

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

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。

第二十八回：10月31日(土) 14時～16時

シリーズ「食の現場を知ろう」漁業編」
イントロダクション編

講師：勝川俊雄 [東京海洋大学准教授]



魚は好きですか？ 日本の食卓を、魚なしに語ることはできません。これからも、ずっと魚を食べ続けてゆきたいものです。ところで、私たちが口にしている海からの恵みは、どんな人がどのような思いで調達しているのでしょうか？ 漁業の生産現場を知れば、魚をもっと愛することができるよう、ですね。

シリーズでお届けする本講座では、座長の勝川俊雄先生のほかにも、生産現場からゲストをお迎えしてお届けいたします。

まずは第一回、イントロダクション編として、勝川俊雄座長のお話から。試食もお楽しみに。今回は、サバの食べ比べ。ノルウエーのサバと日本のサバ、果てさてそのお味は……？ かつて魚河岸のあった日本橋から、魚食文化について学びましょう！

第二十八回のお申込みについて

■ 参加費 1人2500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 - 62020 - 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