

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。



豊年萬福塾
塾長・小泉武夫

第十七回・11月15日(土) 14時〜16時00分

「ゆかりの地・加賀国から、日本橋へ」

講師：荒地美幸とよゆき〔百山市観光文化部観光課主査〕

荒木敏明〔あらと株式会社七代目当主〕

昨年5月、新しいスタイルの文化情報発信型飲食店として、
日本橋の東側、川沿いに誕生した蔵造りの〈日本橋室町 豊年萬福〉。
五街道の起点・日本橋の地にふさわしく、日本全国の隠れた味や技を
飲食で楽しんでもらうのはもちろん、物販や講座などでも紹介してゆきます。

また今年3月には、東京都が推進する社会実験の第一号となる「かわてらす」も増設され、
ユニークな存在として新しいランドマークになりつつあります。

文化情報発信の中軸として、昨年7月より開催されているのが〈日本橋室町 豊年萬福塾〉です。

小泉武夫氏を塾長に迎え、「日本橋から。日本橋へ。」をテーマに講座を展開。

開講一年目は【食の実験室 日本再発見！ 味見プロジェクト】と題し、
季節ごとに食材を取り上げ、講座に加え試食・試飲で食への理解を深めました。

二年目の今期は、日本橋とゆかりのある“地”を取り上げ、
食を中心にその地の魅力を発信する【ゆかりの地】シリーズほかにも、
江戸にまつわる食事情をさまざまな切り口で紹介・再現する講座も開催いたします。

加賀と日本橋の「ゆかり」をひもときつつ、加賀の食を紹介し
ます。日本三名山のひとつ白山、その山麓のまち石川県白山市よ
り荒地美幸さんをお招きし、食を中心に白山市の魅力を発信して
いただきます。

そして、白山名物、唯一無二の発酵食品「ふぐの卵巣のぬか漬け・
粕漬け」を製造するあら与の七代目荒木敏明さんに、この不思議
な発酵食品のナゾ(?)についてお話しいただきます。もちろん、
参加者のみなさんには、小泉武夫塾長も絶賛の「ふぐの卵
巣のぬか漬け・粕漬け」をご試食いただきます。
ほかにも試食をご用意しておりますので、お楽
しみに！

(P63「いらっしやうい！」もご参照ください)



第十七回「ゆかりの地・加賀国から、日本橋へ」のお申込みについて

■参加費 1人2000円

※試食代込
※参加費は当日、講演会場にて現金
で頂戴いたします。

■募集 50名

■会場 豊年萬福

月刊日本橋編集部まで、

お電話でお申し込みください。
定員になり次第締切。

☎03-6202-1211

月刊日本橋編集部(平日10時~18時)

日本橋室町 豊年萬福

中央区日本橋室町1-8-6
☎03(3277)3330



あたたかみを感じる木調の設えと、行灯ふうの照明。壁面には浮
世絵を映し、日本橋の古写真などの展示も。一階には常設のスク
リーンがあり、講演会などのイベントが開催できる

一、二階共に日
本橋川に面した
テラス席を用意