

日本橋 室町 HONEN MAMPUKU JUKU

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。



塾長・小泉武夫
豊年萬福塾

第三十一回：1月16日(土)14時～16時

シリーズ「食の現場を知ろう」漁業編」
オリンピック・パラリンピックとエコラベル、東京湾船橋編
講師：勝川俊雄「東京海洋大学准教授」



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。

ロンドンオリンピック・パラリンピック以降、会場で使われる食材については、環境などに配慮していることが認められたものを提供する流れが定着しています。2020年の東京大会でも同じく、国際的な認証を得た食材の調達・提供が求められます。日本の現状はいかに……。

海のエコラベル、持続可能な漁業で得られた水産物に与えられるMSC認証。ロンドンに本部のあるMSC（海洋管理協議会）、その日本事業所はここ日本橋にあります。

勝川先生の講座に加え、MSCの方にもお話をいただきます。また、東京湾は船橋漁港より、現場の声もお伝えいたします！

試食は、MSC認証を得ている国産の海産物……はてさて何が出てくるか、お楽しみに！

第三十一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。

☎ 03-6202-1221

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、行灯風の照明。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