出展者紹介

展…展示　食…試食・試飲　売…販売　体…体験

一般社団法人くりはらツーリズムネットワーク（宮城県栗原市） 食 売

市民が職業や特技、趣味を生かして、農業や林業、食文化、モノづくりなどの体験プログラムを実施。地域資源と市民が活躍する場を創出している。また、これらを応用し、旅行事業や定住移住促進、栗駒山麓ジオパークのジオツアーなども実施。（詳細は6ページ参照）

浜北万葉食研究会「月草の会」（静岡県浜松市） 展

今から1200～1300年前、万葉集が詠まれた時代の食事。月草の会では、万葉集やその他の文献、木簡などに基づいて、当時の食生活の再現をめざし、材料や調理方法を研究し、旬の食材を使って「万葉食」をつくっています。春は鯛の醤酢、夏は鰻の蒲焼き、秋は日干し年魚の醤煮と季節にあわせた貴族の御膳です。季節限定「まこも膳」では、「万葉集」に、22首詠まれており、日本最古の書物「古事記」や「日本書紀」にも登場する「大地の主」のような植物「まこも」の旬にあわせ、まこもだけ、まこもの葉を使った、まこもづくしの膳です。

信州須坂 豪商の館 田中本家博物館（長野県須坂市） 売

田中家が所蔵している江戸時代の接待帳「諸客賄方控帳」等から当時の食事を再現する江戸料理再現食事会を、平成6年より毎年実施。当館のお食事処「龍潜」では、中庭の景色を愛でながら、この接待帳の中に書かれていた「お殿様も召上った山鳥の雑煮」と江戸料理再現「橘弁当」は予約制で提供。（詳細は6ページ参照）

ならまち菓工房プティ・マルシェ（奈良県奈良市） 売

ヤマト政権の勢力拡大とともに広まったとされる前方後円墳をケーキという観点から表現しました。ケーキ本体は、古墳同様本格三段構築、土をイメージしたチョコクリームを森をイメージした抹茶スポンジで覆い、周囲には円筒埴輪、内部には勾玉・土器片・鏡片を埋蔵。発掘スコップ型スプーンで発掘しながら食べることで、歴史ロマンを感じてみてください。

香豆舎（こうずしゃ）（奈良県奈良市） 売

味わい深い古墳時代を贅沢に落とし込んだこだわりの珈琲豆シリーズ、「古墳コーヒー」。古墳時代「前期」・「中期」・「後期」の三時期を、豆の種類と焙煎具合で表現しました。今回は、カフェスタンド形式で飲み比べていただけます。珈琲豆の販売もございますので、気に入った方はぜひご家庭でも古墳時代をお楽しみください。ほか、弥生時代の邪馬台（やまたい）ブレンドもありますよ！

藍寧舎（らんねいしゃ）（奈良県奈良市） 売 体

藍寧舎では、文化財に関する書籍・パンフレット・展示パネルなどのデザインや、イベントの企画・運営、また歴史をテーマにしたグッズを製作・販売しています。今回は、古墳時代をよりディープに楽しむ様々なグッズを販売するほか、奈良時代に贄を運ぶ荷札として使用されていた「木簡」を模した板に文字を書ける体験コーナーをご用意します。古代の食にまつわるあれこれを楽しみにぜひいらしてください。

NPO法人大路小路まち・ひとづくりネットワーク（山口県山口市） 展 体

幕末の若き志士「久坂玄瑞」が残した湯呑のレプリカで楽しむ「久坂deカフェ」の取り組みを紹介します。京都で作られた湯呑が山口に運ばれ、久坂玄瑞の名前と共に大切に継承された…そんな湯呑を複製し、幕末に志士たちが歩いたであろう地域の飲食店で使用してもらっています。なぜ玄瑞がこの湯呑を大切にしていたのか。各飲食店の趣向を凝らした取り組みと合わせて、その歴史も味わっていただきたいと考えています。「あなたも久坂玄瑞になれる？」コスプレ衣装の体験コーナーや、インスタグラム風フォトフレーム、玄瑞湯呑のデザイン解説のパネルもあります。

株式会社サビエルカンパーナ（山口県山口市） 売

1859年、中嶋治平が長崎で見聞したパンの製造法を萩藩にもたらしました。酒の酵母を使って作るのが当時のパン。株式会社サビエルカンパーナでは、当時の製法を忠実に再現し、現在に甦らせました。現代のパンとは少し違う風味と食感がお楽しみいただけます。

毛利公の参勤交代弁当再現プロジェクト（山口県山口市） 展

幕末の志士を率いて明治維新をなし遂げた、長州藩最後の藩主・毛利敬(たか)親(ちか)公のあだ名は「そうせい公」。人材を育成することに熱心で、適材適所に配置するとその家臣に全面的にまかせる姿勢であったことから、「薩摩に馬鹿殿なく、長州に馬鹿家老なし」と言われました。『防長史談会雑誌』の記述をもとに、敬親公が参勤交代の際に食した弁当の再現に取り組みました。素朴な味わいのなかに、当時の人々の息吹が静かによみがえります。

デンケンレストラン実行委員会（山口県柳井市） 展

歴史情緒あふれる美しい街並みが広がる、柳井・白壁通り。伝統的建造物群保存地区（デンケン地区）に指定されています。この歴史的な雰囲気を愉しみながら、長さ数十メートルのロングテーブルに座って江戸時代の献立を味わう企画です。再現したのは、1798（寛政10）年の柳井における正月料理。白壁通りの豪商小田家にて当時の献立を発見しました。本格的な本膳料理で、4膳、全12皿。鯛のお出汁で頂く椀物から、華麗な硯蓋まで、目にも愉しく、また、めでたい席に出されたくわいや、人里離れた深山でのみ採れるという岩たけなど、今日では食することの少なくなった食材も。江戸時代「岩国吉川領のお納戸」といわれるほどの繁栄をみた柳井ならではの本膳料理をお楽しみください。

山口名物料理創出推進会議（山口県山口市） 展 食

明応九年(1500年)三月五日、室町幕府の第十代将軍だった足利義稙が、山口の大内義興を訪問した際に、大内氏側は32献110品以上の料理を準備し、中世最大の宴を催して歓待しました。同時代京都で催された宴の記録が残っているものでも、もてなし料理は二十献が最大。それ以上の宴を、地方都市の一大名である大内氏が開いたのです。その時の記録が「明応九年三月五日将軍御成雑掌注文」として残されており、この記録を元に現代に甦らせたのが、「平成大内御膳」です。当時の味を忠実に再現するため、砂糖・みりん・醤油などは一切使わず、塩や煎り酒、たれ味噌という、当時の調味料を使っていただきます。山口にお見えいただいた皆様には、是非「平成大内御膳」を食していただき、中世最大の宴を開いた大内氏の栄華を感じていただきたいと思います。

平戸市地域資源ブランド化推進協議会（長崎県平戸市） 売

江戸時代、日本最大規模を誇った鯨組の本拠地であった平戸市生月町には、祝い事や正月には鯨料理がかかせないなど、今なお鯨食文化が息づいています。今回は、その伝統ある鯨を平戸の新名物料理「平戸ちゃんこ鍋」と融合しアレンジした逸品「くじらちゃんこ鍋」をご用意しました。また、平戸の恵み海の幸である水産加工品も併せてお持ちしましたので、ぜひ味わって下さい。（詳細は7ページ参照）

郷土料理　青柳（熊本県熊本市） 展

熊本の貴重な料理秘伝書「料理方秘」（1803年）や、近世熊本の食品・料理集「歳時記」（1817年）をもとに、熊本名物も取り入れ、現代の嗜好に合わせて提供している「熊本城本丸御膳」。献立は、複数の膳でたくさんの料理が一堂に並ぶ、武家の儀礼的な料理様式本膳料理を参考にし、いろいろな料理を少しずつ一つの御膳に取り合わせました。

山太（さんた）（島根県出雲市） 売

現在出雲市は、出雲食戦略会議として出雲という名前を冠とする。食品によっても出雲をPRする活動を行っています。出雲そば、出雲ぜんざいとともに出雲でも以前食されてきた出雲うどん（古式うどん）を仲間としてPRすることになりました。現在は、出雲うどんを定番商品として出店する飲食店も6店舗まで増えています。また認知度を向上させる活動として、島根県内各種催事への出店やうどん打ち教室の開催を行っています。2月11、12日には出雲のパスタ店、ラーメン店、そば店とともに出雲麺フェスを開催して麺による地域活性も行っています。

島根県立古代出雲歴史博物館（島根県出雲市） 展 食

当館は出雲大社のすぐ東隣に位置する歴史博物館で、出雲大社の貴重な資料や、古代出雲の歴史、島根の文化をわかりやすく紹介しています。国宝の銅剣や銅鐸など、400点を超える青銅器が一堂に並ぶさまはまさに圧巻の一言。神話を分かりやすく楽しめる神話シアターやショップ、カフェも併設しています。今回ご紹介する「古墳ゼリー」は、2013年の企画展「倭の五王と出雲の豪族」の際に、カフェのスペシャルメニューとして誕生。ブログやツイッターで話題となり、夏季定番の人気メニューとなりました。当館学芸員が原型師を務め、その監修のもと制作したこだわりの逸品です。スコップ型スプーンで、発掘調査気分でお召し上がりください。

株式会社和田珍味（島根県大田市） 展

うず煮は出雲大社の祭祀を司る出雲国造家(いずもこくそうけ)に代々伝わる、ふぐを使った大変縁起の良い料理で、旧暦元旦の「福神祭」に招待された方にふるまわれる出雲大社にしかない特別なおもてなしの料理です。和田珍味では出雲大社様より特別に許可をいただき、試行錯誤を重ね、長い年月をかけてうず煮を商品化し、神門通りに「福乃和」として新店舗を開店。うず煮を中心としたふぐ商品の販売に、実演と試食を交え、出雲國伝統の歴史あるおもてなしの料理としてうず煮のご紹介をしています。また、事前にご予約いただければ飲食のメニューとしてもお出ししております。

山陰万葉を歩く会（中央弁当）（島根県江津市） 売

日本最古の和歌集　万葉集の最高の恋歌は、この石見で詠まれました。国の役人として赴任した柿本人麻呂は、江津の依羅娘子（よさみのおとめ）と恋に落ちました。人麻呂が都に帰るとき、娘子は心のこもったお弁当を作りました。そして人麻呂は、娘子に情熱あふれる歌を送りました。「石見のや　高角山の　木の際より　わが振る袖を　妹見つらんか」（もう一度帰ってくるよと振るこの袖を　あの娘はじっと門でたたずみ見続けているだろ）万葉弁当は、今も残る豊かな江津の食材を当時の調味料を使って、娘子の思いを込めて作ってみました。是非、ご賞味ください。

津和野旅館組合（島根県津和野町） 売

最後の津和野藩主・亀井茲監公に仕えた栗本里治によって描かれた「津和野百景図」には幕末の津和野藩の風景・行事に加え、数々の旬の食材が登場します。その中では、とても大きな筍が収穫された様子や津和野城の女中たちが松茸狩りを楽しんでいる様子が生き生きと描かれ、当時の食文化が偲ばれます。津和野旅館組合ではイベント時に「津和野百景図」に描かれた食材（筍・蕨・鮎・松茸・猪・鴨など）を贅沢に使用した「おやど弁当」を販売しています。藩政時代の人々が舌鼓を打った旬の味覚を是非ご賞味ください。

益田「中世の食」再現プロジェクト（島根県益田市） 展 売

益田市内の食品製造業者や「食」の活動に携わる有志で2008年に結成。益田家に伝わる古文書「益田家文書」（東京大学史料編纂所所蔵）の中にある、毛利元就をもてなした祝い膳の記述をもとに、料理の再現や商品化、食提供イベント等に取り組む。活動の幅をさらに広げ、地域資源を活かした観光や産業振興へつながる市民活動を目指す。（詳細は7ページ参照）