り方、並べ方、食べ方に至るまで包括するルールが整理されています。

【生間(いかま)流式包丁】

式包丁は京都御所で継承されていた食の儀式で、節会(せちえ=正月、ひな祭り、端午の節句、新嘗祭翌の辰の日など)に行われます。

魚や鳥を直接手で触れず包丁刀とまな番で切り分け、めでたい形を表現します。



京料理

式包丁の奉納予定

奉納日	場所
7月7日(日)10:00	貴船神社(京都市左京区)
7月15日(月・祝)10:00	八坂神社(京都市東山区)
12月13日(金)14日(土)11:55、14:30	みやこメッセ(京都市左京区)※京料理展示大会会場
ホームページをご覧ください	住吉大社(大阪市住吉区)
ホームページをご覧ください	出雲大社(島根県出雲市)

【萬亀楼】

〒602-8118 京都市上京区錦徳通り出火上ル梶子町387

TEL:075-441-5020 FAX:075-451-8271

URL: <http://www.mankamerou.com/>

御所ゆかりの有職料理を今に伝える生間(いかま)流の正式な継承者として

歩む享保七年(1722年)創業の老舗。



精進料理 寺院から生まれたヘルシー料理

肉類や魚類を用いず野菜類・穀類・海藻類を用いた、修行僧の料理です。精進とは、一心に仏道を修めて懈怠しないという意味で、宗教的なタブーに規制された粗食でした。しかし今日では、限られた材料で賢

を尽くす野菜海草料理に発展を遂げました。煮物や出し汁、細やかな舌の感覚や視覚的なあつらえに工夫を凝らし、日本料理に独特な繊細さ・創造性をもたらしました。



【大徳寺一久】

〒603-8215 京都市北区紫野大徳寺下門前町20
TEL:075-493-0019 FAX:075-491-1900
URL: <http://www.daitokuji.jp/>

臨済宗大徳寺派の大本山・大徳寺の門前にある老舗。文明年間(1469～87)より大本山大徳寺に出入りし、同寺の求法精進に通じた料理法を継承、以来五百数十年にわたり同寺塔頭の料理方を務めてきた。



本膳料理 大饗料理をルーツにもつ武家社会の宝

宮中の式典で供された大饗料理が、武家社会で膳の数・形式で分限思想を視覚的に表現するものとして発展した料理です。経済政治的権力が強くなった

武士が室町時代に本拠地を京都に移して公家文化を取り入れ、将軍を接待するために整えられていきました。式三献、雑煮、本膳、二の膳、三の膳、祝蓋からなり、大規模な饗宴では七の膳まであったとの記録もあります。



【山はな 平八茶屋】

〒603-8215 京都府京都市左京区山端川岸町8-1
TEL:075-781-5008 FAX:075-781-6482
URL: <http://www.helbach.co.jp/>

創業は天正年間1576年、若狭街道の街道茶屋として発祥。以来430年、麦飯とろろ汁を伝承料理とした京・洛北の老舗。



茶懐石料理 わび茶のもてなしの心

「わび茶」の思想・スタイルの影響を受けて発展した茶会の料理です。料理が時系列をもって配膳され、「余分なもの・煩わしいもの」を除き、料理に強いメッセージを託します。茶の精神、美意識・季節感・もてなしの心を突める姿勢を持たせています。もともとは茶の魅力を十分に堪能できるよう、茶を喫する前に空腹を癒すために適度の料理を食すもので、茶の前に出す軽い食事でした。



【柿傳】

〒602-8032 京都府京都市上京区西洞院通丸太町上ル
TEL:075-231-1303

江戸期享保年間の創業以来280年続く、茶懐石料理の老舗。明治時代より表千家、武者小路千家のお出入りが許され、さまざまな茶会でその腕を披露している。



川魚料理 高野川や鴨川、琵琶湖でとれる新鮮な素材が決め手

元々川魚を使った料理は、京都が盆地で海のもの新鮮なまま入らなかったことや生類憐みの令により、四足のものを好んで食べなかったことから、身近でたんぱく質を摂れるものを採った結果、鴨川などで獲れる新鮮な川魚を日常的に食べるようになったと言われております。今日では川魚を使う料理屋もわずかになってしまいました。



【美濃吉】

〒606-8436 京都市左京区栗田口鳥居町65番地
TEL:075-771-4185 FAX:075-761-1890

URL: <http://www.minokichi.co.jp/>

美濃吉は、京都で江戸時代京都所司代の許可を得た川魚生洲八軒のうち、初伝を今につなげる唯一の店。茶心を大切に京料理の匠の技と290余年の伝統を正しく受け継いでいる。川魚や京野菜の名物料理で多くの扇員を得ている。



第108回京料理展示大会

日時 2013年12月13日(金)・14日(土)10:00～16:00
会場 京都市助業館「みやこめッセ」
 京都市左京区岡崎成勝寺町9の1
主催 京都料理組合
共催 京都府理生活衛生同業組合／京都府寿司生活衛生同業組合
後援 京都府、京都市／京都府観光連盟／京都市観光協会／京都商工会議所／みやこめッセ／
 京都文化交流コンベンションビューロー
●お問い合わせ先 京都料理組合事務局
 〒604-0951 京都市京都市中京区二条通富小路東入明町673-2 京都料飲同保会館1階
 TEL:075-221-5833 FAX:075-252-4639
 URL: <http://www.kyo-ryori.com/>

京料理展示大会は、明治19年に第1回大会が開催されて以来、第108回を迎える京都の年末伝統行事のひとつになっており、京都料理組合が運営する最大の事業です。

この大会は、味覚だけでなく視覚にも美味しい京料理の粋を見て、食べて、学べて、買えるスペシャルイベントです。舞子による京舞などもみどころです。有名料亭のベア食事もあたる抽選会もあります。

イベント内容(予定)	
京料理、細工寿司の展示	
生開流式包丁	
舞子による京舞披露	
京料理教室	
茶席	
特別食室	
京野菜即売コーナー、多彩な食材販売コーナー など	



京の食文化ミュージアム・あじわい館

日時 2013年4月～通年(水曜日、12月31日～1月4日/休館 8:30～17:00)
場所 京の食文化ミュージアム・あじわい館
主催 京の食文化ミュージアム・あじわい館運営委員会
共催 京都市／京都市中央卸売市場協会
●お問い合わせ先 京の食文化ミュージアム・あじわい館 事務局
 〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センター3階
 TEL:075-321-8680 FAX:075-321-8690
 URL: <http://www.kyo-ajwaikan.com/>

京都の食文化を一堂に、各種企画展示のほか、プロにまなぶ料理教室も!

京都の四季を五感で味わい、京都の食文化の素晴らしさを実感し親しむこと、市場および地域の活性化を図ることを目的に、京都市中央卸売市場内に2013年4月、本オープンしました。府市協働施設として、安全・安心な生鮮食品を安定供給している市場の大切さや食育の重要性を発信します。

あじわい館では常時見学できる各種展示のほか、市場を流通する新鮮食材を使用した、プロの料理人や料理研究者から学ぶ料理教室、講演会(要予約・有料)も随時開催します。

展示は、①常設展②季節展③企画展と大きく3つ。①常設展は、日本で初めて誕生した京都市中央卸売市場の歴史や流通の仕組み、時代ごとの「せり」写真などを紹介。②季節展では、京都ならではの行事食や旬の食材を、おいしくいただくおぼんざいのレシピ

など、地元の方でも「へえ」と学べる内容が盛りだくさん。③企画展では、農水産物に使用する道具や模型、京都の酒どころが古くから使用している道具をご覧いただけます。また京料理はもちろんのこと、全国の郷土料理紹介など、さまざまな角度からの食文化を企画展示します。

市場ならではの「魚さばき方教室」や「すし握り方教室」などプロの職人に学ぶ料理教室のほか、「家庭料理」「家でできるイタリアン」「ぬか床」なども人気です。

7月からはサラリーマンやOLさんなど仕事帰りに学んで食事できる料理教室や、だしとりかた、野菜の切り方などから学べる初心者向け料理教室など企画も多数ご用意しています。

定員32名まで可能な調理実習室は、一般レンタルも可能(要予約・有料)。くわしくはホームページ、フェイスブックでご確認ください。



京の食文化ミュージアム・あじわい館



料理教室



昆布だし文化

料理に欠かせない、上品なうまみのもと

奈良・平安時代、昆布は租税として指定され、朝廷の神事等に欠かせないものでした。貢納された昆布は高級食材で、朝廷から神社・寺院へも支給され、神社では神饌として、寺院では精進料理に用いられました。室町時代に北海道から敦賀、京都に至る「昆布ロード」が確立、「西廻り航路(北前船)」が開かれた江戸時代には大坂が昆布の大集積地となり、その需要は関西に集中しました。大坂で加工昆布の製造が始まった1680年頃からは、利尻昆布が京料理に欠かせない存在になったとされています。

また、昆布だしによる精進料理が発達するにつれ、素材である野菜に味わい深さが求められ、今日の京野菜が育成、確立されました。

敦賀昆布の紹介

■ 目的	通年
■ 場所	ヤマトタカハシ(株)昆布館
● お問い合わせ先	ヤマトタカハシ(株)昆布館 〒914-0038 福井県敦賀市坂の下小和田3番地1号 TEL:0770-24-3070 FAX:0770-24-3177 URL: http://www.konbakan.co.jp/

「敦賀昆布」の歴史

古くから敦賀は、北海道の産物を都(京都)へ運ぶ主要ルートの中にあり、北前船の重要な寄港地として大いに賑わいました。食材や物資、多くのもので溢れるなか、最も重要に扱われていたもののひとつが昆布でした。江戸時代には、北海道から運ばれてきた昆布は、敦賀で熟練職人の手により加工され、「敦賀特産」として都へと出荷され、都の食を支えていました。

現在でもその流れは変わっておらず、利尻や羅臼、礼文島など北海道でとれた昆布は、敦賀に集まり、ここから京都、大坂へと運ばれています。敦賀の昆布問屋の中には、15年連続で日本一高価な昆布を取り扱うところもあります。蔵の中で1~2年かけてじっくり熟成されることにより、上質のダシ昆布が生まれ、関西一漁科亭に卸されているものも数多くあります。日本料理の味は、敦賀昆布が支えているといっても過言ではありません。

また、敦賀では昆布はダシ昆布以外にも様々な加工されています。なかでも職人が手作業で削り取る「手削りおぼろ昆布」は熟練の技術があってこそ生み出されるものです。



昆布料理

昆布の流通拠点(ヤマトタカハシ(株)昆布館)

全国でも珍しい昆布のPR館で、多目的ホールやモデル工場、パネル展示、シアターなど、昆布のすべてが楽しみながらわかる仕組みになっています。

館内シアターでは昆布にまつわる映画を上映、施設内にある工場では製造工程の見学もできます。

また、一年を通してイベントも数多く開催しています。

昨年10月には、「漬物フェアin昆布館 2012」を開催し、だし昆布詰め放題、こんぶぜい一つかみ取り、手削りおぼろ昆布実演などで大いに盛り上がりました。みなさんぜひ一度、昆布の流通拠点「ヤマトタカハシ(株)昆布館」にお越し下さい。



手削りおぼろ昆布の実演



マスコットキャラクター「こんぶくん」

「こんぶくん」の
詳細情報や
イベント情報は
ホームページを
ご覧ください。

第8回 日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業

日時 2012年10月頃～2013年2月頃
場所 京都市立小学校15校
主催 京都市教育委員会
協賛 NPO法人日本料理アカデミー／京都市小学校校長会／京都市小学校PTA連絡協議会
お問い合わせ先 NPO法人日本料理アカデミー
 〒604-8006 京都市中京区河原町通三条下ル下丸屋町396-3
 TEL:075-241-4163 FAX:075-241-4168
 URL: <http://culinary-academy.jp/>
 E-mail: office@culinary-academy.jp

8年前よりスタートした京都市内の小学校における「日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業」は、本物の日本料理やだし、茶碗蒸しをプロの料理人たちが教壇に立ち、子供たちに伝えていく事業です。この事業は、日本料理を通じて、食に対する興味・関心を高めるだけでなく、生きる力、生涯教育、道徳教育などにも結びついていきます。「味覚教育」「食料教育」「料理教育」を三本柱として行い、感謝の気持ちや他人への気遣い、おもてなしの心などを、料理人の立場から伝えていきます。特に、だしを使った「味覚教育」では、味は舌だけでなく、五感を使って味わうのだということも、子どもたちに感じてもらいます。2010年より、京都市立の小学校教育課程指導計画の家庭科にこの事業の内容が取り入れられたことで、現在では、家庭科の授業の中で行っております。



小学校味覚教育

NPO法人日本料理アカデミーについて
●活動の目的・趣旨
 日本料理を国内外に広く普及するために、文化交流、技術・知識の交換、情報の提供並びに連絡・提携を行い、世界の食文化の発展に寄与することを目的としています。
●主な活動内容
 ・日本料理フェロシヨップ
 海外のシェフとのワークショップや文化交流
 ・日本料理コンペティション
 プロを対象とした日本料理コンテスト
 ・食育事業
 京都市内小学校での食育事業
 京都大学「本物のだしを味わうことは教養である」事業
 藍下調整食プロジェクト
 ・日本料理ラボラトリー
 京都大学の研究室で、研究者と料理人が日本料理の可能性を探っていく研究会



小学校料理教育

写真提供：NPO法人日本料理アカデミー

堺の伝統産業「昆布」の展示

日時 通年(10:00～17:00) ※ただし、年末年始及びその他、臨時休業あり。
場所 堺伝統産業会館(入館料無料)
●お問い合わせ先 堺伝統産業会館
 〒591-8025 大阪府堺市堺区材木町西1丁1-30
 TEL:072-227-1001 FAX:072-227-5006
 URL: <http://www.sakaidensan.jp/>

職人の技 堺の伝統産業「おぼろ昆布」

堺の昆布は、「しろろ」と「おぼろ」の加工が中心で、とろろ昆布は機械生産されますが、おぼろ昆布は高品質を保つために、熟練した職人によって手作りで加工され、この昆布を削る作業が堺の伝統産業になっています。

堺で昆布加工業が発達した背景は、北海道で採れた昆布の運搬ルートとのかかわりの深さにあるといわれています。

北海道で収穫された昆布は、当初、越前の敦賀港に運ばれ、敦賀から陸路を越えて琵琶湖へ、琵琶湖の水運を利用して京の都へ、これが「こんぶロード」の始まりとなりました。

そして、北前船が活躍する江戸時代、日本海の「こんぶロード」は北陸で積み荷を下ろさず、下関から瀬戸内海を経由する西廻り航路で「天下の台所」大阪、堺まで到着しました。大阪の廻船問屋、昆布屋伊兵衛が河内木船などの特産品と入れ換えに、北海道から昆布を北前船で持ち帰り、堺に陸揚げしたと伝えられています。

この時期に、堺の昆布加工業も本格的に発達したといわれています。特に大正から昭和の初めにかけてピークになり、約150軒の昆布加工業者が集まった一大産地となりました。大阪という大消費地に近いという立地条件に加え、加工に必要な刃物が特産品ということから昆布加工は順調に発展し、だし昆布はもちろん、塩昆布(佃煮)、おぼろ昆布、とろろ昆布など様々な商品に加工されました。

堺伝統産業会館について

堺伝統産業会館では、「匠のひろば」において、「堺

の昆布」のほか堺の伝統産業品の展示やものづくり体験などのイベントを随時実施しています。

「おぼろ昆布」は刃物のまま堺ならではの所産ともいわれ、「堺刃物ミュージアム」では、刃物の工程見本や種類見本、めずらしい刃物などの展示や、高級刃物・プロ用刃物の販売もしています。

また、ショップ「堺いち」では、刃物、線香、注染和紙(ちゅうせんわざらし)、昆布、敷物、和菓子など、堺の伝統産業の逸品と名産品を一堂に集めて販売しています。その他、おぼろ昆布実演なども行っています。



職人による「おぼろ昆布」づくりの様子



おぼろ昆布(手前) とろろ昆布(奥)

写真提供：堺伝統産業会館、堺コンブロード事務所



発酵食文化

味噌づくりの過程で生まれた醤油
知恵が生んだ保存食・なれ寿司

醤油

奈良時代には醬院が設けられ、すでに醬が製造されていました。平安時代の貴族の宴会では、塩・酢・酒・醬が「四種調」と呼ばれ、貴重な調味料であったといわれています。

醤油は鎌倉時代(1254年)、宋で修行した禅僧・覺心が「徑山寺(金山寺)味噌」の製法を持ち帰り、紀州・兩茂の村人に教える過程で見られたといわれています。金山寺味噌をつくる桶の底に分層して溜まった液がしよゆゆの元・「溜」(たまり)で、兩茂醤油の起源と伝えられています。

江戸初期に江戸で濃口醤油が出現し、1666年には鹿野で色の薄い、淡口醤油が考案されました。今日、醤油は濃口が全生産量の約85%を占め一般的ですが、関西では昆布だし・素材の味を活かす淡口醤油が普及しています。

鮒寿司(なれ寿司、馴れ寿司)

特定の漁期に集中して漁獲される魚を保存食品(塩干)化して、いつでも食べられるようにしたのが鮒寿司で、かつては日本各地でつくられていました。考古学的遺物として残らなかったため、いつから日本人が塩干を食べるようになったかは不詳ですが、藤原京(694~710年)跡から出土した木簡に、「フナのしお」と記めるフナの塩干の記述があり、平安時代には近江から鮒寿司が貢納されていました。江戸時代には、春季に捕れた鮒を、秋から冬にかけての紅葉鮒をそれぞれ鮒寿司にしています。今日でも滋賀県では、鮒寿司が代表的な郷土料理のひとつです。

古代ひしおのPR活動

■ 目的 通年
■ 場所 奈良県下・東京
■ 主催 奈良県醤油工業協同組合
● お問い合わせ先 奈良県醤油工業協同組合
〒632-0081 奈良県天理市二階堂上之庄町274-8
TEL:0743-64-2061 FAX:0743-64-2061
URL:http://web1.kcn.jp/nara_shoyyu/
E-mail:nara_shoyyu-kumiai@kcn.jp

古代から日本では、カツオを煮て干した「煮堅魚(にかつお)」があり、その煮汁をさらに煮詰めた「堅魚煎汁(かつおのいろり)」は、貴重な調味料でした。その「堅魚煎汁(かつおのいろり)」と、日本固有の発酵技術を生かした醤油や味噌のルーツであり、塩蔵食品でもある「醬(ひしお)」との出会いは、日本人の味覚の価値観の基礎を築いたのです。

その後、古代から豊富な魚介類を食べるなか生み出された「だし文化」と、米飯中心の料理の中に、素材のうま味と風味を生かす「醬(ひしお)文化」との二人三脚で、日本の食文化の味を決定付け、今日、栄養バランスのとれた食事「日本型食生活」として、世界中で注目されるようになりました。

しかし、わが国内では、日本食の洋風化が叫ばれ、日本人が大事にしてきた「日本型食文化」の基本が失われつつあると言われています。そこで、日本固有の「だし」を生かすことができる、万葉集にも詠われている「醬(ひしお)」を、「はじまりの文化」を持つとされる奈良県から、「味噌のはじまり」を今一度確認しても

らいたく、奈良時代の「醬(ひしお)」を再現し、「古代ひしお」に絞って販売することになりました。奈良県下のしよゆ屋を訪れるツアーなど数多くのPR活動を企画中です。奮ってご参加下さい。

今年度は、7月20日(土)13時より奈良女子大学で「古代ひしお」を探り上げた講座を開催します。

奈良の食料タイプリーでひしおを探り上げた講座
期日:2013年7月20日(土)13:00~
会場:奈良女子大学 文学系N棟2階N201教室
主催:「なら食」研究会
共催:奈良女子大学文学部なら学プロジェクト
協賛:奈良県醤油工業協同組合
参加費:1人500円
定員:10~20名程度

予約:「なら食」研究会事務局
090-9119-4409 (受付時間10:00~17:00)

※講座のお問合せは、「なら食」研究会事務局までお願いします。



古代ひしおPR即売(東京・奈良まほろば館)



講演会

重伝建地区にある、醤油資料館、醤油蔵の見学 醤油発祥の地「和歌山湯浅」

日時 通年
場所 和歌山県有田郡湯浅町
主催 和歌山県醤油工業協同組合
お問い合わせ先 和歌山県醤油工業協同組合(担当者:加藤)
 〒643-0004 和歌山県有田郡湯浅町湯浅7
 TEL:0737-62-2035 FAX:0737-62-4741
 URL: http://www.jbhasan-wakayama.jp/kumiai/wa_shouyu/

現在の日本の醤油の源泉は、今から七百年前・鎌倉時代(13世紀の中頃)紀州の禪寺「興国寺」の開祖「法燈行明開師」が、当時の南宋と呼ばれていた中国から伝えた醤油(噌)の味(金山寺味噌と呼ばれている)が、その母体となっており、和歌山は、醤油の発祥の地として知られています。醤油発祥地として、かつては92軒もの醤油屋が立ち並んだ湯浅の町並みは、その重厚な歴史の風情価値が高いと評価され、2006年に全国初の醤油の醸造町として、国の『重要伝統的建造物群保存地区』として国の指定を受けました。

醤油醸造産業を基軸とした、湯浅町の取り組みは、その後、2007年全国初の「第1回醤油サミット」の開催へと進み、全国各地から醤油醸造産地市町村と、醤油醸造業者多数の参加の元、歴史的建造物と産業のコラボにより、「町づくり」の方向性を鮮明に表しました。これにより、醤油の町、湯浅は全国的な認知を得ることとなりました。



湯浅醤油職人蔵

その後、国・県等の協力のもと、開催した数多くの各種イベントは住民との協働による町づくりの方向性を端的に示し、いろいろな方面から注目を集めることとなりました。

和歌山県醤油工業協同組合の一部の醸造元でも、その町づくりの一翼を担い、中心的な建造物として、醤油資料館、醤油蔵の見学等の事業を行っています。詳しくは組合にお問い合わせください。



火入灰汁取り作業



熟成工程

うすくち龍野醤油資料館公開

日時 通年(毎週月曜日及び12月28日~1月5日を除く)
 午前9時~午後5時(ただし入館は午後4時30分まで)
場所 うすくち龍野醤油資料館
主催 公益財団法人東丸記念財団
お問い合わせ先 うすくち龍野醤油資料館
 〒679-4178 兵庫県たつの市龍野町大手54-1
 TEL:0791-63-4573 FAX:0791-62-5054
 URL: <http://www.higashimaru.co.jp/>

天正年間1590年頃、龍野城主赤松家の旧家臣によりはじめられた龍野醤油は、寛文6年(1666)円尾屋孫右衛門の創案によるうすくちを特色に築いてきました。

今や世界でも存在感を増しつつある日本料理に欠かせない淡口醤油は、味を付けて食べる料理から素材の持ち味を生かす料理を創生し、食料の礎を築いてきました。4世紀にわたる歳月とともに京・大阪の食文化に育まれ、この調味料は日本人の食生活に深くみわたっています。

「うすくち龍野醤油資料館」は全国初の醤油資料館として、ヒガシマル醤油の日本社社屋と醤油蔵を利用して1979年開設しました。江戸時代から昭和初期に至る醤油醸造設備や用具を展示するとともに、DVD映像や資料で醤油の歴史を紹介します。淡口醤油のふるさと、豊かな自然が広がるこの里に代々醤油を造り継いできた先人の知恵と工夫を感じることができます。



うすくち龍野醤油資料館(国登録有形文化財)



レンガ造りの麹室(こしむろ)



仕込蔵の30石大桶



熟成した麹味から醤油をしぼる棒絡式圧搾機

鮎ずし漬け方講習会

日時	通年
会場	滋賀県内
お問い合わせ先	滋賀県漁業協同組合連合会 〒520-2279 滋賀県大津市黒津4-4-1 TEL:077-546-1153 FAX:077-546-4793 URL:http://www.esnet.ne.jp/~suisan-center/ E-mail:suisan-center@esnet.ne.jp

鮎ずしとは？

鮎ずしは寿司の原型と言われる「熟れずし(なれずし)」の一種です。保存食品である熟れずしは魚を塩漬けし、ご飯を漬けて込んで発酵させたものです。琵琶湖の固有種であるニゴロブナが使用されます。「ハシの目」に食されることも多い、滋賀県の代表的な郷土料理のひとつです。

鮎ずし漬け方講習会

滋賀県内各地では夏場に、滋賀県漁業協同組合連合会や漁業協同組合が主催するふなずし漬け方講習会が行われ、いずれも定員をオーバーする大人気となっています。

一般的には、塩漬けをしたニゴロブナを取り、伝統的な漬け方を教わりながら飯漬けを行います。参加料は有料となりますが、必要な道具類はほとんど開催場所で開催します。参加者は自ら漬けた鮎を大切に持ち帰り、自宅で鮎ずしが発酵し、熟成するまでを見守ります。みなさんも鮎ずしづくりを体験してみませんか？たくさんのご応募をお待ちしています。



講習風景

開催内容
南郷水産センター
所在地:大津市黒津4丁目4-1
電話:077(546)1153
日程:7月19日(金)
定員:20名
参加費:23,000円
持ち物:炊飯した米(3升5合)
申し込み:往復はがき
*詳細は滋賀県漁業HPもしくは南郷水産センターHPに掲載

その他の開催場所

朝日漁業協同組合(長浜市)
磯田漁業協同組合(彦根市)
沖島漁業協同組合(近江八幡市)



鮎ずし漬け

伊勢たくあんの紹介

日時	通年
会場	三重県内等
お問い合わせ先	三重県漬物協同組合事務局(担当:松田正次) 〒515-2305 三重県松阪市地野一志町312-93 TEL:0598-42-4767 FAX:0598-42-4767 URL:http://home-page2.nifty.com/mie-tsukemono/profile.html E-mail:n8y7gd3m@ed.zv.ne.jp

「伊勢たくあん」の歴史

伊勢たくあんは江戸時代末期、伊勢地域の農村で広まりました。肥沃な土壌と気候温暖な国土の中で、きめ細かい大根がすくすく成長し、水のきれいな宮川・五十鈴川のほとりで、神路や朝熊おろしの清浄な風に干されました。

伊勢生まれのきめ細かい白首大根である御園大根を伊勢平野の初冬の太陽と寒風で干し、米ぬかと塩、柿の皮、なすの葉、とうがらしで約2年間乳酸発酵させることにより、しっかりと歯ごたえと深みのある味わいになります。食物繊維が多く、干すと甘みが増すのも特徴です。

伊勢神宮の土産物の中でも付加価値が付いた名物となっています。

「伊勢たくあん」の新たな取り組み

御園大根栽培研究会は、三重県漬物協同組合が「伊勢たくあん」という名称で地域団体商標を取得したことをきっかけに、生産者を組織して栽培量が激減してしまった御園大根の安定栽培に取り組み始めました。一方で、三井食品工業は消費者からの「伊勢たくあん」についての要望を受け、商品化に向けて検討を行っていました。伊勢たくあんに対する想いと取り組みに共感した両者は連携して事業を開始することとなりました。

伊勢神宮の式年遷宮のある今年、「伊勢たくあん」の復興販売を目指しています。



伊勢たくあん



はき掛け風景





小麦粉文化

こなもの最古の素麺からたこ焼きまで

小麦粉

弥生時代の中期頃には、水田耕作とともに麦類が畑作生産されてきました。小麦を垂麹（おもゆ）のようにして食べていたといわれ、その後、お粥や粉にして平糶さして食べるようになり、紀元前2000年頃には今のパンに似た食べ物をつくるようになりました。

今日のうどん、そうめん、さしめんにあたる麺は中国から伝えられたもので、日本の風土や嗜好に合う、日本独特の麺に育ちました。

お好み焼きは茶道の茶菓子「鞋の塩」がルーツといわれ、たこ焼きは昭和初期に明石焼きの影響を受けて成立したといわれています。

素麺

素麺の原形は、奈良時代の遣唐使が持ち帰った唐菓子の一つ、素餅（さくべい、さくべい、むぎなわ）といわれています。小麦・粉米・塩で細く長くつくった素餅を天日と中宮に毎日供していました。伝説では、奈良時代に大和地方に飢饉が発生した時、大神神社（現・奈良県桜井市三輪）の宮司が保存食として当地産の小麦を搾いて棒状になり、乾燥させて今の形状に似たものをつくったとされています。10世紀にはすでに七夕に素麺を食べるという習俗が、宮中慶事に取り入れられました。

鎌倉時代に東西や道元禅僧によって、焼き白を使った製粉技術と油をつけて延ばす技術が宋から持ち込まれ、細く長い素麺が誕生しました。江戸時代にお伊勢参りがさかんになると、旅人によって「三輪素麺」が全国に宣伝され、素麺づくりが各地に広まっていたといわれています。

良質の小麦、揖保川の清流、希種の塩など原料に恵まれた播州地方でも15世紀には素麺づくりが行われており、1865年（慶応元年）に鹿野・林田・新宮産が保護されるようになりました。1966年には日本手延素麺協同組合を結成、事務局を鹿野に置き、1976年に播州手延素麺の商標を「揖保乃糸」に一本化しました。国内生産量は全国一位です。

三輪そうめん食事会 ～三輪そうめんを多彩な料理で楽しむ至福のひと時を～

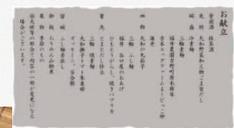
- 日程 2013年6月19日(水)・26日(水) / 7月17日(水)・24日(水)
午前11時30分開宴(受付11時～) 参加費3,900円(税込)
- 会場 政府登録国際観光旅館 菊水楼
奈良市高畑町1130(近鉄奈良駅から徒歩約15分)
- 主催 奈良県三輪素麺工業協同組合
- お問い合わせ先 奈良新聞社企画推進部
〒630-8686 奈良市法華寺町2の4
TEL:0742-32-2112 FAX:0742-32-2771
E-mail:planpromote@nara-np.co.jp

大和三輪素麺、名物なり 細きこと糸の如し 白きこと雪の如し。

老舗料亭「菊水楼」の松浦菊美料理長が心をこめ、振る舞う素麺づくしはいかがでしょうか。日本の夏には欠かせない冷やし素麺をはじめ、料理長が工夫を凝らした素麺アラカルトで至福の時間をお過ごしください。

1,200年の歴史と伝統を守り続ける素麺は、奈良県三輪素麺工業協同組合が厳選した逸品を使います。松浦料理長には、素麺の上手なゆで方や老舗料亭に脈々と受け継がれる秘伝なども披露していただきます。素麺のお土産もあります。ぜひ、この機会に美味しい素麺料理の数々をご堪能ください。

【お申し込み先】
はがきに、住所・氏名・電話番号・参加人数を明記し、〒630-8686奈良市法華寺町2-4 奈良新聞社企画推進部「素麺料理食事会」係まで、FAX:0742-32-2771
メール(planpromote@nara-np.co.jp)でも受け付けます。受付後、係から案内をお届けします。参加費は当日お支払いください。



そうめんの日イベント にゅうめんキャンペーン

日時 2013年7月5日～7月7日(そうめんの日イベント)
2014年1月7日～2月23日(にゅうめんキャンペーン)

場所 摂保乃糸資料館そうめんの里

主催 摂保乃糸資料館そうめんの里

●お問い合わせ先… 摂保乃糸資料館そうめんの里(担当者:松本栄一)
〒679-4101 兵庫県たつの市神岡町奥村56番地
TEL:0791-65-9000 FAX:0791-65-9008
URL: <http://www.ibonoto.or.jp/soumemosata/>
E-mail: eichi-matsumoto@ibonoto.or.jp

平安時代、七夕に素餅を食べると疫病にかからないという中国の故事に倣って、宮廷での七夕行事に素餅が取り入れられました。また、江戸時代には七夕にそうめんを供え物とする習俗が広まっていた。これは、細く長いそうめんを糸に見立てて裁縫の上達を祈願したものです。

乾麺業界ではこれらの故事にならって「7月7日はそうめんの日」と決め、農事に限らず恋愛・健康の願い事が叶うよう七夕に「そうめん」を食べるよう、普及を促しています。

摂保乃糸資料館そうめんの里も開館以来毎年「7月7日はそうめんの日」イベントを開催し、業界を盛り上げています。本年度は7月5日～7月7日の期間でイベントを開催し、そうめんの季節を盛り上げます。

また、そうめんは夏の食べ物と認識しているのが、今日一般的ですが、弊館では「冬にそうめんを食べてもらいたい」という思いから、毎年「にゅうめんキャン

ペーン」を実施しています。

本年度も、和・洋・中他様々なジャンルのメニューを取り入れることにより、冬場のそうめんの消費拡大に繋がりたいと考えています。



イベント風景



中庭そうめん流し



イベント昼日風景

写真出典: 摂保乃糸資料館そうめんの里

道頓堀たこ祭

日時 2013年8月8日(木)

場所 とんぼりバーウォーク
大阪市中央区道頓堀1丁目(道頓堀川沿い)

主催 道頓堀たこ焼連合会

●お問い合わせ先… 道頓堀たこ焼連合会(日本コナモン協会内)(担当者:林正晃)
〒556-0021 大阪市道頓堀区幸町1-1-1
TEL:06-4392-8488 FAX:06-4392-8512
URL: <http://konamon.com>
E-mail: office@konamon.com

道頓堀たこ祭

道頓堀の人気たこ焼き店が、共同で開催した究極のたこ焼「ドリムたこ焼」(ドリたこ)を、8月8日「たこ焼きの日」に提供します。

道頓堀の名店たちが「だしツッコミ」をテーマにして、究極のたこ焼を開発。

この日限りのたこ焼を是非お楽しみください。

※「だしツッコミ」: だしを利かせた料理やその調理方法。

今年度を実施するその他のイベント

・12月「大阪ラーメンフェスタ(仮称)2013」

ラーメンイベントを方博公園で開催予定です。

・2014年3月28日～30日「大阪(ここ)が天下の台所! だしツッコミ祭」(仮称)

大阪中央郵便局跡地で、屋台を並べ、大阪の名店が「だしツッコミ」をテーマに特別メニューを販売する予定です。

日本コナモン協会とは

コナモンとは主に穀粉などの食用粉を調理したものを指し、世界各地に存在する料理でもあります。

たこ焼きやお好み焼きのいわゆるコナモンは、関西の食文化を語る上で、もはや切ってもきれない存在となっています。

私たち日本コナモン協会は、2003年5月7日(コナモンの日)に生活文化研究者として活躍している熊谷真菜氏を会長とし、設立されました。

以後、食文化研究者や愛好家が集まり、日々コナモンの発掘と普及に努めています。

当協会は今年で設立10周年を迎え、様々なイベントを企画しています。

5月7日のコナモンの日には、大丸心齋橋店で熊谷会長、タレントのたむけんじ氏を招き、「だしツッコミ会議」を開催し、大いに盛り上げました。



熊谷会長と有名店社長による焼き初め式



ドリたこを見守る東場者と取材テレビ局

日本酒文化

宮廷から寺院、造り酒屋へ、
担い手が移り変わった酒造り

酒が米を主体に造られるようになったのは、縄文時代以降、弥生時代にかけて水稲農耕が渡来定着した後で、西日本の九州、近畿での酒造りがその起源と考えられています。

大和時代、宮廷内に造酒司が設置され、天皇への供御酒や節会で使用されました。「古事記」「日本書紀」「万葉集」「風土記」などでは「ウケ」ではなく「キ」「ミキ」「ミカ」「クシ」など、さまざまな呼称で記されています。平安時代中期以降は寺院で多く醸造されるようになり、奈良や大和の寺院がつくる「僧坊酒」が人気を博しました。このころの酒が清酒の原型とされ、奈良酒は日本最大の生産量であったと言われています。

京都・奈良以外の酒は公家から「田舎酒」と承く格下の扱いを受けていましたが、戦国時代に醸造酒が衰退すると、良質の酒を大量に醸造する製法を確立した伊丹や池田の酒が一挙に台頭しました。江戸時代、樽廻船による港湾の利便性向上と水車による機械精米技術に加え、水質の重要性が広く知られるようになるなど、それぞれの利点を活かした灘五郷と伏見が生産量を伸ばしました。現在も清酒の生産量が最も多いのは灘五郷で、伏見とあわせて全国の半分を占めています。

大神神社 酒まつり(醸造安全祈願祭)

■ 日 時 11月14日(木)10:30～(祭典)
■ 場 所 大神神社(祭典:拝殿 神賑行事:拝殿前)

■ 主催 大神神社

● お問い合わせ先 大神神社
〒633-8538 奈良県桜井市三輪1422
TEL:0744-42-6633 FAX:0744-42-0381
URL: <http://www.omiwa.or.jp/>

奈良県桜井市三輪に鎮座する大神(おおみわ)神社の大神主(おおものぬしのかみ)は酒造りの神としても深い信仰を集めています。

古代では酒または酒を入れる容器のことを「みわ」と呼び、万葉集でも三輪の地の杜詞が「うま酒」と詠まれるほどに、三輪は上質の酒を醸すところとして有名でした。日本書紀では杜氏の祖先とされる高橋彦日(たかはしのひくひ)が一夜にして美味しい酒を造って三輪の神に捧げ、崇神天皇が群臣と共に夜を徹して宴を催したことが記されています。この時、彦日はこの神酒は私が作ったものではなく、大和の国をお作りになった大神主神のお力でできたのだと歌を詠みました。それ以来、三輪の神は酒造りの神として崇められるようになりました。

後世になり、ご神木の杉を束ねたものをお守りとして酒屋の軒先に吊るすようになり、これが酒屋のシンボル・杉玉として広まりました。

この酒造りのご神徳により、現在も神酒の仕込が始まる11月に醸造の安全を祈る酒まつりが行われ、多くの酒造家や杜氏が祭典に参列、酒造家には神社で醸製した杉玉が授けられます。境内では全国から奉納された銘酒が展示され、参拝者に樽酒が振る舞われるほか、奈良県酒造組合の地酒のプレゼント(数量限定)もあります。酒好きには嬉しい秋の一日です。



大杉玉の掛け替え



神楽 うま酒みわの舞



樽酒の振る舞い

伊丹郷町の歴史を紐解く(古文書を読む会)

日時 5月～10月(全10回)
会場 伊丹市立図書館(こぼ蔵)
主催 伊丹市立博物館/伊丹市立図書館/伊丹酒造組合
お問い合わせ先 伊丹市立博物館
 〒664-0898 伊丹市千鶴1-1-1
 TEL:072-783-0582 FAX:072-784-8109

清酒発祥の地 伊丹

清酒発祥の地は、伊丹であるといわれています。戦国時代、足利十勇士の一人山中鹿乃助の民勇新衛門が天正7年(1579年)豊臣秀吉の大軍の攻撃を逃れて伊丹の濁池に落ちのびここに住みついて酒造りをはじめました。

のちに、濁池姓を名乗り大富豪の祖となりましたが、ある日のこと、灰を入れたざるを落して酒の中に落としたのが澄みきった酒となり、味もよくなったことから清酒が発見したとも言われています。

江戸幕府は伊丹の酒屋のうち大手24軒に帯刀を許し、幕府の「官用酒」として「御免酒」と称しました。宮中奉納酒、将軍の御贈酒としても高く一世を風靡しました。その後、酒蔵こそ減りましたが、伝統の技と品質は今日もなお人々を魅了して止みません。

伊丹の江戸時代の「古文書を読む会」

江戸時代、伊丹郷町は酒造りで栄えました。伊丹の酒は将軍家の御贈酒にもなり、伊丹郷町はその地形や財力からお金を入れる袋である「金嚢」に例えられました。この講座ではそんな当時の町や酒造りの様子を古文書から探ります。全10回の講座の中では、特別講師による講座や現地学習なども行います。もちろん古文書を読んだことがない初心者の方も大歓迎です。伊丹郷町の歴史と一緒に紐解いてみませんか。

イベント内容(予定)	
日 程(全10回)	5月から9月の第1、3金曜日
日 時	5/10、5/17、6/7、6/21、7/5、7/19、8/2、8/16、9/6、9/20
時 間	13時30分から15時30分
定 員	30名(先着順)
受講料	2,000円(10回分)
場 所	伊丹市立図書館(こぼ蔵)



伊丹郷町の街



現地講座風景

写真出典 伊丹市立博物館

第16期「灘の酒大学」

日時 2013年10月中旬～翌年3月中旬(予定)
会場 神戸市内各蔵元
お問い合わせ先 灘の酒大学実行委員会
 〒658-0046 神戸市御影本町1-12-2(灘五郷酒造組合内)
 TEL:078-841-1101 FAX:078-822-3322
 URL: http://www.nadago.go.jp/

灘の酒について

灘の酒はコクがあり、味わい深いのが特徴ですが、これには「宮水」と「山田錦」という原料に秘密があります。

六甲山からの伏流水「宮水」はミネラル分を多く含む硬水です。硬水は飲用には向きませんが、ミネラルがこうじ菌や酵母の栄養分となり、酵素の作用を促すので酒造りに適した水といえます。

第16期「灘の酒大学」 各回18:30～20:30(予定)

嗜好品として多くの人に吞まれている日本酒ですが、呑み方、使いかた次第では美容と健康に様々な効果を発揮します。そんな日本酒をよりおいしく、より賢く呑むための知識が学べる「灘の酒大学」も、好評のうちに第16期目を迎えることとなりました。

日本酒のあらゆる知識を楽しく学んでもらえるよう、灘の酒の歴史から、料理との相性に至るまで、市内の蔵元が幅広く、工夫を凝らした講座ととき酒やお土産を用意してお待ちしています。また、きき酒テストを行い優秀な成績の方には、卒業式で「学位」と「認定書」を贈呈します。

日本酒・灘の酒の魅力発信

神戸北野にある「北野工房のまち」に初のアンテナショップ「灘の酒蔵通り」を2010年にオープン。酒蔵をイメージした店内では大半のお酒が試飲でき、訪れた方々に楽しんでいただいています。



灘の酒大学 講座風景



灘の酒大学 講座会場



「灘の酒蔵通り」店内風景

【所在地】北野工房のまち1F(神戸市中央区中山手通3-17-1)
 【営業時間】10時～19時 【電話】078-231-1515
 【休日】年末・年始(12月28日～1月3日)、数日(曜日)10月9日12月は無休

科目	日時・会場	講演内容	講師
①史学(入学式)	10月15日(火)櫻正宗(株)	灘の酒と風土と歴史	生産本部生産部課長 清田拓郎
②酒学	11月20日(水)沢の穂(株)	お酒の造り方	醸造部長代行兼社長代行 笠野秀樹
③科学	12月18日(水)白鶴酒造(株)	お酒を科学する	研究開発室長 明石貴裕
④家政学	1月15日(木)神戸酒心館	灘の酒と料理の相性	事業部支配人 漆本雅和
⑤栄養学	2月19日(水)(株)浜福鶴製菓	日本酒と健康	支配人 塩田光明
⑥雑学(卒業式)	3月12日(水)高嶋酒造食品(株)	灘の酒と奈良漬 卒業式・卒業パーティー	常務取締役 高嶋郁夫

写真出典 灘五郷酒造組合

丹波杜氏が精魂こめて醸したお酒 ～うまいぜ グウ お酒まつり～

日時 2013年10月12日(土)
会場 丹波杜氏酒造記念館
 〒669-2324 兵庫県篠山市東新町1-5
主催 丹波杜氏組合
 ●お問い合わせ先… 丹波杜氏組合
 〒669-2397 兵庫県篠山市北新町41
 TEL:079-552-0003 FAX:079-552-2090

丹波杜氏は、丹波流独自の醸造技術にその手駒を發揮し、天下に「丹籬の名」と功績を残し、灘の路路を支え活躍してきました。

その酒文化を保存、継承するための活動拠点である丹波杜氏酒造記念館では、失われつつある酒造りの道具を保管・展示し、4月～11月の休日には杜氏自ら来館者に展示品の説明、酒造りの話を行っています。

春には、冬の間丹精込めて造り上げた新酒の出来を競う朝酒会の開催、夏には醸造技術の向上を回るため酒造大学の開催、秋には丹波篠山の秋の味を存分に味わえる「丹波篠山味まつり」開催時に日本酒のよさ、美味しさをPRするため「うまいぜ グウ お酒まつり」を開催します。

お酒まつりのおすすめコーナーは、何ととっても朝酒コーナー。丹波杜氏が醸したお酒、一押しが勢ぞろいし、飲み比べができます。朝酒コンテストでは参加者全員に丹波流のい呑みがプレゼントされるほか、甘酒の販売も。丹波杜氏の酒造社おすすめの商品の販売等を行います。日本の酒文化にふれ、お酒のよさ、美味しさを堪能できるイベントです。

日本酒は、昔から「百薬の長」と言われてきました。適度な飲酒は心臓病やガン、老化、認知症の発病リスクを下げるといわれています。健康を維持し、元気を応援してくれる「お酒」をお届けします。



うまいぜ グウ お酒まつり



丹波杜氏酒造記念館

写真提供：篠山市

「日本酒のふるさと播磨」の 酒蔵をめぐるバスツアー

目的 播磨酒蔵めぐりバスツアー(毎月1回)
 播磨地域の酒蔵が一堂に集まるイベント(播磨の食イベント同時開催予定、開催時期未定)
場所 播磨地域
主催 播磨広域連携協議会・はりま酒文化ツーリズム協議会(イベント)
 神姫バスツアーズ(バスツアー)
 ●お問い合わせ先… 播磨広域連携協議会事務局
 〒670-8501 姫路市安田四丁目1番地 姫路市市長公室企画政策推進室
 TEL:079-221-2203 FAX:079-221-2384
 URL: <http://www.facebook.com/harimasake2>
 E-mail: saisaku_koukai@city.himeji.hyogo.jp

播磨地域の重要な地域資源である酒蔵や山田錦の田園、食や文化財などの地域資源をめぐるバスツアーです。「播磨は日本酒のふるさと」を地域ブランドとして全国に発信し、播磨地域の総合力を高める取組です。

播磨地域の12市9町が連携・団結して発足した播磨広域連携協議会と播磨地域4酒造組合が協力し、地元バス会社と連携して播磨地域に点在する酒蔵をめぐるバスツアーは、これまで8回の開催に対して239名が参加、大変好評を得ています。

播磨地域は、酒米の王様「山田錦」が誕生した地であり、全国生産の8割以上を占める日本一の米どころ。また、奈良時代初期に編纂された「播磨国風土記」には、趣を持った日本酒の造り方が我が国最古の文献として登場するなど、まさに「播磨は日本酒のふるさと」です。



酒蔵見学(普段は見られない蔵の中)

そんな、日本酒のふるさと播磨地域の優れたオンラインの酒蔵を訪れ、歴史を感じさせる蔵の見学や試飲ができるほか、郷土料理も楽しめます。

また、播磨の酒蔵が一堂に集まるイベントを播磨の食イベントと同時開催することも計画しています。



試飲を楽しむ参加者



若者も参加

日本酒文化

大阪地酒 天満大酒会

日時 2014年5月(予定)
会場 大阪府下
主催 大阪酒販青年会・大阪府酒造組合
 ●お問い合わせ先… 大阪酒販青年会(担当:木田)
 〒530-0043大阪府北区天満4-5-15
 TEL:06-6351-1971 FAX:06-6357-5759
 E-mail:info@nagatasyouten.com

「天下の台所」の豊かな食に育まれた大阪の酒
 江戸時代、大阪は天下一の酒どころでした。摂津・河内・和泉と呼ばれた三州から江戸に向けて大量の酒が運び込まれ、「下り酒」としてはやされたことをご存知の方もいらっしゃるでしょう。近隣の良質米、周辺の山脈からもたらされる清らかな水で醸された大阪の酒は、いずれも大阪の生活文化、食の豊かさに育まれ、醸えられすっきりとした飲み口に確かな主張を有した良行きの深さが特徴。料理をさらに美味しくし、料理によっていっそう旨さがかわりつ酒です。

大阪三州の自然と風土が香る酒
 「地酒」は、酒造人たちがそれぞれの土地に固有の風土のなかで、長い歳月をかけて自然と対話し、四季を呼吸し、磨きあげてきた長年の結晶です。北摂の山間から泉南の海沿いまで、生まれ育った地域が異なる大阪の酒、それぞれが育った地の歴史や自然を宿し、豊かな風土の香りを放っています。繊細微妙に個性を写し出す多彩な味わい、まさに「酒屋万流」の醍醐味をお楽しみください。



上機風景

心をひとつに、いっそうの品質と味の向上を
 豊かな歴史的風土と文化のなかで、私たちはそれぞれの伝統を守り大阪の酒造りに心血を注いできました。そしてこれからもまた、こまやかな情感をたえた上方芸能を彷彿とさせる酒、自然を愛で折々の暮らしの節を愛でる酒、そして何よりも心を豊かに満たす酒をお届けするために、私たちはあらゆる創意工夫を積み重ねていきます。

大阪地酒天満大酒会
 去る5月26日(日)仮宮OAP特設会場において、初めて大阪府内の酒蔵が一堂に会し「大阪地酒天満大酒会」を開催しました。大阪地酒の試飲や即売会、樽酒の振舞などで会場は大盛況となりました。このイベントは今後も毎年続けていく予定です。奮ってご参加下さい。(来年も5月に開催予定)



2013年天満大酒会の様子

写真提供:大阪酒販青年会、大阪府酒造組合

第7回「滋賀地酒の祭典」

日時 9月23日第1部、10月6日第2部・3部、10月27日第4部
会場 大津プリンスホテル
 〒520-8520 滋賀県大津市におの浜4-7-7
主催 滋賀県酒造組合
 ●お問い合わせ先… 滋賀県酒造組合
 〒520-0806 滋賀県大津市打出浜2番1号「コラボしが21」
 TEL:077-522-3070 FAX:077-522-3185
 E-mail:hhs34000@wood.odn.ne.jp

滋賀県では琵琶湖を中心に37蔵元が清酒を製造、販売しております。このイベントは全蔵が参加して、滋賀県産清酒の品質の高さを告知する目的で開催しており、今年で7回目を迎えます。毎回2,000人の来場者があり、今回は2,400人の来場者を期待しています。

イベントは、4部構成で第1部では滋賀県きき酒王決定戦とみんなで選ぶ滋賀の地酒会が行われ、モニターによるきき酒で、知事賞が選ばれます。第2部では第1部の出品酒が公開されます。第3部は県内全37蔵がブースを設け、試飲、販売を行います。第4部は滋賀の郷土料理と地酒を蔵元と一緒に楽しむ会で



第7回「滋賀地酒の祭典」の様子

写真提供:滋賀県酒造組合



その他

「わかまち」の歴史が息づく郷土(各地)の料理

関西では、宮中や公家の食文化がいまも受け継がれている京都、食の町村の大塚だけでなく、各地それぞれの食糧・郷土や歴史に育まれてきた食文化(伝統料理・郷土料理)があります。それらは、地域固有の食材を活かしたもので、新鮮な食材が得られ、地域の知恵や、十分でなかった食事情を補完する知恵として生まれたものなど、成立過程はさまざま。これらの地域の食文化を大切に育み、歴史を輝ば、次代へと継承・発展させていくと、関西の各地で多様な活動が展開されています。

未来へつなごう近江の食とくらし
～滋賀の伝統的食事文化の継承～

■ 目的 通年
■ 場所 滋賀県全域
■ 主催 滋賀の食事文化研究会
● お問い合わせ先 滋賀の食事文化研究会(事務局)
〒520-0862 滋賀県大津市平津2丁目5-1 滋賀大学教育学部 久保研究室
TEL:077-537-7796 FAX:077-537-7796
URL: <http://shigasyokubunken.com/>

滋賀県は中央に日本一の淡水湖「琵琶湖」があり、その周りを肥沃な田畑、1,000m級の山々が囲む自然に恵まれた県です。主食の近江米をはじめ、湖魚、近江牛、豆、芋、野菜、山菜、お茶など多様な食材が生産され、フナズシやエビ豆などきらりと光る食文化が多く残っています。

滋賀の食事文化研究会は、滋賀の食に関心のある人なら誰でも入会できる任意団体で、主婦、教員、公務員、栄養士、調理師、食品産業関係者、農業関係者など多様なメンバーが揃っています。各地に向き、伝統的な食文化や食文化を学び、記録し、再現し、それを若い世代に継承していくことが目的です。

活動の成果は年報「滋賀の食事文化」の他、一般向け書籍として「ふなずしの謎」、「お豆さんと近江のくらし」、「くらしを彩る近江の漬物」、「近江の飯・餅・団子」、「湖魚と近江のくらし」、「芋と近江のくらし」の6冊にまとめました。また、伝統食のレシピ本「つくってみよう滋賀の味」や、観ていきたい食材をまとめ

た「食べよう滋賀の食材」なども出版しています。さらに、小・中学校や高校での出前講座、ラジオ出演や新聞コラム掲載、各種イベントでパネルや伝統食の再現展示を行うなど、滋賀県の伝統食をテーマにした広報・普及活動に取り組んでいます。



イベントで実施した伝統食の再現展示



「滋賀の無形民俗文化財」のひとつ「アマメイ(ヒワマス)ご飯」



滋賀の食事文化研究会で編集・出版した書籍(サンライズ出版・淡海文庫シリーズ)

その他

水口かんぴょうの紹介

日時 通年
会場 甲賀市水口町等
お問い合わせ先 甲賀農業協同組合(担当者:田嶋)
 〒528-0005 滋賀県甲賀市水口町水口6111-1
 TEL:0748-6240581 FAX:0748-636256
 URL: <http://www.jk-kouka.jp/>

水口のかんぴょうは、桃山時代の城主、長東正家が農家に作らせたのが始まりで、その後、江戸時代の城主が加藤藩知事になってから、かんぴょうを細長く細状にする製法を農家に教え、改良を重ね現在のようなかんぴょうになったと言われています。また、銅線の安藤忠重が東海道五三次の水口の宿に、かんぴょうを干す女達が描かれ、水口のかんぴょうは全国に知られてきました。

また、現在では、かんぴょうの生産では栃木県が全国一の生産量を誇っていますが、その始まりは、江戸時代に水口の城主であった島居忠英が下野国壬生城に封じられてから、生産されるようになったと言われており、滋賀県のかんぴょうに起源を発していると伝えられています。

水口のかんぴょうの一番の特徴は、柔らかく煮えやすいことです。すぐにもどり、厚さもあり、しかも大変柔らかく、だしや炊き合わせる野菜の味をよくしみこませます。水口のかんぴょうは、もどす手間も少なく、柔らかく、煮えやすいことから多くの料理に利用することができます。

水口のかんぴょうは、生産量が少なく、かんぴょうを生産する農家は、JAこうか・かんぴょう部会の13戸のみで、なかなかの稀少品。多くは県内のホテルや寿司店に出荷され、JAこうか・花野果市(はなやかしち)などでも求めることができます。



水口かんぴょう



商品写真

写真出典:JICA

フォーラム「関西の食文化とフードツーリズム」

日時 2013年9月14日(土)13:30~17:00
場所 大阪府立大学 1-siteなんば 2階会議室C2&C3
 〒599-8531 大阪市浪速区敷津東2-8-1 南海なんば第1ビル2F
主催 フードツーリズム研究会
共催 大阪府立大学観光産業戦略研究所/大阪観光大学/一般社団法人大阪外食産業協会/日本観光研究会関西支部/追手門学院大学地域文化創造機構
お問い合わせ先 大阪観光大学庶務課 フードツーリズム研究会事務局
 (参加申し込みはメールでお願いします)
 〒599-0493 大阪府泉南郡熊取町大久保南5-3-1
 TEL:072-453-8222 FAX:072-453-1451
 URL: <http://www.foodtourism.jp/>
 E-mail: jimu@foodtourism.jp (受信専用)

本フォーラムは、豊かな食文化に育まれた「美味しい料理」を関西各地に求める旅—フードツーリズムをテーマにした観光フォーラムです。土地の味覚を活かした飲食サービスの振興を図り、「食」により地域を元気にするフードツーリズムについて語り合います。

その土地の美味しい料理や旬の味覚を旅行の目的や動機にしたフードツーリズムは今世紀に入って世界的に注目をあびています。そのような食への関心の高まりは現代人の味覚の成熟やユニークな食への関心によるものと考えられます。また、美食だけでなく当地グルメやまちなかバル、ワインツーリズム、農家レストラン、カフェなど飲食を多様に楽しむ機会も増えてきました。観光客は美味しいものない地方や都市には行かなくなりました。美味しい飲食店や料理は「重要な観光アトラクション」なのです。そのような傾向の中で、第1次・第2次産業にも経済波及効果の大きい「食」に地域活性化への糸口を求めている市町村は最近急増しています。山形県庄内の人気のイタリアレストラン「アル・ケッチャー」のオーナーシェフ奥田政行氏のモットー「料理が地方を元気にする」に示されるように、まさに旅行者の美味しいものをその土地で楽しみたいという気持ちと地域の生産者や料理人の美味しいものをつくりたいというこだわりが地域を元気にする原動力となるといえます。

関西の農山村、漁港、小さな町、城下町、あるいは

都市や街なかにフードツーリズムへ出かけましょう。その町自慢のご当地グルメや郷土料理、老舗の店、市場、料亭、農家レストランなど、五感で土地を味わうフードツーリズムは新しい旅の魅力です。フードツーリズム研究会は味覚体験の旅を調査研究し、地域および消費者への普及活動を行っています。

フォーラム内容と募集定員(予定)
 ・基調報告20分
 ・特別講演(奥田政行氏を予定)
 ・パネリストによる事例紹介(40分)
 (カタシモワイナリー-高井利洋氏・奈良県地域振興部 福野博昭氏)その後、3ネットディスカッション90分等
 ※入場料1000円(資料代等)
 ※参加者定員100名(定員になり次第締め切ります)
 ※当日「関西-フードツーリズムMAP」を資料で配布予定

吉原家で地産地消の味覚を楽しむ。

農村レストランでオーナーシェフの話を聴く。



その他

食文化としての「なにわの伝統野菜」の普及・継承と食育活動・育農教育

日時 2013年5月～2014年3月末
場所 毛馬胡瓜、吹田慈姑、大阪しろな、勝間南瓜等の各会場、各区役所会場、各小学校及び道の駅かなん、相愛大学(住之江)等
主催 NPO法人シニア自然大学校ロハスプロジェクト
共催 NPO法人シニア自然大学校なにわの伝統野菜研究会/石橋商店・なにわの伝統野菜研究所/相愛大学・人間発達学部
お問い合わせ先 NPO法人シニア自然大学校・なにわの伝統野菜研究会
 〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町2-13-405
 TEL:06-6937-8077 FAX:06-6937-8078
 URL: <http://www.sizen-daigaku.com/>
 E-mail: tunumi@sizen-daigaku.com

- 関西各地には「日本食文化の原点」とも言える古くからの「食材や伝統料理」が今も数多く存在します。大阪に起源を持つ代表的な食材(野菜)が「なにわの伝統野菜」です。
- 作り置きや害虫等の為に一時姿を消し、幻となっていた「なにわの伝統野菜」が、地産地消、安全等で見直されて、2000年以降着実に普及しつつあります。シニア自然大学校では2008年10月「ロハスプロジェクト」と「なにわの伝統野菜研究会」を設立し、顧問に「なにわの伝統野菜」の第一人者の石橋先生を迎えて、積極的に活動を開始しました。
- 石橋明吉先生の食育活動は2000年から大阪市立小学校で毎年、総合学習として開催。子供たちに「食と命」食育活動として好評です。
- なにわの伝統野菜研究会は2008年から活動を開始、現在約100人で積極的に活動を展開しています。伝統野菜に関する各種イベントや勉強会を開催するとともに、なにわの伝統野菜に関する啓発活動や伝統野菜を用いた食事会等は好評です。又、かなん(河内町)畑での伝統野菜の栽培・収穫、ボランティアも定期的に行っており、高く評価されています。
- 今回相愛大学・発達栄養学科において、学生への「育農教育」を今年度より開始するにあたりシニア自然大学校が全面的に栽培指導やセミナー等も協力することになりました。

- 《対外発表》**
 ①2009年 第7回大阪食博覧会・食育発表
 ②2010年 種水ハウス(5本の木)フェスティバルで「食文化としてのなにわの伝統野菜を使った食育」をセミナーに参加
 ③2013年 第8回大阪食博覧会・食育発表
《展覧年間スケジュール》
 ①食育活動:5～10月、千本小・小路小等
 ②なにわの伝統野菜研究会:通年
 ③かなん畑(河内町)での栽培活動:毎週末実施
 ④相愛大学・育農教育:5～3月(野菜栽培等)



なにわの伝統野菜研究会の発表活動

“知りたい”から広がる食の世界～「食」の専門図書館

日時 月～金曜日 午前10時～午後5時(土・日・祝日・年末年始・その他は休館)
場所 味の素(株)大阪支社 食のライブラリー
主催 味の素(株)大阪支社
お問い合わせ先 味の素(株)大阪支社 食のライブラリー
 〒530-0005 大阪市北区中之島六丁目2番57号 味の素(株)大阪支社2階
 TEL:06-6449-5842 FAX:06-6449-5843
 URL: <http://www.ajinomoto.co.jp/>

1909年に発売した「味の素」はだし文化に適合し、意外にも最初は大阪でヒットしました。その大阪で「食」に関する情報を「知りたい」人々に資料・情報の入手をサポートするために生まれた、食の専門図書館が味の素(株)大阪支社のライブラリーです。
 味の素関連の資料をはじめ、なにわの食文化、食育、レシピ・グルメ本、統計データなど、様々な「食」に関する図書約15,000冊、雑誌は約60タイトル、その他に映像資料、総絵等を所蔵しています。
 また、貴重資料の展示も行い、大阪の飲食店のマッチラベルや、大阪の商店が発行した引札等を紹介しています。
 食文化の「隠し味」を探せる知のスポットです。



味の素(株)関連資料も充実



「なにわの食文化」コーナー



土佐堀川を望む心地よい空間

養父市ブランド認定「やぶの太鼓判」

日時 秋、商談会実施予定(詳細はHPに順次掲載します)

会場 会場未定(詳細はHPに順次掲載します)

主催 養父市地域ブランド推進協議会

共催 養父市/養父市商工会/やぶ市観光協会

●お問い合わせ先… 養父市地域ブランド推進協議会事務局(養父市産業環境部商工振興課)
〒667-0198 兵庫県養父市広谷250-1
TEL:079-664-0289 FAX:079-664-2528
URL:http://www.yabu-brand.com/
E-mail:shoukankou@city.yabu.hyogo.jp

養父の豊かな水がもたらした、人とモノとのつながりから生まれている食品(水との育み)をテーマにしたものを養父市ブランド推奨品として認定しています。これらは、兵庫県下最高峰の水ノ山(ひょうのせん)がもたらす自然の豊かさと恵みを背景に、気候や地勢を活かし手間を惜まず作られる農産物や、古来より受け継がれた伝統にこだわり作られた加工品、現代の知恵と技術が詰まった養父ならではの品々です。認定審査は、書類だけでなく、安心安全で、将来への夢があることの基準に加え、厳しい食味やプレゼンテーションを通過したものがかり、人に薦めたい品目です。

2012年の第1回認定では、天然水や有機野菜のドレッシング、どぶろく、味噌、煮とび、生切り餅、ぶた肉とも肉、さんしょ、柿、大根、米、シクラメンの14品目を認定、これらは「やぶの太鼓判」を押し紹介しています。

今秋には、次回認定品を含めた養父市ブランド推奨品を取り揃え、商談会を開催する予定です。

古くより農内の政治の影響を受けるとともに多くの文化が伝えられ、また多くの行商が養父の食べ物を伝えられたほか、冬季は多くの但馬社氏を譲、伏見、奈良へ輩出するなど、京阪神地域との深い繋がりがあつた養父市、「やぶの太鼓判」を関西一円に広げていきます。



養父市ブランド推奨品認定マーク



標高1510mの水ノ山(1510m)



養父市ブランド認定品

朝倉さんしょについて

日時 2013年9月17日(火)14:00~16:00

場所 JAたじま総合営農センター

主催 養父市農林振興課

●お問い合わせ先… 養父市農林振興課(担当者:岩見)
〒667-0198 兵庫県養父市広谷250-1
TEL:079-664-1451 FAX:079-664-1758
URL:http://www.city.yabu.hyogo.jp/
E-mail:nousei@city.yabu.hyogo.jp

徳川幕府にも献上されたという朝倉さんしょは、兵庫県養父市八鹿町朝倉が発祥地で、平成21年度から但馬地域の特産物として振興が図られています。朝倉さんしょは枝にとげがないのが大きな特徴で、実は香り高く、まるやかな辛みの山椒です。

地元である養父市民の「何かひとつ市外人に自慢できるものがほしい」「故郷を誇りたい」という希望があり、元来枯れやすくとされている朝倉さんしょですが平成21年に枯れにくい苗木が開発されたことから、朝倉さんしょの産地化がすすめられることになりました。現在は新植者向けの講習会を開くなど生産者の育成に力を入れています。

養父市の人々にとって山椒は身近な食べ物です。山椒が家に植わっている家庭も多く、様々な料理に利用されています。煮物などに入れて臭みを抜いたり

するだけでなく、山椒ごはん、佃煮にして食べたりと大変重宝されています。

これに加えて、家庭での消費を促すために新しく山椒料理を考案してもらおうと「朝倉さんしょ料理コンテスト」が開催されます。一次審査には各地からエントリーした山椒料理がたくさん集まりました。7月6日(土)に最終審査が行われ、実際に審査員の目の前で調理をしていただきます。

また、9月には市内の飲食店を対象としたコンテストも行われる予定です。昨年も行われたこのコンテストでは道の駅ふたばの朝倉さんしょと八鹿町の山椒おこわが優勝し、同所の人気商品になりました。

『養父市にまた山椒料理と認識されるよう養父市全体で6次産化を目指しています。』



収穫したての朝倉さんしょ



朝倉さんしょと八鹿町の山椒おこわ

「奈良のうまいもの」のブランド化を推進 鹿サイダーが「ふるさと食品」会長賞を受賞!

日時	通年
場所	奈良県下一円(会員店舗54店、2013年7月1日現在)
主催	一般社団法人奈良のうまいもの会
共催	奈良県
お問い合わせ先	一般社団法人奈良のうまいもの会(担当者:本出良一) 〒630-8113 奈良県奈良市法蓮町417-1-504 有限会社アウトコーポレーション内 TEL:0742-35-3033 FAX:0742-55-9621 URL:http://narano-umaimono.com/ E-mail:info@narano-umaimono.com

一般社団法人奈良のうまいもの会は、奈良県が10年間にわたって進めてきた「奈良のうまいもの」づくりの基本方針を、民間の手でさらに大きく育てようと、2011年に発足しました。

県内のホテル、レストラン、仕出し、物産加工販売のほかに農業生産団体や福祉関係など幅広い業種の会員で組織されています。

奈良は、いにしえより伝わる食品やお菓子、ゆかりの食材を活かした創作料理、こだわりの特産品など豊かな食文化を育んだ「日本の食のはじまりの地」です。また、これらに裏打ちされた物語や言い伝えもたくさん残されています。

このような歴史と伝統に彩られた「日本の食文化のふるさと」には、決して新手法ではないが、どこか心に深くしみるような「ふるさと」の味が数多くあります。

伝統の食文化を大切にしながら、新しい「奈良のうまいもの」を創造し、世界中の人たちに知っていただき、次世代に引き継いでいきたい。これが私たちの合

言葉なのです。

第2回「味めぐらん奈良」(スタンブリー)は、奈良県の共催もいただきながら、4万部のパンフレットを用意し、多くの人に奈良を誇っていただき、店舗を回りながら奈良の食体験をしていただきました。

本年4月には、「奈良のうまいもの」のネーミングを商標登録しました。現在、登録されている120品目を超える商品を中心に、ブランド化を強力に推進してまいります。

その一例が「鹿サイダー」です。本会の共通商品として会員店舗で販売。昨年度の「優良ふるさと食品中央コンクール」で、見事、会長賞の栄誉に輝きました。

今後とも、奈良の食の素晴らしさをどんどん発信してまいりますので、ご指導ご鞭撻をよろしくお願いいたします。



奈良まほろば市での出店イベント



平成24年度優良ふるさと食品中央コンクールで会長賞に輝いた「鹿サイダー」

「食・農・観」の共生、「まほろばキッチン」 ～「奈良の美味しい食」を味わい、地産地消を体感～

日時	通年
場所	JAならけんファーマーズマーケット「まほろばキッチン」
主催	奈良県農業協同組合
お問い合わせ先	奈良県農業協同組合「まほろばキッチン」(担当者:西田) 〒634-0003 奈良県橿原市常盤町605-1 TEL:0744-23-1301 FAX:0744-23-1307 URL:http://www.ja-naraken.or.jp/ E-mail:temp3463@ja-naraken.or.jp

「まほろばキッチン」は、2013年4月14日にグランドオープンした1.236㎡という全国最大規模の売り場面積を有するファーマーズマーケット(農産物直売所)をメインに、特選レストランや産直レストランなどで構成される施設です。

ファーマーズマーケットでは、地域の歴史・文化を受け継ぎ「味、香り、形態、来歴」などに特徴を持つ「大和の伝統野菜」と本県オリジナルの「大和のこだわり野菜」を品揃え。また、店内には登録出荷会員1200名以上が、毎朝採り立ての新鮮な野菜を待込み、広い売場に所狭しと並びます。地元生産者の顔が見える、安全で安心な旬の採れたての地産農産物を手に入れることができ、「地産地消の輪」を広げています。

産直レストランでは、生産者の思いの込められた旬の県産野菜をふんだんに使用した、「奈良の美味しい食」を提供します。大和の伝統的な料理、家庭の温かみのあるメニューをバイキング形式で楽しめます。特選レストラン(要予約)では、シェフが奈良の農産物を手に入れたての旬の素材を斬新で卓越したフ

ランス料理に仕立て、奈良の農産物を堪能できます。県内農産物の販路拡大を図るとともに、県内産の安全・安心・新鮮な農産物を使用した奈良の食文化と「おいしき」の情報発信を通じて農と食の共生を目指しています。また観光案内所では、県内の観光情報の発信も行っており、「食・農・観」の共生を図っています。

JAならけんマスコットキャラクター「みらいくん」今後、各種イベント等に登場しますので、ご愛顧のほどよろしくお願いいたします。



農産物直売所「まほろばキッチン」



まほろばキッチン



産直バイキングレストラン「かぐやま」

写真提供:奈良県農業協同組合

漆器の郷・河和田満喫ツアー 「蒔絵体験とうるしの里ご膳を味わう」

日時 要予約(10人以上)で随時、毎週土曜日、日曜日喫茶検閲の営業日
会場 鯖江市越前漆器伝統産業会館、あるいは伝統的旧民家
主催 うるしの里いき協議会
共催 NPO法人かわた夢グリーン/うるしの里食文化戦略協議会/鯖江漆器の会
お問い合わせ先 うるしの里いき協議会(担当者:木村愛子)
 〒916-1221 鯖江市西袋町40-1-2 うるしの里会館(鯖江市越前漆器伝統産業会館)内
 TEL:0778-65-1296 FAX:0778-65-1296(会長杉本順子宅)
 E-mail:kimur-ai19@cream.plala.or.jp

豊かな自然を残す鯖江市河和田地区に、福井豪雨以来学生が夏になると、定く3,000人滞在して、「河和田アートキャンプ」を展開しています。2005年、うるしの里いき協議会が結成され、朝市や喫茶検閲の活動を繰り広げています。

2009年にオープンした喫茶検閲では、毎週・日曜日に地元で取れた野菜や米粉を使った料理を越前漆器の器に盛りつけて提供しています。特に漆の漆器に盛りつけるうるしの里ご膳は、伝統産業の漆器と地域の食文化と農業をつなげた地域女性団体の活動成果として評価され、2011年度食アメリコンテストで農林水産大臣賞を受賞しました。

うるしの里ご膳(要予約10人以上)

本膳と二の膳があり、本膳には昔から伝わる八十種を使用している。八十種とは、唐揚げ、汁、つば、おひらの四種の種に各々ふたがあり、合わせて八個となる。本膳には紫雲米やぜんまいのおあえ等ふたも利用して7品の料理が並ぶ。二の膳には山うにフォンデュや魚、手打ち蕎麦、菓寿司等文化の香り高いメニューが並ぶ。料理は旬のものを使うので、季節により変わります。



うるしの里ご膳



有機栽培の地元の食材

日本の食文化体験(ちびっこ塾)

日時 通年10:00~13:00(会場を使用している場合は開催できません)
場所 五十鈴塾
 〒516-0026 三重県伊勢市宇治浦田1-5-3(五十鈴塾右王舎)
お問い合わせ先 五十鈴塾(担当者:吉川小穂)
 〒516-0026 三重県伊勢市宇治浦田1-5-3
 TEL:0596-20-8251 FAX:0596-20-8253
 URL: <http://www.isuzujuku.org/>
 E-mail: info@isuzujuku.org

五十鈴塾では、これまでも日本の文化を伝え継承してこうと、さまざまな角度から衣食住、遊びなど庶民の生活を豊かに彩っていた、なつかしい日本の暮らしを見直してきました。今回は特に「食」の伝統を伝えることにスポットを当て取組みます。日本の昔ながらの素朴な食文化体験の場を、子供たちへ提供するというのが大きなテーマです。

今の日本を振り返ると、日本固有の文化が失われつつあることに愕然とします。風食(飯食)の傾向と食の伝承が途切れつつある今、日本の食文化を見直し、後に伝えていければ—そんなこだわりから、今回は日本人の食文化の原点、食に対する心のありようまでを体験し、電気などを使わず手廻しを掛け、素材の素朴な美味しさを知る、という企画をたてました。お米を中心とした食料を、昔ながらのなつかしい器具で調理し、試食では器の質感で食卓を囲み、いただきます。ごちそうさまの意味をかみしめ、残さずおしくいただきます。食後は自分たちで片付けます。

食材には、地元でとれたお米、伊勢たくわん(発酵食品)、伊勢志摩産のワカメ、昆布でとっただし汁(だし文化)、などを使用、お浸しにする野菜も地元で採れた旬の野菜などを使います。井戸・かまど・七輪・囲炉裏・お籠・羽釜などを使って昔ながらの方法で調理。煎に分かれて、薪や炭で火を起こし、ご飯を炊いたり、味噌汁を作ったり、魚や卵を焼き、お浸しを作ったりします。「ちびっこ塾」として集客し、対象は小学生から、参加費は子ども1,200円・大人1,800円 要予約です。

日本の伝統文化や身近な年中行事に触れることなく育った世代に「それを誇りに思え」といっても無理なことでは、器の暮らしを知らない、お米は食べない、伝統文化なんて古くさい……しかし、古くたっていいものはいっぱい、そういうものを見直していくのは今の時代、かえって新鮮なのではないでしょうか。



かまどでご飯を炊く



通り土間を見る

写真出典:五十鈴塾(右王舎)

三朝とちもちぞうにの伝統承継とPR

日時 通年
場所 鳥取県内
主催 三朝とちもちぞうにの縁JOY会
共催 三朝町商工会／三朝温泉観光協会／三朝温泉旅館協同組合
お問い合わせ先 三朝町商工会
 〒682-0123 鳥取県東伯郡三朝町三朝973-1
 TEL:0858-43-3131 FAX:0858-43-2929
 URL: http://www.ncn.k.net/misasa-s/
 E-mail: misasa_s@ncn.k.net

鳥取県は、お正月に小豆雑煮を食べることで知られています。これは全国的にも珍しく、なかでも三朝町は町の本を「餅の木」とし、古くから山間部を中心に普通の白餅ではなく「とちもち」を雑煮に入れて食べる風習があり、地元の食文化として根付いています。

このとちもち入りの小豆雑煮の食文化の伝統を保存・継承するとともに、地域活性化並びに三朝温泉への観光誘致促進の素材としてPRしていくことを目的に活動します。

主催団体・三朝とちもちぞうにの縁JOY会は2012年1月に発足し、活動内容は「三朝とちもちぞうに」の①食文化に関する研究、②原材料の保存・加工技術の伝承、③オリジナル商品の開発、④情報発信、イベントへの出展⑤町おこしの推進、会員相互の交流です。

「とちもち」は昔から食べると「中気」という病気にならないといわれ、子どもにも必ず食べさせるものでした。また、三朝町の誇る「三朝温泉」はここで「3回朝

を迎えたと病が治る」という由来によるといわれていますが、「年の朝、月の朝、1日の朝の3つの朝」である「お正月」に起因しているともいわれています。その三朝町で、古くからお正月の祝い「餅」に必ずある「とちもちぞうに」は大変縁起の良いものでもあります。

三朝とちもちぞうにの縁JOY会が提供する、「とちもちぞうに」は材料のもち米、小豆ともに三朝産のものを使用し、仕込みには飲用の三朝温泉水を使用し、地元の食材にこだわっています。



とちの実



三朝とちもちぞうに



もちつき

鳥取とうふちくわ ～江戸時代から続く鳥取のソウルフード～

日時 通年
場所 鳥取とうふちくわ総研
お問い合わせ先 鳥取とうふちくわ総研
 〒680-0056 鳥取県鳥取市職人町29 若桜ビル2F 鳥取情報文化研究所内
 TEL:0857-25-5507 FAX:0857-25-5509
 URL: http://www.tottori-to/chikuwa2/
 E-mail: office@culinary-academy.jp

みなさん、こんにちくわ！江戸時代から伝わる雑り物「鳥取とうふちくわ」を自慢し、鳥取で「楽しくまちづくりをしていこう」と活動しているのが「鳥取とうふちくわ総研」です。

「鳥取とうふちくわ」は、豆腐7・すり身3の割合で作られ、ふっくらした食感と、噛むほどに増す旨味で、毎日でも食べたい逸品です。鳥取ではスーパーからコンビニ、また各種土産店で販売しており、お土産からおつまみ、また少し小腹が空いた時などに「そのまま」、ワザビ醤油などをつけて食べています。また近年では鳥取市内の飲食店でも積極的にメニューで出ており、生食はもちろん、焼いて揚げや創作料理も登場しています。このほか、とうふちくわのパリエーションも増え、カレー味や貝入りの天ぷら(さつま揚げ)も人気です。

私たち鳥取とうふちくわ総研は、2003年の結成以来、「世界とうふちくわ会議」などのフォーラムや、

「鳥取B級ご当地グルメフェスタ」といったイベントの開催、また「鳥取とうふちくわ博覧会」などの、地域の食文化を知り考える事業も展開しています。メンバーは約50名おり、活動は自発的なボランティアを基本としています。さらにまちおこし活動のお披露目の場として「ご当地グルメまちおこしの祭典～B-1グランプリ」にも出展し、「鳥取とうふちくわ」を通じて、鳥取市の自慢と魅力発信を行っています。今後とも、よろしくね！です。



とうふちくわ



名物楽器「とうふちくわ」



「B-1グランプリ」にも出展

写真出典 鳥取とうふちくわ総研

「いただき」の伝統承継とPR活動

日時 通年

主催 米子いただきがいな隊

●お問い合わせ先… 米子いただきがいな隊
〒683-0854 鳥取県米子市彦名928-5
TEL:0859-29-0860 FAX:0859-25-1232
URL:http://www.tottori-itadaki.jp/

鳥取県西部に位置する弓ヶ浜半島(ゆみがはまはらんど)。この地で昔から親しまれてきた郷土料理「いただき」は、大きな油揚げの中に生米、生野菜を詰め、だし汁でじっくりと炊き上げた山形の代表的な田舎めしです。かつては、漁師や農家の人々がお弁当に持って行ったといわれています。口を大きく開けてガブリと頬ばればジュワッと広がる甘味と旨味に思わずみんなが笑顔になります。

「いただき」は明治中期頃、境港市にあるお寺の住職が福井県のお寺と行き来があり、そこで精進料理として出された「油あげ」を大変気に入り、持ち帰って米や野菜を詰めて炊いたのが始まりといわれています。

昔は特別な行事があった時に各家庭で作られ、近所に振る舞われたそうで、まだお米が貴重な時代には大変なご馳走とされ、「もちろ」ではなく「いただく」という感謝の気持ちで今のままの「いただき」という名になったといわれています。ほかに、秀峰大山

(だいせん)の頂上(いただき)に形が似ているところからなど、由来は諸説あるようです。

米子いただきがいな隊はこの「いただき」をご当地グルメとして県内外にPRしようと、各地で行われているグルメフェスタに参加したり、郷土料理を次世代に伝える活動をしています。



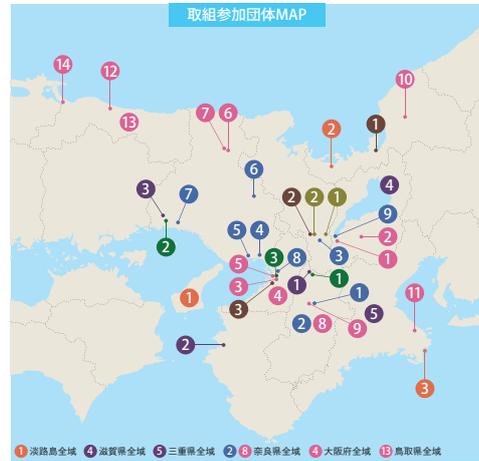
大山



いただき



いただき教室



「はなやか関西～文化首都年～」とは

「はなやか関西～文化首都年～」は、国土形成計画法第9条の規定に基づく近畿圏広域地方計画の主要プロジェクト「文化首都圏プロジェクト」を推進する取組です。

関西は日本の文化の源泉であり、今も「本物」の文化を継承・発展させている地域です。

「はなやか関西～文化首都年～」では、こうした関西が誇る「本物」を活かした取組を「テーマ」で東ね、国内外へ発信していきます。「関西ブランド」の創造により関西の価値や魅力を高め、関西一丸で、日本を先導する「文化首都圏・関西」の形成を目指します。

関西のブランド力向上推進のための準備会構成機関

- 府 県 福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県、三重県、徳島県、鳥取県
- 指 定 都 市 京都市、大阪市、堺市、神戸市
- 経 済 団 体 等 (公社)関西経済連合会、大阪商工会議所、関西広域機構、(社)関西経済同友会、京都商工会議所、堺商工会議所、神戸商工会議所
- 国の地方支分部局 農林水産省近畿農政局、経済産業省近畿経済産業局、国土交通省近畿運輸局、環境省近畿地方環境事務所、国土交通省近畿地方整備局