

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU



塾長・小泉武夫
豊年萬福塾

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。

2013 年、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 2014 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、2013 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。

特別企画 「高峰秀子の手料理」

講師 師…斎藤明美 「作家」 協力…八重洲ブックセンター

毎回「食」にまつわるテーマでお送りしている豊年萬福塾。5 月は特別企画として、小誌にて好評連載中の『女優にあるまじき高峰秀子』の著者・斎藤明美さんに、「高峰さんと料理」についてお話いただきます。

第二十三回：5月17日（日）14時～16時

昭和の日本映画を代表する女優・高峰秀子さんは、5歳で映画デビューを果たして以来、「浮雲」「二十四の瞳」など、300本を超える作品に出演しました。そんな大女優の高峰さんですが、一方で日常の家事を完璧にこなす主婦の鑑でもありました。養女である斎藤さんはこう綴ります――

「私を知る高峰の手は、女優の手ではなかった。常に爪を短く切り揃え、石鹸の匂いがした。おかあさんの手だった」（『高峰秀子のレシピ』より）。

いつも綺麗に磨き上げられていた白い台所、料理の準備の良さや片付け方など、高峰さんの素顔を誰よりも知る斎藤さんのお話をお楽しみください。また、『高峰秀子のレシピ』より、高峰さんの手料理を数品、再現してご試食いただきます。まったく同じ味に……とはいきませんが、夫・松山善三さんのためにつくり続けた「手早くおいしい」料理に思いを馳せていただければと思います。当日は、斎藤さんの著作の販売およびサイン会も。皆様のご参加をお待ちしております！

第二十三回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。

☎ 03-6202-1221

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