

《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。

其の参 「日本人が好んだ鯨を食す」

鯨を食すこと、それは日本の大切な食文化のひとつです。北から南に至るまで日本では全国的に鯨が食べられてきました。今回は鯨文化について学ぶとともに、美味しい鯨を実際に食べていただこうと思います。また鯨を食べるだけでなく、違った種類の鯨を食べ比べて、その特徴を感じ楽しんでもらえればと考えております。

日本が商業捕鯨を再開したこのタイミングだからこそ、頭ごなしに「捕鯨賛成」・「捕鯨反対」ではなく、鯨を食べながら日本の食文化について学んでいただき、今後の鯨食や捕鯨について考える参考にしていただけると幸いです。

【講座概要】

- ◆ 日時：1月29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：



魚の達人、コミック築地魚河岸三代目アドバイザー 小川貢一

元仲卸という魚のプロとしての知見を活かし、新たな漁協の構築や、海産加工物などの開発に参画。定期的に現地に赴き築地・豊洲市場では、福島県漁連のPR総合プロデューサーとして普及に務めている。魚を知り尽くした豊富な知識と、アイディア満載・簡単・おいしい【素材を活かした】料理には定評があり、著作を始め企業、自治体主催の魚のプロとしての講演、また雑誌・メディア出演も多い。



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 メール：jimukyoku@jfcf.or.jp
※受付時間は平日10時～18時です

鯨について

鯨類は世界各地で鯨油など多様な利用がされてきた歴史があり、鯨肉の食用もその中の重要な用途のひとつである。多様な鯨種や部位に合わせて様々な嗜好や調理法も生まれ、国や地域によって様々な食文化を形成してきた。現在では商業捕鯨が大きく制限されているため、生産量が減少し、価格も商業捕鯨全盛期と比べると大きく値上がりしている。日本においても、組織的な捕鯨産業の成立以前から、鯨肉を食用とすることはあったようである。小型のハクジラ類を中心に、縄文時代以前を含む旧石器時代の貝塚や、弥生時代の遺跡などから鯨骨の出土例がある。（ウィキペディアより抜粋）

【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

- ◆ 其の四「熙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