

「江戸の食文化～スローフードのルーツをたどる～」

会場：白松ロフトホール（白松がモナカ本舗晩翠通店 4F, 5F）

期間：平成 17 年 11 月 18 日（金）～平成 17 年 11 月 27 日（日） 9:00 ～ 19:00

概要：現在の伝統的な日本料理は、その多くが江戸時代に創意工夫がなされ発展してきました。近年ではスローフード運動との関連の中で再評価がなされつつありますが、江戸時代の食文化は、現代日本人の食生活の原点ともいえるものです。今回の企画展では、東北大学附属図書館が所蔵する江戸学の宝庫「狩野文庫」を中心に、江戸時代の食文化に関する資料を多数展示します。江戸の食生活を想像しつつ、現代の食についても思いを巡らして頂ければと思います。

第1部 日本料理の成り立ち

大名料理から会席料理までにいたる歩みを、
代表的な料理書を通じて知る。



第2部 江戸庶民の食事

多彩な資料を通して、江戸前寿司・鰻・蕎麦
天ぷらなどを生んだ江戸の外食産業と庶民の
食事を知る。



第3部 江戸の菓子・酒

食事に彩りをあたえる、江戸の酒・菓子を
知る。



第4部 仙台藩の食と名産品

江戸時代の仙台藩（現在の宮城県と岩手県
一関地方）における大名と庶民の食を知る。



関連イベント

「記念講演会・シンポジウム」

会場：せんだいメディアテーク（1F オープンスクエア）

期日：平成 17 年 11 月 20 日（日） 13:00 ～ 16:30

記念講演会

講師 石川英輔 氏

演題 「江戸庶民の食と宴」

プロフィール 1933 年、京都生まれ。作家。
ミカ製版株式会社取締役。NHK「道中でござる」
に出演中。著作は「大江戸神仙伝」、「大江戸
エネルギー事情」、「大江戸番付事情」、「クリエーターのためのカラー印刷ゼミナール」
など多数。



記念シンポジウム

テーマ 「江戸の食文化とスローフード」

パネリスト

小澤 弘 氏(東京都江戸東京博物館 都市歴史研究室長・教授)

原田 信男 氏(国士館大学 21 世紀アジア学部教授)

大森 洋平 氏(NHK アーカイブス 考証班チーフディレクター)

若生 裕俊 氏(スローフードジャパン会長)

概要：講演会は石川氏より「江戸庶民の食と宴」をテーマにお話をいただきます。シンポジウムは冒頭に小澤氏より「絵画に描かれた江戸の食文化」と題してお話をいただきます。原田氏からは江戸の食文化と現代の食文化の違いについて、大森氏からは時代劇ドラマなどの時代考証経験から、食に関わる部分のエピソードなどをお話いただきます。若生氏にはスローフード運動の概要と江戸の食文化への関心などをお話しいただき、全体としてスローフードが脚光を浴びている背景、江戸時代の食文化から学べることなど、様々な問題が指摘されている現代の食文化を見直す機会にしたいと思います。

関連共催企画

記念御菓子

江戸時代のお菓子を復元します！

展示期間中に限定 100 個のみの製作
ですので、来場者へ優先販売します。

(制作協力・販売：白松がモナカ本舗)



共催イベント

青葉区中央市民センター主催

・江戸の食に関する講演会を開催【11/5・26】

・夜の講座「一番町で会いましょう『郷土の料理』」を開催

【12/1・8】 詳細は市民センターまで (TEL 022-223-2516)