

REKI 歴食 SHOKU 瓦版 KAWARABAN

第8号

令和6(2024)年3月号

発行

歴食JAPAN

(事務局)
山口観光コンベンション協会
山口県山口市惣太夫町2-1
電話 083-933-0088

令和5年度歴食サミット オンラインにて開催しました!

令和6年2月15日(木)、オンラインにて令和5年度「歴食サミット」を開催しました。

今回のオンラインサミットへご参加いただいたのは、おかしあそび考古学研究所「土器片形クッキー」「ドッキー」、壬生お殿様料理推進の会「壬生お殿様料理・お姫様料理」(栃木県壬生町)、あいち美浜町観光協会「源義朝御膳」



青柳による「熊本城『本丸御膳』」の近況報告の様子



おかしあそび考古学研究所による「竪穴式住居」モチーフのお菓子の紹介

料理創出促進協議会「大内御膳」(山口県山口市)、郷土料理青柳「熊本城『本丸御膳』」(熊本県熊本市)の10会員様です。この内の「まねきのえきそば」「鷗外食」「高杉晋作の好物3種」は令和5年度の新規認定歴食。歴食JAPAN会長・大原敏之の開会挨拶に

(愛知県美浜町)、まねき食品株式会社「まねきのえきそば」(兵庫県姫路市)、益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会「益田氏の饗応料理」(島根県益田市)、津和野旅館組合「鷗外食」(島根県津和野町)、萩の宿常茂恵「高杉晋作の好物3種」鯛のあら煮「長州鮎」「漬け本鮪」(山口県萩市)、やまぐち歴食研究会「日英饗応料理の歴食給食」(山口県)、山口名物

続いて、新規3会員様に自慢の歴食を存分にPRしていただきました。姫路市民に深く愛されているB級グルメ、偉大な文豪・森鷗外が愛した品々、幕末の風雲児・高杉晋作の面影を垣間見られる料理などと、誕生エピソードは興味深いものばかり。その土地の食の魅力、歴史を伝えるコンテンツとして、「歴食」の可能性と使命を改めて実感できました。



「源義朝御膳」あいち美浜町観光協会の皆様

さらに、既存会員様の近況報告でも、新展開が続出。観光庁による支援事業の活用事例、地元の観光ブランドディング企業との連携、食育と連携した地域への発信、観光関連分野でのさらなる商品展開、インバウンドを視野に入れた集客や高付加価値化、親しみと魅力を突き詰めた商品開発など、「歴食」の発信・推進が活発に行われている近況を共有できました。

新規認定 島根県津和野町の「鷗外食」、山口県萩市の「高杉晋作の好物3種」

鷗外食

津和野出身 文豪・森鷗外の食卓を再現



津和野旅館組合加盟の宿泊施設にてセットメニューとして提供中! 森鷗外が好んだ「津和野産天然鮎」「鰻の蒲焼き」ほか「刺身の醤油煮」など、本人や家族の手記を基に再現。一品一品に面白いエピソードが残っています。

※要事前予約、メニューは施設ごとに異なります

主催団体 | 津和野旅館組合 [島根県津和野町]
詳しくは下記「津和野町観光協会」公式サイトをご参照ください
https://tsuwano-kanko.net/info/ougaipian_info/



高杉晋作の好物3種

「鯛のあら煮」「長州鮎」「漬け本鮪」



高杉晋作に関する文献をもとに、創業100周年を迎える「常茂恵」が再現し、宿泊プランとして提供中。大の鯛好き高杉晋作がよく食べたと言われる押し鮎「長州鮎」と「鯛のあら煮」は、彼の故郷・萩沖の鯛を使用しています。

主催団体 | 萩の宿 常茂恵 [山口県萩市]
詳しくは下記「萩の宿 常茂恵」公式サイトをご参照ください
<https://tomoe-hagi.com/news/post-140/>



ご参加歴食団体様 近況報告

熊本城「本丸御膳」

【郷土料理青柳】

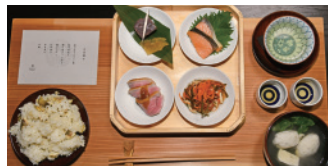
熊本城や細川氏菩提寺を食事会場として、郷土民芸とともに楽しむプランなど、高付加価値化を実現。インバウンドによる実績が増加中。



益田氏の饗応料理

【益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会】

再現した中世の食を「サムライ御膳」と命名。雪舟庭園のある萬福寺や益田氏菩提寺の妙義寺を会場として、実食できる体験プログラムを展開中。



土器片形クッキー「ドッキー」

【おかしあそび考古学研究所】

考古学とお菓子を結びつけたワークショップを実施し、全国各地の特色ある縄文・弥生土器をモチーフにしたクッキー作りを広めている。



壬生お殿様料理・お姫様料理

【お殿様料理促進の会】

料理に加えて「お殿様土産・お姫様土産」を展開。「結いなり×サビかん」など、新規認定品が増えており、駅弁でも「サビかん」を販売。



源義朝御膳

【あいち美浜町観光協会】

源義朝・頼朝親子との土地のゆかりや源氏・平氏にちなむ料理の趣向を発信。中部国際空港に近接という立地を活かした、今後の集客への取り組みを強化中。



日英饗応料理の歴食給食

【やまぐち歴食研究会】

幕末の日英饗応料理や、毛利敬親が参勤交代の際に食した弁当を再現。食育と連携し再現メニューを学校給食で提供。



歴食JAPAN協議会の運営について

山口観光コンベンション協会を事務局とする歴食JAPAN協議会の新体制について説明を行い、運営費用をはじめとする持続的な運営・活動を目指すにあたっての課題を共有



させていただきました。今後、具体案など改めてご案内させていただきます。

「お城EXPO」など、令和6年度の予定

令和6年度の活動については、例年12月に横浜で開催されている「お城EXPO」への出展とともに、令和7年2月前後でのサミット開催(形式未定)を予定しています。さらに、オンラインサミット内で益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会様より、11月16日・17日開催「山城サミット2024」のご案内があり、こちらへの出展も検討しています。

大内御膳

【山口名物料理創出推進委員会】

雪舟をテーマにしたインバウンド向けツアーの昼食として提供。英語メニューも作成。今後は、一般飲食店での大内御膳の提供の検討を進めていく。



歴食大募集!!



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・風習を背景にした食べ物と、私たちは定義しています。つまり、「食」の視点からの歴史満喫が「歴食」の醍醐味です。史料や文献に基づいて再現された料理はもちろん、歴史に思いをはせて創作されたものでも、定義に合致していればOK。その定義とは「歴史的なストーリーを有した、価値ある食」。私たちは、全国津々浦々に存在する「歴食」を探究し世の中への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!

一般財団法人 山口観光コンベンション協会

〒753-0042

山口県山口市惣太夫町2-1山口駅2階

TEL:083-933-0088 FAX:083-933-0089



日本遺産文化財「萬福寺」「妙義寺」で中世の食を堪能!

「サムライ御膳」体験プログラム

大人・子どもともに6,600円(税込、5名より受付、7日前までに要予約)

益田氏が毛利元就をもてなした中世の御膳を再現!

プラン内容

- ◆ 益田市内の萬福寺、または妙義寺にて「サムライ御膳」を実食
- ◆ 当時の調味料「煎り酒」を再現して料理に使用
- ◆ 両寺ともに益田氏の菩提寺。萬福寺境内の庭園は雪舟作で妙義寺も美しい庭園が見どころ

プラン詳細 <https://masudashi.com/guide/program/433/>

問い合わせ・お申し込み 一般社団法人 益田市観光協会
TEL:0856-22-7120

