

REKI 歴食 SHOKU 瓦版 KAWARABAN

第10号

令和7(2025)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6年度歴食サミット オンラインにて開催しました!

2月26日(水)、令和6年度「歴食サミット」をオンラインにて開催いたしました! 今回ご参加いただいたのは、8つの認定歴食団体様(左表参照)。そして、岐阜県飛騨市にて「江馬・室町饗心膳」を実施されている、飛騨市様にはオブザーバーとしてご参加いただきました。サミット内で特に盛り上がり

を見せたのが各団体様からの近況報告でした。「高杉晋作の好物3種」認定の萩の宿常茂恵様は、宿泊プランの利用促進に向けた付加価値の強化など、ターゲット層を明確化した取り組みを紹介。企画をご担当されている藤田真純様の萩を愛する熱量とともに、参加者からは感嘆の声があがっていました。

—ご参加いただいた歴食団体様—

益田氏の饗心料理「中世の食」
益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり
実行委員会(鳥根県益田市)

鷗外食
津和野旅館組合(鳥根県津和野町)

高杉晋作の好物3種
「鯛のあら煮」「長州鮎」「漬け本鮪」
萩の宿常茂恵(山口県萩市)

源義朝御膳
(一社)あいち美浜町観光協会(愛知県美浜町)

毛利公の参勤交代弁当
やまぐち歴食研究会(山口県)

参勤交代弁当の歴食給食
山口大学(山口県)

壬生お殿様料理・壬生お姫様料理
壬生お殿様料理促進の会(栃木県壬生町)

大内御膳
山口名物料理創出推進会議(山口県山口市)

—オブザーバーでのご参加—

江馬・室町饗心膳
飛騨市(岐阜県)

また、動画制作も活発に行われており、「鷗外食」の津和野旅館組合様では、PR動画「鷗外の献立」文豪・森鷗外の故郷「津和野」で堪能する「鷗外食」(広島放送株式会社制作)が、「中四国グランプリ2024」(中四国映像製作社連盟主催)にて最優秀賞を受賞! 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では、昨年11月の第31回山城サミット「中世益田ビッグフェスタ」を舞台に、城郭ライター・萩原さちこさんがナビゲーターを務める動画を制作。「益田氏の饗心料理『中世の食』」をメインに、歴食全体についてもご紹介をいただいています。さらに、「大内御膳」の山口名物料理創出推進委員会様でも動画制作が進行中とのこと。さらなる歴食動画の誕生にも期待が膨らみます。「鷗外食」「中世の食」の動画については、紙面内別掲のQRコードよりリンクしてください! なお、近況報告詳細は2面もご参照ください。

令和6年度の実施事業として、鳥根県益田市で開催された第31回山城サミット「中世益田ビッグフェスタ」(2024年11月)、横浜市内での「お城EXPO2024」(同12月)への出展などについて報告しました。また、令和7年度においては、「お城EXPO2025」(12月・横浜市)に引き続き参加予定であることや、歴食サミットのリアル開催への構想について報告を行いました。

リアル開催は、コロナ禍で直前にオンライン開催に移行された2022年以来的の宿願でもあります。まだまだ構想段階ながら、事務局では、一般の皆さんも楽しめるサミット開催に向けて動き始めています。どうぞご期待ください!

▲サミットの様子
▲近況報告の「コマ」

季節の食材を使ったお殿様料理

春	山菜	たけのこ	ライ
夏	ゆづがゆ	とうもろこし	ウナギ
秋	かぶ	きのこ	カツオ
冬	ごぼう	壬生酒(水)	フグ

令和6年度事業報告と 次年度に向けて

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、歴史に思いをさ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

新規歴食動画登場!

鷗外食
鷗外の献立～文豪・森鷗外の故郷「津和野」で堪能する「鷗外食」～

益田氏の饗心料理「中世の食」
山城サミット・中世益田ビッグフェスタ
中世の食を味わう歴食体験

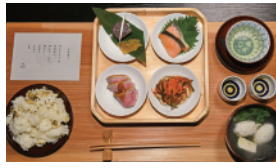
※各QRコードはYOUTUBEにリンクしています

令和6年度 歴食サミット ご参加歴食団体様 近況報告

益田氏の饗応料理「中世の食」

【益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会】

「山城サミット」では歴食会場を設け、「歴食JAPAN」の出展、古文書より再現した饗応料理のレプリカ展示、「サムライ御膳」実食、郷土料理の提供などを実施。会場を舞台にPR動画も制作。レプリカ展示は益田市立歴史文化交流館「れきしーな」にて常設化が実現し、活動への相乗効果を期待している。



鷗外食 【津和野旅館組合】

プロモーション動画(1面QR参照)

が完成し、「中四映連グランプリ2024」地域振興部門で最優秀賞を受賞。プラン利用の宿泊客が着実に増えているほか、毎年の「鷗外忌」(7月)では「鷗外食弁当」の提供で協力しており、地元での周知・需要も手応え。広島県廿日市市との連携事業では「鷗外食」を前面に出した取り組みを予定。



壬生お殿様料理・お姫様料理

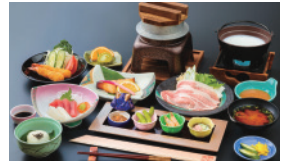
【壬生お殿様料理促進の会】

「お城EXPO」ほか県内や首都圏のイベントなど「壬生のサビかん」を中心に販売PRを展開中。6年度内でも在京テレビ局ほか、萩原さちこさんの「城旅チャンネル」などでも紹介。今後は季節食材などで提供店ごとの差別化、レポート利用にも取り組む。大阪万博にも出展予定でインバウンド需要に向けた体制づくりにも注力する。



源義朝御膳 【あいち美浜町観光協会】

大河ドラマをきっかけに「源義朝御膳」が誕生して14年が経過。6年度はチラシ配布を中心にPR活動を展開し、町内の旅館で121件の利用実績。チラシ配布は今後も継続し、7年度は源義朝ゆかりの地を案内する「美浜町歴史観光ガイド協会」との連携強化に取り組む。観光ガイド付プランの提供も検討。



高杉晋作の好物3食「鯛のあら煮」「長州鮎」「漬け本鮪」

【萩の宿 常茂庵】

6年度は「萩まちじゅう博覧会」に合わせて、歴食を味わえる宿泊プランを積極的に発信。ターゲット層のコレクター気質に着目し、高杉家の家紋をデザインした萩焼の箸置き、箸袋、ランチョンマットなどで演出し、さらなる集客に結びついている。取り組みの効果を実感し、今後は歴史好きイベントにて歴食宿泊券による集客を計画。



毛利公の参勤交代弁当

【やまぐち歴食研究会】

7年1月から3月初旬まで開催された新山口駅観光交流センターでの「歴史の道 萩往還展」にて、「毛利公の参勤交代弁当」についてのパネルや、弁当のレプリカを展示。山口市湯田温泉「防長苑」では同弁当の販売(10日前までの要予約)を行っており、発信を強化して利用促進とともにさらなる周知を行いたい。



参勤交代弁当の歴食給食 【山口大学】

6年度は附属光小・中学校で「参勤交代弁当の歴食給食」とその食育を実施した。また、6年生は、各自で弁当箱に給食を詰め、「参勤交代」と称し瀬戸内海国立公園の御手洗湾まで15分ほど歩き、海に向かってお弁当を食べた。



大内御膳 【山口名物料理創出推進会議】

認知度向上のために動画を制作中。NYタイムズ紙での山口市紹介により訪日客の需要も増加中で、動画には英語字幕を挿入しさらなる誘客を図る。また、「大内御膳」を提供する料理人の認定制度にも取り組む計画で、料理監修など付加価値化を目指すほか、居酒屋などでも提供可能な一品からの手軽なメニュー開発も推進させたい。



歴食発見!

江馬・室町饗応膳【岐阜県飛騨市】

サミットにオブザーバーとしてご参加いただきました!

江馬氏は中世の北飛騨を治めていた武将です。文献、絵画などの史料と館跡の発掘調査を手がかりに、江馬氏のもてなしを再現したのが「江馬・室町饗応膳」。復元された江馬氏館での食事プランが提供されており、鮎、鰻、鯉、猪、山菜ほか飛騨の山の幸を堪能できます。



写真提供: 飛騨市

詳細・予約方法など詳しくはコチラ >>>



お城EXPO 2024 出展報告

2024年12月に横浜市で行われた「お城EXPO2024」に「歴食JAPAN」として参陣!「益田氏中世の食」「壬生お殿様料理」「大内御膳」にて出展を行いました。ブースでの展示、物販に加え、



飲食会場での「みぶのサビかん」「大名弁当」の販売は大好評! また、益田「山城サミット」で試行した「Googleフォーム」を活用した「歴食クイズ」を今回も実施。ブース滞在時間、関心ある人とのマッチングに効果を見出すことができました。さらに、新たな自治体・団体様との情報交換も行え、今回も様々な成果を得られた出展となりました。

