

■ 郷土料理伝承学校 第2期 — につぼんの郷土食：長崎県 ～ 島の幸、里の実り、南蛮料理、南蛮菓子 ～

日本各地の農山漁村において、その風土や歴史、先人の知恵とともに脈々と受け継がれてきた郷土料理。この貴重な食文化を伝え広めていくことは、農山漁村地域の振興のみならず、我が国の社会・経済の再興とアイデンティティの高揚へもつながる重要なことと考えます。本講座は、平成24年秋に開講した第1期に引き続き、食文化研究家の向笠千恵子氏（郷土料理伝承学校校長）監修のカリキュラムにより、食の最前線で活躍している講師陣が多面的に郷土料理を語り解くものです。

「郷土料理伝承学校」第2期は、日本の各地域の郷土料理文化を分析していきます。地域の気候や食材に合わせて独自に発展していくのが“食”であり、そんな地域ごとの多様性を包み込みつつ普遍化しているのが、日本の食文化の特徴です。郷土料理の地域性と多様性を考察することにより、日本の食全体を俯瞰し、ひいては世界の中での日本文化の位置づけを考えていきます。

第2期では、長崎県の食文化を紹介します。県域のほとんどが半島と離島で成り立っていて海産物と畑作の作物を活用した郷土料理が多いうえ、カステラに代表されるお菓子のよう海外の食文化の影響を受けているという、とてもユニークな食環境です。

今期の講義では、長崎県で実際に食に携わっている方々から、郷土料理の具体像を説明していただき、長崎の食文化の魅力を解明するとともに、わたしたちのふだんの食生活に活用できるヒントを提供する機会にしたいと考えております。【郷土料理伝承学校 校長・向笠千恵子】



平成 **26**年 **1**月 **25**日(土)～ **2**月 **8**日(土)：全4回

第1回・第2回：1月25日(土)／第3回：2月1日(土)／第4回：2月8日(土) ※詳細は裏面参照

会場

Kai House （地下鉄岩本町駅/JR秋葉原駅より徒歩）
東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.Iビル1階
（貝印株式会社本社1階）

定員

30名（先着順にて受付、定員となり次第締切）

受講料

全4回 13,000円（初回受付時に現金にてお支払下さい）

※欠席のご予定がある場合、受付時に申告いただければ1回につき3,000円を割引いたします。それ以後は原則として受講料の返却はいたしません。

申込み方法

E-mailまたはFAXにて、下記事項①～④を記載のうえ、お申込み下さい。

①氏名、②所属、③連絡先（電話番号、FAX番号、E-mailアドレス等）、④欠席回がある場合その旨

※お申込みより3営業日以内に確認のご連絡をいたします。連絡の無い場合は下記担当までお電話下さい。

申込み先【郷土料理伝承学校事務局】

一般財団法人 農村開発企画委員会

担当：林（はやし）

E-mail: k_hayashi@rdpc.jp

FAX: 03-3297-5543 TEL: 03-3297-5641

郷土料理伝承学校 第2期 につぼんの郷土食：長崎県（全4回） —— 講座詳細

第1回 開校式、講義：第1回「長崎県の食文化と“口福”」

■平成26年1月25日（土曜日）13時15分～14時45分

講師：向 笠 千恵子（食文化研究家、郷土料理伝承学校校長）

長崎県は海岸線の総延長が約4,200kmと、県別でいうといちばん海との接点が多い。また、水田よりは畑が主流で、どちらかというと山がちな地域でもある。そんな環境から生まれた郷土料理は、海の幸・里の幸を十二分に使いこなす工夫にあふれている。あご（トビウオ）、島原そうめん、五島のうどん、鯨料理などを例にとり、「暮らしの知恵」と「食による地域おこし」の現状を紹介する。また、カステラや卓袱料理に代表される“甘い”文化にも言及していく。

第2回 講義：第2回「外国の食文化の玄関・長崎の甘味文化とカステラ」

■平成26年1月25日（土曜日）15時00分～16時30分

※第1回講義に引き続き開催

講師：山 口 喜 三（長崎市「松翁軒」代表取締役社長）

16世紀にはポルトガルやスペイン、江戸時代にはオランダと中国（清）の食文化の数々が伝来したが、それらは最終的には長崎市の食文化として根づき、全国に普及していった。スペイン菓子のカステラは完全に日本化しているが、そのほかにも数多くの西欧菓子が今も伝わっているし、中国の菓子もまた多種多様に発展してきた。本講義ではそれらの甘味文化を俯瞰しながら、長崎の菓子を解説していく。

第3回 講義：第3回「壱岐の“島幸”は、海のおいしさ・里のおいしさの二重奏」

■平成26年2月1日（土曜日）13時30分～15時00分

講師：平 山 宏 美（壱岐市「平山旅館」女将）

離島でありながら交通の要所であった壱岐には、各地の料理の影響が見られ、それらを巧みに取入れながら独自の食文化をつくってきた。平山氏は旅館を経営するかたわら、みずから無農薬野菜を栽培し、創作料理を研究したり、伝統の島豆腐を名物朝ごはんとして提供したりと、積極的に地産地消を実践している。そんな日常の“食”を通じて、地域の魅力を生かした郷土料理づくりの秘訣を説き明かす。

第4回 講義：第4回「長崎のスローフードの二つの流れ」

■平成26年2月8日（土曜日）13時30分～15時00分

講師：黒 川 陽 子（長崎市「KY-キッチン」主宰、料理研究家、スローフードジャパン理事）

長崎県の郷土食は、古来からの伝統食と、海外から伝来した食に分けられる。本講義では、さつま芋、雲仙こぶ高菜、柿酢、エタリ、ゆうこう、長崎はくさいなどのスローフードや、麦、魚介を中心にした伝統料理、またヨーロッパ料理・中国料理をアレンジしたいわゆる“長崎料理”についても説明する。なお、県外の人たちに人気のある料理の特徴や作り方にもふれる。

最新情報は下記URLにてご覧いただけます。

「農山漁村の郷土料理百選」 <http://www.rdp.or.jp/kyoudoryouri100/>