

歴史を食べる!!

歴食

JAPAN
サミット

第1回大会 in 山口市

2016年2月

歴座
20 土
13:30~

歴市
21 日
10:00~

会場 カリエンテ山口 大ホール他
山口県山口市湯田温泉5丁目1-1 TEL 083-921-1929

入場無料

歴座

歴食と歴史を語り尽くす!
歴食、御国自慢!

歴食アドバイザー
俳優
辰巳琢郎氏
来山!



山口

大内氏が開いた
中世最大の宴

平成大内御膳



岐阜

ぎふ西美濃
赤坂宿本陣で
皇女和宮・新撰組
隊士嶋田魁が
食した料理

和宮御膳・
新撰組御膳



奈良

食を介して
古墳時代を
掘り下げる!

発掘ランチと
古墳ケーキ



徳島

三好氏の
食した料理

戦国三好御膳



歴市

歴食が集結! 試食、販売!
歴史を、食べる!

続々エントリー中!
<http://reki-shoku.jp/>
歴食japan 検索



奈良

奈良パーク
ホテルより

天平の蘇



奈良

時代意匠考案
藍室舎より

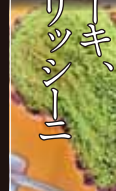
歴史意匠
グッズ販売



奈良

ならまち菓子工房
プレイマルシェ
より

古墳型ケーキ、
木簡型グリッシーニ
など焼き菓子



岐阜

ぎふ西美濃
赤坂宿本陣
新撰組御膳より

宮寿司、
鮎味噌たき



益田

益田中世の食再現
プロジェクトより

はむ煎り酒
与三右衛門



山口

山口名物料理創出
推進会議より

平成大内御膳
雑煮



主催 山口商工会議所、歴食JAPANサミット・第1回大会実行委員会(山口商工会議所内)

後援 国土交通省観光庁、山口市、山口市教育委員会、KRY山口放送、yab山口朝日放送、山口ケーブルビジョン、朝日新聞社

協賛 生活協同組合コープやまぐち、(株)オオバクリエィティブ、山口調理製菓専門学校、湯田温泉料飲社交組合、(一財)山口観光コンベンション協会

(株)JTB中国四国山口支店、日本航空山口支店、(株)豆子郎、萩山口信用金庫、(株)山口銀行山口支店、西中国信用金庫山口地区本部、中国電力(株)山口営業所

(株)中電工山口統括支社、三笠産業(株)、湯田温泉旅館協同組合、湯田温泉保養所連絡協議会、(有)御堀堂、(株)MIHORI、日本果実工業(株)

(株)近畿日本ツーリスト中国四国山口支店、山口県農業協同組合中央会、金光酒造(株)、(株)松西、山口マツダ(株)、えすぷらん

次第

歴市 2月20日(土) カリエンテ山口
大ホール

両日とも、
歴食に関する
レプリカや
パネルなどの
展示を
行います！

13:00 開場

13:30 開会宣言 実行委員長 大原敏之

13:45 御国自慢〈前編〉

各地の歴食と地域の歴史を、開発者自身が語り尽くす！
パネリスト 国土交通省 観光庁 ニュートゥリズム推進官 大岡 秀哉
山口県立大学 准教授 齊藤 理
実行委員長 大原 敏之 他

- ★和宮御膳、新撰組御膳：西美濃広域観光推進協議会
- ★戦国三好御膳：藍住町教育委員会
- ★古墳時代を掘り下げるグッズとお菓子：藍寧舎／ブティ・マルシェ
- ★平成大内御膳：山口名物料理創出推進会議
- ★大内氏の宴と京料理：美祢市立於福中学校

15:30 開催地代表挨拶 山口市長 渡辺純忠

15:40 休憩

16:00 御国自慢〈後編〉

翌21日の歴市出展者によるPRタイム！
★奈良パークホテル「宮廷料理 天平の宴」
★益田中世の食再現プロジェクト「益田氏の饗応料理」
★金光酒造株「清酒 山頭火」
★歴食JAPAN「長州鰐チョコレート」
★山口市歴史民俗資料館「発掘土器せんべい復元」
★大路ロビー「久坂玄瑞の湯呑み(レプリカ)と歴服女子」他
続々エントリー中！詳しくはHPでご確認ください。

歴市 2月21日(日) カリエンテ山口
大ホール、ロビー、
建物前駐車場

10:30 開場セレモニー

各地の歴食の展示・お買い物をお楽しみいただけます。

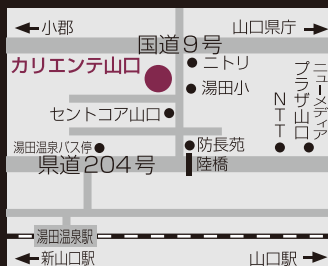
- | | |
|------------|--------------|
| ★試食・販売 | ★展示 |
| 古墳型ケーキ | 弥生時代の食器をつくる |
| 万葉食 貴族の御膳 | 出雲のごつつおの考古学 |
| 戦国三好御膳 | 三角縁神獣鏡チョコレート |
| 中世の香物 | 日本のワインの歴史 |
| 赤坂宿本陣新撰組御膳 | 歴服、久坂玄瑞の湯呑み |
| 天平の宴(蘇) | 外郎 |
| | 幕末パン |

続々エントリー中！詳しくはHPでご確認ください。

ワークショップ

- ★長州鰐チョコレートづくり体験
 - ★発掘土器せんべい復元体験
- 詳しくは、ホームページで！

14:30 閉場セレモニー



会場 カリエンテ山口

山口県山口市湯田温泉5丁目1-1
TEL 083-922-2792

アクセス
JR山口線 湯田温泉駅から徒歩15分
★駐車場がございますが、台数に限りがございますので、公共交通機関をご利用ください。



ごあんない

歴食JAPANサミット
第1回大会実行委員長 大原敏之

「歴食」とは、それぞれの地域にある、様々な歴史を重ねて培われた風土・風習を背景にした料理や食べ物です。

地元を愛し、日本を愛する者として、「歴食」が地域の魅力発信と、国内のみならず、海外からの観光を誘致する起爆剤になること期待し、「歴食JAPANサミット」を開催致します。

各地の歴食が一堂に会すこのサミットに、みなさま是非ご来場ください！

参加団体エントリー中！ <http://reki-shoku.jp/>

歴食JAPANサミット・第1回大会の歴食参加団体を募集しています。

歴市 20日(土) 歴食の開発秘話発表やPRができます！
歴市 21日(日) 歴食の試食・販売ができます！

◆両日とも、歴食に関するレプリカやパネルなどの展示ができます！

エントリーは、
このバナーが
目印じゃ！



歴食JAPAN公式サイトの「サミットエントリー・バナー」より要項をご確認の上、専用フォームからお申し込みください。



<http://reki-shoku.jp/> 歴食japan 検索

お問い合わせ

歴食JAPANサミット・第1回大会実行委員会
山口商工会議所内 〒753-0086 山口県山口市中市町1-10
TEL 083-925-2300 FAX 083-921-1555 (月～金9:00～17:00 / 土9:00～12:00)

<http://reki-shoku.jp/>



お車でお越しの方はアルコール類の飲食はご遠慮ください。

大内のお殿様が前將軍をもてなしたお料理を忠実に再現

〈完 献〉 **平成大内御膳**

1500(明応9)年、室町幕府の第十代將軍だった足利義植を山口の大内義興は中世最大の宴でもてなしました。平成大内御膳は、その献立記録にみられる料理を忠実に再現し、当時なかった砂糖・醤油・みりんを使わず、食材本来の味を堪能頂ける御膳に仕上げています。



大内弘世コース(16品) 15,000円(税別) 大内義興コース(10品) 5,000円(税別) 平成大内御膳弁当(15品) 3,000円(税別)

湯田温泉の下記施設で、平成大内御膳がご堪能いただけます〈要予約〉。
詳しくはHPで！ <http://reki-shoku.jp/>

写真は献立基本イメージです。

ほうちゅうえん 防長苑	さんすいえん りんすい 山水園「臨水」	にし めやびときわ 西の雅 常盤	ゆだ おんせん にしむらや 湯田温泉 西村屋
TEL083-922-3555	TEL083-922-0560	TEL 083-922-0091	TEL 083-922-0250