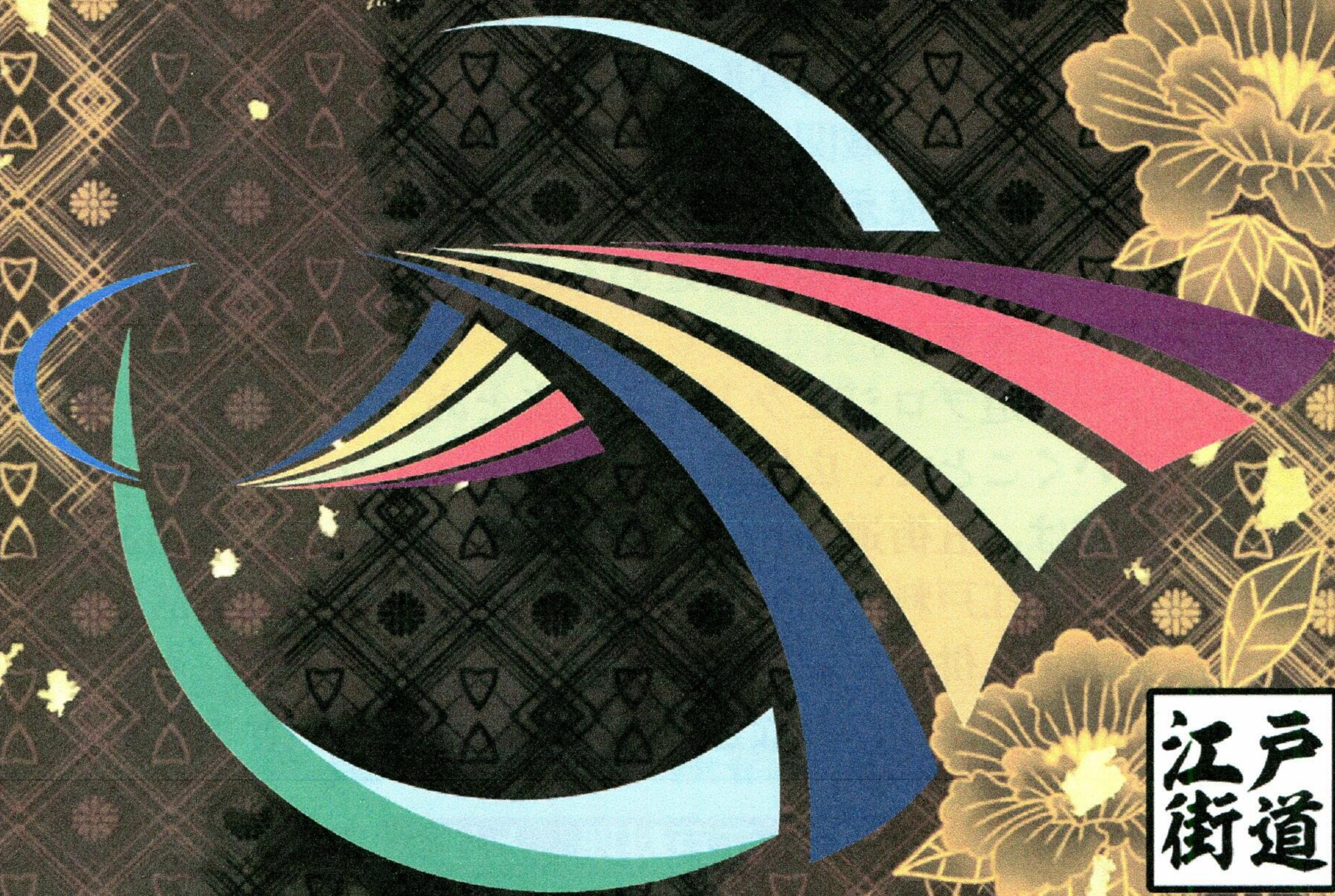


江戸街道プロジェクトプロデュース
江戸料理 体験セミナーin 日本橋

2024 2/14(水)11:30-14:00
(開場11:20)



江戸
街道

会場：江戸料理 奈美路や

東京都中央区日本橋1丁目4-1
COREDO日本橋 4階

<主催> 国土交通省関東運輸局
<協力> 株式会社時代村

<後援> 一般社団法人中央区観光協会

江戸街道プロジェクトとは

江戸街道プロジェクトとは、広域関東(1都10県)の魅力を「江戸街道」という統一テーマによりブランディングし、街道観光を推進することで地域を活性化する取り組みです。



「Tokyo & Around Tokyo」として展開している広域関東（1都10県）を「江戸街道」としてさらにブランディングすることで、効果的に国内及び海外へ発信、誘客を促進させ、地域が持続可能な観光で稼げる仕組み作りを行うことを目的に『江戸街道プロジェクト』を推進しています。

本セミナーの趣旨

江戸街道プロジェクトの具体的な取り組みの一つとして、『江戸料理』をテーマにした「食」による広域関東の観光振興を進めます。

『江戸料理』の視点から捉えることで、地域ごとに受け継がれた伝統や地場産品などを意識した「食」の開発を進めることができ、地域らしさを持った商品の開発が期待できます。

さらにこれを江戸街道プロジェクトとしてまとめ、広域関東で一体感を持って打ち出していくことで、広域関東のブランディングを進めていきます。

本日のセミナーでは、五街道の起点となった日本橋にて、観光と江戸料理の有識者をお招きし、江戸料理が地域の観光振興にどのように活用できるかをご議論いただきます。併せて実際に江戸料理の体験（試食）もいただき、『江戸料理』の活用について、みなさまと一緒に考えていきます。

江戸街道プロジェクトにおける「江戸料理」とは

江戸時代に江戸の地で発祥した料理文化、
和食のルーツです

街道を通じて日本全国に伝播していきました

今でも各地に残る郷土料理の多くにその名残をとどめています

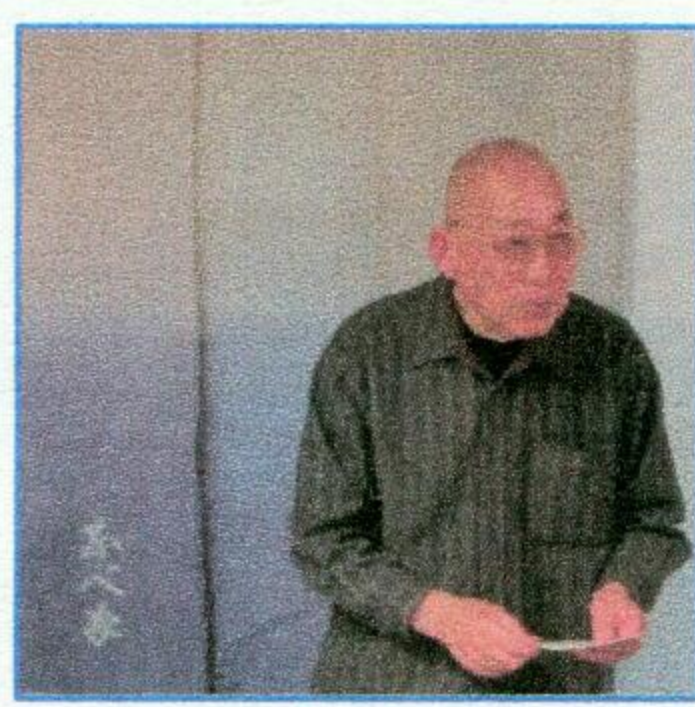


プログラム

- 11:30 開会 国土交通省関東運輸局 局長 勝山 潔
(一社)中央区観光協会 事務局長 齊藤 進 氏
(株)時代村 代表取締役社長(将軍) ユキ リョウイチ 氏
- 11:40 江戸街道プロジェクト事業説明
国土交通省関東運輸局観光部 計画調整官 堤 孝
- 11:50 江戸料理とは
(株)時代村 事業戦略室 室長/ 江戸料理奈美路や支配人 佐藤 達雄氏
- 12:00 「江戸街道、料理で伝える歴史と文化の旅」事業説明
(株)ケー・シー・エス
- 12:10 パネルディスカッション「江戸料理による地域の観光振興」
- 13:00 江戸料理体験&アンケート
- 14:00 閉会



丁野 朗氏
(公社)日本観光
振興協会
総合研究所 顧問



福田 浩氏
江戸料理研究家/
大塚『なべ家』
元主人



大竹 道茂氏
江戸東京・伝統
野菜研究会代表



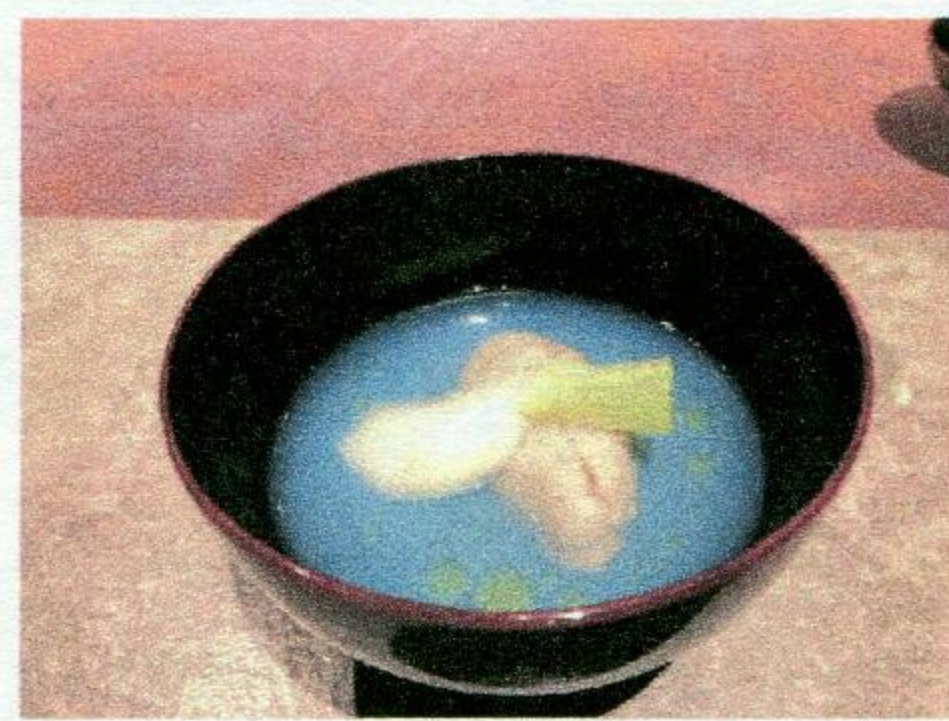
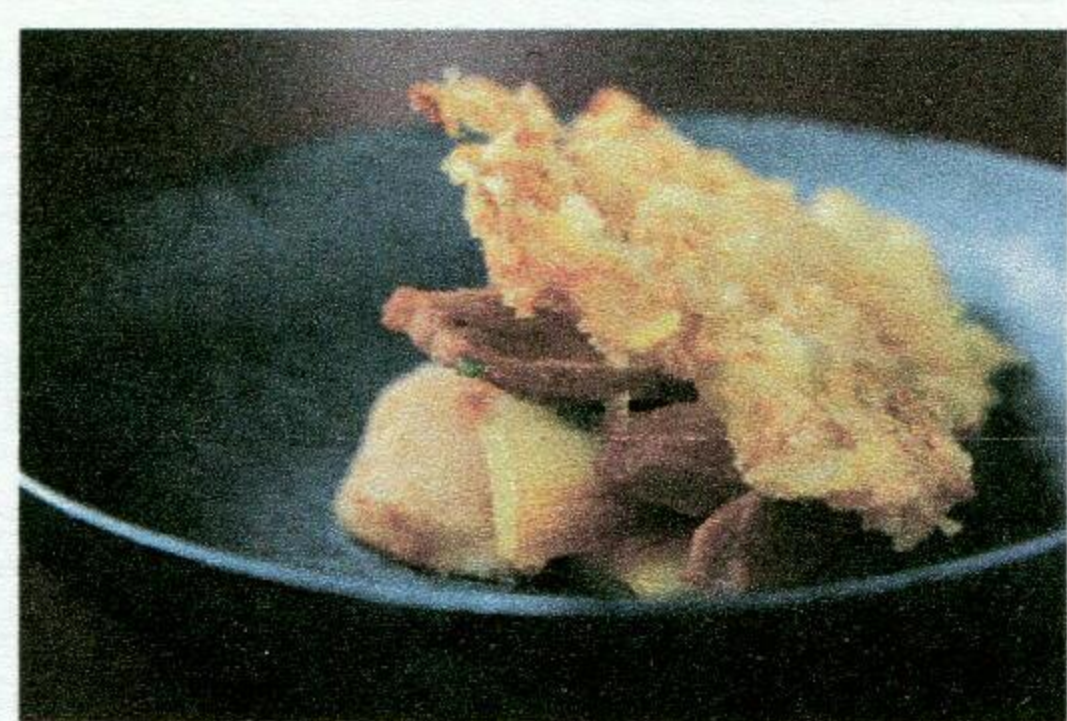
冬木 れい氏
料理研究家/
大きな竈 主宰



岡村 清二
関東運輸局
観光部長

事業紹介 (千住宿：足立区)

足立区の旧千住宿をフィールドに、江戸料理研究家の冬木れい先生をお招きして、地元料理店(和食板垣)と「食」の開発として千住宿江戸料理のメニューを開発しました。



冬木れい氏と和食板垣 開発の千住宿江戸料理 (一例)



パネルディスカッション

ファシリテーター

丁野 朗 (ちょうの あきら) 氏 (公社) 日本観光振興協会総合研究所 顧問

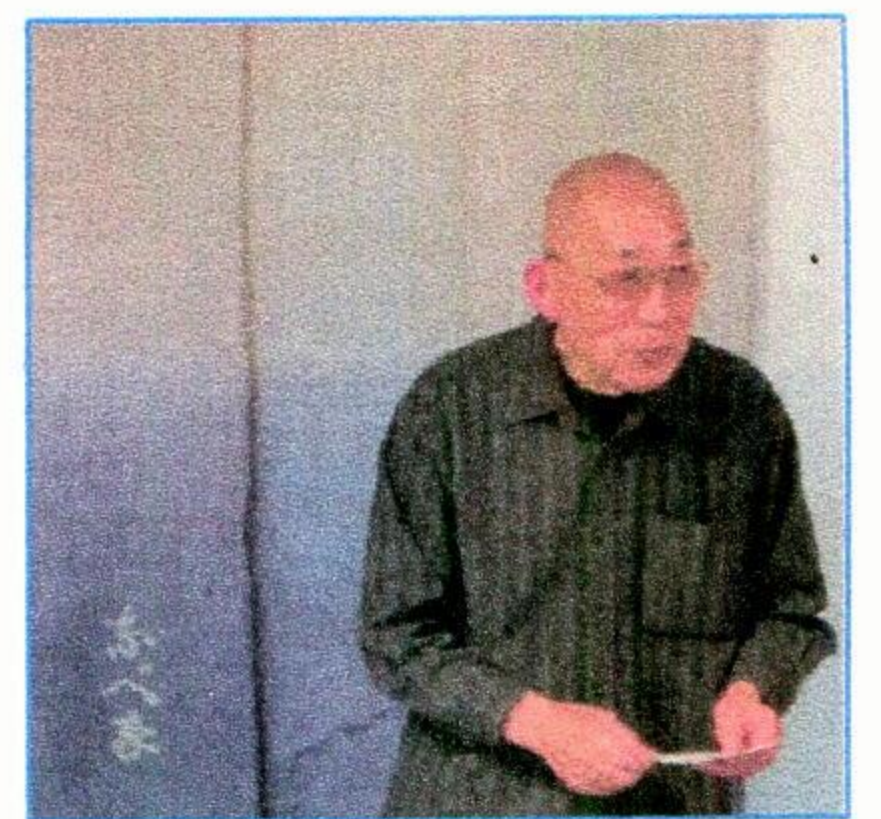
マーケティング・環境政策のシンクタンクを経て、1989年(財)余暇開発センター移籍。「ハッピーマンデー制度」の提唱、産業観光などの地域活性化事業に携わる。2002年(財)日本生産性本部、2008年(公社)日本観光振興協会常務理事総合研究所長を経て、2017年よりANA総合研究所シニアアドバイザー、2020年より日本観光振興協会総合研究所顧問に就任。観光庁、経済産業省、スポーツ庁、文化庁(日本遺産、文化観光計画認定等委員)などの関係省庁委員や呉市(顧問)、横須賀市、小田原市、高岡市(参与)、舞鶴市、越谷市など各地の自治体観光アドバイザーなどを務める。他に日本商工会議所観光専門委員会学識委員、全国産業観光推進協議会副会長、全国近代化遺産活用連絡協議会顧問なども務める。



パネリスト

福田 浩 (ふくだひろし) 氏 江戸料理研究家/大塚『なべ家』元主人

料理家。大塚「なべ家」主人。1935年東京都生まれ。早稲田大学文学部卒業。家業のかたわら古い料理書の研究や江戸時代料理の再現に力を注ぐ。著書に『完本 大江戸料理帖』(新潮社とんぼの本)、共著に『江戸料理百選』(2001年社)、『料理いろは庖丁』(柴田書店)、『豆腐百珍』(新潮社とんぼの本)など。



大竹 道茂 (おおたけみちしげ) 氏 江戸東京・伝統野菜研究会代表

江戸野菜研究家。1944年、東京都生まれ。東京農業大学を卒業後、JA東京中央会・参事、JA東京信連・代表理事専務などを歴任。現在は東京都農林水産振興財団・食育アドバイザー、江戸東京野菜普及推進連絡協議会・顧問、NPO法人「ミュゼダグリ」理事、フードボイス評議員など多数の団体で役員として活動。講演や農業関連書籍の編纂など実績多数。



冬木 れい (ふゆきれい) 氏 料理研究家/大きな竈 主宰

料理研究家。1959年栃木県生まれ。学習院大学法学部卒業。良い食品づくりの会会友・国際薬膳師・本草薬膳研究会副会長・希望郷いわて文化大使・栃木市ふるさと大使。日本全国の伝統的食材をベースに、薬膳古典研究、江戸料理研究の知見を活かしつつ、和の新たなる日常食を提案している。2015年より栃木市「とちぎ江戸料理プロジェクト」アドバイザー。NHK江戸グルメドラマ「ブシメシ」「ブシメシII」料理総監修。江戸ワンダーランド日光江戸村料理顧問。本セミナーの会場である江戸料理奈美路やの江戸料理を監修。

