



記録は確認できたものの、文化財保護課の担当者や料理人のみなさんと頭を突き合わせ、議論を交わしても「これはなんのことなのか」がハッキリわからないものがある。料理研究家の江後先生を頼り、料理の復

時は2008年、山口名物料理創出推進会議では、新たな地域の名物を生み出そうと日夜検討を重ねておりました。そんな折、山口市文化財保護課から連絡が。「大内氏館跡から発見されたものの中に、宴の献立記録があるんですよ」と。

元々、山口市文化財保護課から連絡が。「大内氏館跡から発見されたものの中に、宴の献立記録があるんですよ」と。

「歴食」、それは究極の地域愛!!

改めて問う!

「歴食」とはなんぞ



第5号

令和3(2021)年9・12月合併号

発行
歴食 JAPAN
プロジェクト事務局
山口県山口市中市町1-10
(山口商工会議所内)
電話 083-925-2300



いざ集え! 地域を愛し、歴食を愛すツワモノ共よ!
ぜひ、歴食サミットでお会いしましょう!

今やそのネットワークは全国に拡がり、50以上の地域・団体が登録するに至ります。

日本全国に、おそらく同じように苦労して地域の歴史を紐解き甦らせた食があるのではないかと考えた我々は、そんな食を訪ね歩く全国行脚の旅に出かけました。北は一関から南は熊本まで、実に多くの仲間に出会い、同じような苦労を重ねるみなさんと心を一つにすべくたどり着いたカテゴリが「歴食」だったので

元々、山口市文化財保護課から連絡が。「大内氏館跡から発見されたものの中に、宴の献立記録があるんですよ」と。

合戦 歴食

第三回 全国 歴食サミット

◆ 合戦日時
2022年2月12日(土) 10:00~17:00
13日(日) 10:00~16:00

◆ 合戦場所
新山口駅北口すぐ
KDDI維新ホール(山口県山口市小郡令和1-1-1)

歴食 お国自慢合戦!

「世にも素晴らしき歴食は、これにあり!」

集え!「歴食道」を極めし日の本諸国のツワモノ共よ! 壮大なロマン! 秘められたストーリー! 自慢の歴食を我こそはと語り尽くすべし!

入場
無料

※訂正記事※ 歴食瓦版第4号(令和3年6月発行)に掲載された「源義朝御膳」に4,950円(税込)と記載しておりますが、正しくは2,750円(税込)でした。お詫びして訂正いたします。



壬生お殿様料理
壬生お姫様料理

200年の時空を超えて体感する

壬生藩鳥居家の世界と食

「壬生お殿様料理」「壬生お姫様料理」

近年発見された壬生藩4代目藩主

「鳥居忠燾（ただてる）」の「御献立

帳」。その歴史に裏付けされた献立を

もとに現代風に新たに考案されたのが

「壬生お殿様料理、壬生お姫様料理」

です。先に生きた壬生人達が築き、引

き継いできた「壬生の歴史」財産に、

若い人々から高齢の方々まで、幅広い

世代が目を向け、味わい、そして次代

へと繋いでいってほしい・・・そんな

思いのもと、各店の個性を活かしなが

ら開発されました。

栃木県壬生町には、徳川將軍家の宿

城として「壬生城」がありました。日

光東照社（のちの東照宮）の造営をき

つかけに、元和3年（1617）4月

に、2代目將軍徳川秀忠が、完成した

日光東照社参拝帰途に一泊したことを

はじめてとして2回、三代家光の代に

5回、4代家綱の代に1回の計8回壬

生の宿城が行われています。

まさに將軍家の「おもてなしの城」

ゆかりの食事が

和食、洋食問わ

ず様々な形で現

代風にアレンジ

され、今よみが

えりました。ぜ

ひ町内の認定店

舗でご堪能くだ

さ。



提供店

・日本料理篠

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁2034

・割烹山水亭

栃木県下都賀郡壬生町いずみ町89

・レストラン花みどり

栃木県下都賀郡壬生町国谷2273

・日本料理旬香

栃木県下都賀郡壬生町通町1415

・Chef's Table ODAKA

栃木県下都賀郡壬生町至宝1115

・割烹いしかわ

栃木県下都賀郡壬生町幸町232

・寿司割烹かざま

栃木県下都賀郡壬生町至宝2917

お問い合わせ先 栃木県壬生町 壬生お殿様料理促進の会 事務局 TEL 0282-81-1844 https://www.town-mibu.com/mibu-brand/?page_id=1364



尾張最古の銘酒

「忍冬酒」

忍冬酒（にんどうしゅ）とは、

忍冬（スイカズラ）の花をつけ

込んだ滋養強壮にも良いお酒。

昔は「紀伊忍冬酒」や、「遠州忍

冬酒」など、諸国でも生産され

ていたのですが、現代まで中断

せずに続いているのは、愛知県

犬山市内にある、慶長2年（1

598年）創業の老舗・和泉屋

小島醸造一軒だけなんだそう

です。

犬山城主が將軍家に献上し

ており、徳川家康も好んで飲ん

だと伝わっているお酒です。リ

キュール酒なのでウイスキー

に甘みを加えたような味わい

で、口当たりも非常に結構で酔

い心地も格別なんだとか。お酒

大好き！なハンターも是非と

も味見してみたい逸品です！

オスメの飲み方はオンザロッ

クや炭酸割など。「燗はつけ

ないでください」とコメント

が。



400年以上前からつくり続けられているこの「忍冬酒」。是非酒蔵を訪ねてみたいですね。

お問い合わせ

小島醸造（こじまじょうぞう）

愛知県犬山市犬山東古券633

電話 0568-61-0165

名鉄「犬山駅」西口より徒歩約10分

営業時間 10:00～17:00

定休日 不定休

駐車場台数 10台

