



## 日本食文化考察シリーズ第 12 弾

地域の食文化を日本酒と郷土料理から考察!

聞いて!食べて!飲んで!

日本食文化考察シリーズは今回で 12 回目となり、とりあげた地域は 30 近くになります。今回は細長い日本の北、真ん中、西の地域を取り上げ異なる食文化を紹介し、趣向を凝らした郷土料理、郷土のお酒、お話しを存分に楽しんでいただきます。

企画・進行 久保田淳: FACO (食農連携コーディネーター)、食業人

蔵元がお酒について、県東京事務所の方はご当地事情をそれぞれレクチャー! 料理は食いしん坊代表・食の伝道師が自信を持って提供!

### 3/12 (日) 栃木県編

今回はこの地域と蔵元!

レクチャー・日本酒提供 **菊の里酒造株式会社** 【大那 (だいな)】

大いなる那須の大地の恵みが育んだ手造り清酒と、“海なし県”ならではの豊かな山&里の恵みを味わう!

### 3/26 (日) 秋田県編



レクチャー・日本酒提供 **山本合名会社** 【白瀑 (しらたき)】

白神山地の天然湧水で育まれた米と水で醸された銘酒と、日本海・白神山地の海山の幸、そして“米どころ”の伝統の郷土食を味わう!

### 4/ 9 (日) 愛媛県編



レクチャー・日本酒提供 **酒六酒造株式会社** 【京ひな 等】

歴史ある内子町で愛されてきた“五味”豊かな酒と、瀬戸内の魚を中心に、穏やかな風土に育まれた産物を味わう!

- 開催日 3月12日、26日、4月9日 全3回
- 時間 日曜日 午後3時~6時
- 会場 みらい館大明 (豊島区池袋3-30-8)
- 主催 NPO法人いけぶくろ大明
- 後援 豊島区
- 定員 各回25名 (事前申込・先着順)
- 参加費 4,000円/1回 7,500円/2回 11,000円/3回
- 申込み みらい館大明

TEL: 03-3986-7186 (月~日曜 9時-8時30分)

E-mail: [miraikan\\_taimei@yahoo.co.jp](mailto:miraikan_taimei@yahoo.co.jp)

お得!  
2回以上参加  
申込で割引!

日本縦断一〇〇〇キロ!  
三県三様へ栃木・秋田・愛媛の酒と食へ



- 各回共通 タイムテーブル
- 10分 挨拶、趣旨説明
- 50分 日本酒、地域性等のレクチャー
- 30分 日本酒試飲（蔵元がお酒を説明）
- 80分 試飲・郷土料理試食
- 10分 まとめ、感想

今回も、ためになるお話と  
美味しい日本酒と料理を  
ご用意してお待ちしています！

## 「大阪編」～大阪は天下の台所、日本中から美味しいものが集まった大都会！～

### 【試飲した日本酒】 大門酒造株式会社

- ① DAIMON 35 純米大吟醸 / ② 青山緑水 純米大吟醸 / ③ 利休梅 純米吟醸  
④ 利休梅 特別純米 / ⑤ 花散里 大吟醸

### 【郷土料理】

- 前菜 大阪の始末料理～昆布と椎茸の煮物 海老添え / 水菜と菊花・もつてのほかのすだち浸し  
五種類のきのこの塩魚汁あえ 柚子胡椒風味
- 漬け物 水茄子のお漬物
- 魚盛り 真鯛の昆布め / 鱧の湯引き 梅肉醤油 / いかの一夜漬け ○茄子とししとうの揚げ浸し
- 牛すじのどて焼き ○だし巻き卵 大阪風 ○いわて短角牛のビフカツ ○お好み焼き ○きつねうどん

## 「福岡編」～国民的アイドルがお取寄せしている明太子！？～

### 【試飲した日本酒】 株式会社高橋商店「雁木」

- ① 特別純米 クラシックラベル / ② 辛口純米 / ③ 特別純米 吟のさと  
④ 大吟醸 50 山田錦 / ⑤ 純米大吟醸 50 山田錦 ⑥ (燗酒提供) 手造り本醸造

### 【郷土料理】

- 前菜 九州の漬け物（辛子高菜・沢庵・繁樹のなら漬） ○辛子明太子2種
- 鯖の糠炊き ○アカモクのかぼす酢浸し ○お造り・鯛の昆布め 穂紫蘇醤油・鰯の胡麻醤油ツケ
- 牛すじと根菜のあごだし浸し ○酢もつ ○だし巻き卵 福岡編
- 福岡県豊前市宇野島の漁師が作った一夜干し コウイカ・サヨリ ○がめ煮（筑前煮）
- 鶏の水炊き 新三浦風 ○ごぼ天博多うどん

## 「神奈川編」～今朝、名人が捕った蛸を提供！～

### 【試飲した日本酒】 久保田酒造株式会社

- ① 27BY 純米大吟醸 美山錦 火入れ / ② 27BY 純米吟醸 美山錦 生原酒  
③ 27BY 純米吟醸 美山錦 火入れ / ④ 26BY 特別純米 美山錦 火入れ  
⑤ 18BY 純米吟醸 美山錦 熟成酒（非売品）

### 【郷土料理】

- 前菜 大山豆腐 / 岩塩と山椒の香りで / 小田原のかまぼこ  
塩昆布と海老と干し椎茸のうま煮 / 菊ともつてのほかのすだち酢浸し
- お造り ・め松輪鯖 季節の薬味を添えて ・佐島の蛸 小田原の梅肉醤油で
- 建長汁（けんちん汁） ○だし巻き卵 中華街風 ○塩水蝦 ○ホタテ焼売 ○牛鍋（文明開化の味）
- 釜揚げしらすのちらし

