

歴食瓦版

第11号

令和7(2025)年12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

10周年目を迎えた「城熱」はより熱く！

「お城EXPO2025」に「歴食JAPAN」も参陣！

「お城EXPO2025」が12月20日(土)・21日(日)の2日間、横浜市「パシフィコ横浜」を舞台に繰り広げられます。もちろん、「歴食JAPAN」も参陣！皆様のご来城をお待ちしています！

「お城EXPO」は、「お城」をテーマとするイベントとしては国内最大級！日本全国から「お城」と「お城のスペシャルリスト」が集結します。今年は記念すべき10周年を迎えるにあつて、2026年NHK大河ドラマ出演俳優の登場なども発表されており、既に大きな盛り上がりを見せています。

昨年の様子

毎年、全国から多くの



お城を有する自治体や関連団体が出展しており、今年はなんと約130団体に参加します。会場にしながら全国津々浦々の城めぐり気分を満喫できます。各地のご当地キャラがPRを頑張っていたり、武将隊が会場内を闊歩していたりとお楽しみが目白押し。パンフレットなどの配布物も見逃せません。このほか、歴史に関する有名学者、著名人が登壇する「厳選プログラム」、コンサートやパネルディスカッションが行われる「サタデーナイトプログラム」、演目多彩なイベントステージなど、2日間にわたって見どころ満載の内容となっています。イベント詳細、入場方法など、お城EXPO公式サイトにてご確認ください。

歴食JAPANブースでは5団体が出展

ノース会場とアネックス会場の2拠点で展開する歴食ブースでは、栃木県壬生町「壬生お殿様料理・お姫様料理」、新潟県十日町市「土器ドキ最中」、兵庫県姫路市「まねきのえきそば」、島根県益田市「中世の食」、山口県山口市「大内御膳」の5団体で出展を行います。

ノース会場では物販に加えて、歴食を紹介するパネルやレプリカを展示。さらに歴食にまつわるクイズも予定しており、正解の皆さんにはノベルティをプレゼントします。

アネックス会場では、昨年同様に食の販売を行います。こちらは昨年から大幅にパワーアップ！昨年大好評だった「壬生お殿様料理」の「大名弁当」「みぶのサビかん」に加えて、「土器ドキ最中」「まねきのえきそば」、そして「大内御膳」からは献立に並んだ食材に関連する特産品を販売します。

いつも増して盛りだくさんの展示・販売内容となりました。「歴食JAPAN」のおもてなしをご期待ください。



「お城」中心に100を超えるブースが並び

「お城めぐり観光ゾーン」

国宝五城ほか全国各地の「お城」を中心とする、およそ100のブースが出展！

「城下町物販ブース」

書籍やお城にまつわグッズや雑貨など、お城関連商品を多数販売！

「ステージイベント」

人気のご当地キャラクターや武将隊が登場！

その他内容は盛りだくさん！
詳細は公式サイトをチェック！
詳細はコチラ→



城熱、十周年。

お城EXPO
2025

2025年 12月20日(土)・21日(日)
パシフィコ横浜ノース ほか

サタデーナイト
コンサート
12月20日(土)



お城EXPO 2025 歴食JAPANは2カ所²で出展を行います!

ノース会場

パネル展示、レプリカ展示、物販、クイズほか

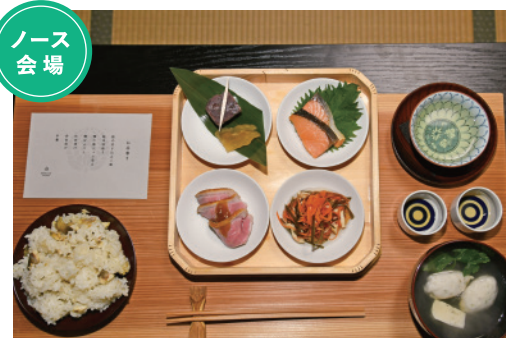
アネックス会場

歴食、関連特産品販売

益田氏の饗応料理「中世の食」

島根県益田市【益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会】

1568年、益田藤兼・元祥父子が毛利元就の本拠吉田郡山城を訪れ、膨大な贈り物と豪華な料理でもてなし、日本海交易に裏付けられたその実力を印象づけました。当時の古文書を元に料理や400年前の酒、調味料「煎り酒」を再現。日本遺産にも指定されている益田氏ゆかりの「妙義寺」「萬福寺」などで、「サムライ御膳」として実食体験できるプログラム（要予約：益田市観光協会）もあります。



壬生お殿様料理・お姫様料理

栃木県壬生町【壬生お殿様料理促進の会】

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。町内の飲食店12店で料理や弁当として提供されています。また、一部店舗で提供している新名物「みぶのサビかん」を本場の味を手軽に楽しめるお土産として各種イベントで販売しています。



大内御膳

山口県山口市【山口名物料理創出推進会議】

京を追われた室町幕府第10代将軍・足利義植は、守護大名として西国で大勢力を誇っていた大内義興を頼るために山口を訪れました。義興は、後世に「中世最大の宴」と称される規模の宴で義植を歓待。義植をもてなした32膳、110品以上にもおよぶ料理名が記された当時の文献が残っており、その規模は現在に伝わる史料の中でも国内最大。この献立記録をもとに再現したのが「大内御膳」です。



土器ドキ最中

新潟県十日町市【お菓子処木村屋】

十日町市内で出土した国宝「火焰型土器」をモチーフにした最中です。十日町ビジネスコンテストに入選した高校生の提案を基に、十日町産もち米使用の皮に北海道産小豆の餡を詰めました。



まねきのえきそば

兵庫県姫路市【まねき食品】

試行錯誤の結果生まれた「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。姫路市民のソウルフードとして地域に愛される逸品となりました。



※会場では「乾麺えきそば」を販売します。

歴史×食事 全国各地の登録歴食はおよそ50!

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