

《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。

其の弐 「上杉家の正月」

江戸時代の大家はどのようなお正月を迎えていたのでしょうか？米沢上杉家の分家である、米沢新田藩のお雑煮は文献によると、鯉節で取った出汁にゴボウ、鶏肉、茸類、などの具を入れた醤油味と書かれています。しかし、これはあくまでも文献による雑煮です。実際は・・・？米沢新田藩上杉家に代々伝わるお雑煮は全く違いました。

江戸時代の知られざる一面をお伝えしながら、お雑煮の謎を解き明かすミステリアスな講座です！

当日は上杉家に伝わる伝来の器を使い、料理家うすいはなこ先生が作った上杉家のお雑煮とおせちを召し上がっていただきます。

【講座概要】

- ◆ 日時：12月25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
カネタ日本橋センタービルディング1階
- ◆ 参加費：4,500円（税込み）
※サポーターズ倶楽部会員価格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、おかずなどを伝える。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 メール：jimukyoku@jfcf.or.jp

※受付時間は平日10時～18時です

米沢新田藩上杉家について

享保4年（1719年）成立した米沢藩の支藩。藩主上杉吉憲が弟の勝周に領内で開発した新田を分地することを幕府から許されたことで出来た藩。上杉家は藩主綱勝が突然死をしたためにお家断絶の危機があった。結局吉良上野介の長男（上杉家から行った奥方が産んだ子）を養子に迎え入れることで存続が出来た。以後、万が一の事態に備えて分家を創家した。明治になり本家は伯爵家、分家は子爵家を授けられた。今回の講師は子爵家九代にあたる。

【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

- ◆ 其の参「日本人が好んだ鯨を食す」：1月29日（水）
- ◆ 其の四「厩代勝覧から読み解く、江戸の酒と食 第二幕」：2月26日（水）

※3月以降は順次公開予定