

# REKI 歴食 SHOKU 瓦版 KAWARABAN

第7号

令和5(2023)年10月号

発行

歴食JAPAN

(山口観光コンベンション協会内)

山口県山口市惣太夫町2-1  
電話 083-933-0088

お城EXPO in 姫路へ参陣！

## 歴食JAPAN 姫路繁盛記

9月16日(土)～18日(祝)、「特別版お城EXPO in 姫路」が兵庫県姫路市のコンベンションホール「アクリエヒめじ」にて開催されました。メイン会場となる「城めぐり観光情報ゾーン」に並んだブースの数は、私たち「歴食JAPAN」を含めておよそ50！全国各地よりの来場者は1万2千人を超え、歴食ブース

へも多くの皆様に足を運んでいただきました。

出展歴食は「益田氏の饗応料理」「壬生お殿様料理」「お姫様料理」「万葉食」



世界遺産登録30周年を迎えた姫路城

「土器ドキ最中」「古代妄想スウィーツ」「大内御膳」の6団体。歴食というワードを初めて知って立ち寄って下さる方、担当者や歴史の話に盛り上がる方、そして各団体が用意した商品は早々に売り切れるなど、ブースは連日大盛況！SNSでも話題が多数アップされ、歴食のさらなる周知に繋がった充実の3日間となりました。特に大きな収穫を得られたのは、他ブースの出展者様との交流でした。大きく関心を寄せてい



およそ50のブースが並ぶ「城めぐり観光情報ゾーン」

ただいたのは歴食が有する可能性。「歴食JAPAN」としての活動についてお話をさせていただくと同時に、さらなる歴食認定に結びつくような情報も得ることができました。

ブースを訪れてくださった皆様ありがとうございました。今後も一緒に「歴食JAPAN」を盛り上げ、輪を広げていきたいと思います！



各地の有名武将たちも参陣！



歴食  
認定

まねきの  
えきそば  
兵庫県姫路市のソウルフード

「まねき食品」は、終戦後の混乱期に、軍統制品となっていた小麦粉の代わりに蒟蒻粉とそば粉を混ぜたそばを開発したりと試行錯誤しました。味を追求する中でたどり着いたのは、現在の形であるかんすい入りの黄色麺。「和風だしに中華麺」というユニークな商品は、1949(昭和24)年に「えきそば」と命名。美味しさが評判を呼び、やがて地域に愛される逸品となりました。

詳しくは <https://www.maneki-co.com/products/ekisoba/>



姫路駅在来線店舗



キッチンカーもデビュー

歴食アドバイザー・辰巳琢郎氏による厳選プログラム

# 歴食とは、究極の地域愛



著名な歴史研究者が登場する「厳選プログラム」は「特別版お城EXPO」の目玉企画。我らが歴食ア

（万葉食）、中島智加さん（古代妄想スイーツ）、竹田典高さん（まねきのえきそば）とともに登壇しました。

まずは新規歴食「まねきのえきそば」の認定

式。会場の地元・姫路のソウルフードで、戦後の復興とともに市民に愛されるに至ったストーリーが認定の決め手となりました。続いて、辰巳氏とのトークを

ドバイザー・辰巳琢郎氏も「歴食は、究極の地域愛」と題し、大原敏之歴食（APAN代表）兼大内御膳）、岩井賢朗さん（益田氏の饗応料理）、武田潤一さん（壬生お殿様・お姫様料理）、野中正子さん

による歴食のPR。博学の辰巳氏が、面白おかしく歴史背景を交えながら各歴食の魅力を引き出し、聴講者の関心を集めます。あつという間の90分で、終了後は聴講者の多くがブースを訪れ、さらに担当者の会話に花を咲かせていました。



歴食JAPAN 大原敏之代表



益田氏の饗応料理 岩井賢朗さん



万葉食 野中正子さん



壬生お殿様料理 武田潤一さん



まねきのえきそば まねき食品 竹田典高社長



古代妄想スイーツ 中島智加さん



食はもちろん歴史にも造詣が深い、辰巳琢郎氏

## 歴食交流会も開催!

辰巳琢郎氏推薦のイタリアンで交流会も開催しました。ワインも料理も氏のコーディネートで、そのこだわり一同感嘆&感激。楽しみとともに学びも深まる充実の一夜となりました。



「まねきのえきそば」を新たに歴食認定



壬生町の歴史と自慢の食材を美味しく満喫!

## 藩主の献立を再現! 壬生お殿様料理 壬生町内店舗にて提供中 (要予約、詳細は下記URLへ)



壬生藩四代目藩主「鳥居忠熹(ただてる)」の「御献立帳」をもとに考案された、「現代風アレンジ」「壬生産食材を使用」「ご当地感のある料理かつ名称」という条件を満たす料理です。

### プラン一例

- ◆「お城EXPO」にて「みぶのサビかん」を販売された、割烹山水亭の「壬生大名御膳2,580円」(要予約)
- ◆見た目も映える大名碗には小鉢がぎっしり! 地場野菜、鮎、ナマズなどを使った様々な料理が並びます。

プラン詳細 [https://mibu-kankou.org/gourmet\\_gd](https://mibu-kankou.org/gourmet_gd)

## 歴食とは?

「歴食」とは「歴史的なストーリーを有した、価値ある食」。各地で歴史とともに培われた風土・風習の中で生まれた食べ物と私たちは定義しています。その醍醐味は「食」の視点からの歴史満喫。私たちは全国津々浦々に存在する「歴食」の探究・発信を続けています。

### 認定申請、随時受け付け中!

詳しくは歴食JAPAN事務局へお問い合わせください!

歴食JAPAN (山口観光コンベンション協会内)

〒753-0042  
山口県山口市惣大夫町2-1 山口駅2階  
TEL:083-933-0088 FAX:083-933-0089

### 【登録済歴食団体様へのお願い】

事務局にて登録情報の更新作業を進行中です。ご連絡を行っております最新情報のご返信についてご協力をお願いいたします。

### 歴食エピソード 第2回

## 伊達政宗 独眼竜の料理人

「馳走とは旬の品をさりげなく出し、主人自ら調理して、もてなす事である」という明言を残したのは、戦国屈指の人氣武将・伊達政宗。文武両道で芸術にも通じ、さらにお洒落へのこだわりが有名ですが、食に対するこだわりも相当だったそう。江戸時代に入り、戦がなくなると美食への追求は一層深まっていたようで、手に持つ刀を包丁に変えて自らも料理をし、みっちり時間をかけて献立を考えていたというエピソードもあるようです。政宗が始めた城下での味噌醸造は、後の仙台味噌へと発展するなど、食文化への貢献も名君としてのステータスかもしれません。

