

知^{って}味^{わう}食菜録

— 徳川齊昭公の食と健康 —

偕楽園と藩校弘道館を創設した水戸藩9代藩主徳川齊昭公は、食への関心も高く、300種のレシピが収められた『食菜録』を編さんしました。

現在、石島績著『水戸烈公の医政と厚生運動』下巻に収録されている『食菜録』を分析し、多くの方に知っていただく取り組みが水戸食菜録研究会で進められています。その一環として、今回は食の体験会を開催します。専門家の講演と再現料理の実食により、『食菜録』を知り、味わってみましょう！

日時：令和6年5月25日(土) 11:00～13:00 (開場10:30)

会場：水戸 門のまえ (偕楽園東門前の食事処)

内容：第一部 食菜録を^知る講演会(40分)

講師：永井博(茨城県立歴史館特任研究員)

中川純一(中川学園調理技術専門学校校長)

歴史と料理の専門家がそれぞれの視点で食菜録や徳川齊昭公について講演しま

す。

司会進行(質疑応答)：赤岩正樹(元 茨城大学特命教授)

第二部 食菜録を^味わう 食の体験会(60分)

水戸門のまえの人気メニューと食菜録の再現料理2品を実食していただきます。

※終了後、ご希望の方は学芸員の解説付き偕楽園・好文亭見学(別途入園料・入亭料が必要です)

参加料：4,000円(税込・事前振込)※振込確認を持ちまして参加申込とさせていただきます。

申込方法：5月1日(水)よりメール受付

定員20名・先着順

メールアドレスをお間違えないようご注意ください。

折り返し振込先などをご連絡いたします。

申込締切：5月20日(月)振込まで



※料理の一例です。
当日のメニューは変更になる可能性があります。

食菜録について

『食菜録』とは、徳川齊昭公が編んだと伝えられるレシピ集であり、約300種類のレシピが掲載されています。

石島績著『水戸烈公の医政と厚生運動 下巻』（日本衛生会 1943年）に全文が翻刻、所収されています。



水戸食菜録研究会とwebサイト

荒木雅也茨城大学教授を主幹とし、令和4年4月に発足した各分野の研究者による任意団体です。『食菜録』の内容・意義の調査・研究を行い、研究成果の公表、料理再現動画等を含めた食菜録webサイトの公開運営などによる『食菜録』の知名度向上、『食菜録』掲載の料理の普及、水戸の食文化に対する評価を高めることなどを目的として活動しています。詳しくは食菜録webサイトをご覧ください。



食菜録webサイト

<http://arakilab.hum.ibaraki.ac.jp/syokusairoku.html>



水戸 門のまえについて

水戸黄門で有名な義公(第二代藩主徳川光圀公)と列公(第九代藩主徳川齊昭公)に由来する常磐神社内に店を構える「門のまえ」は、江戸時代から続く老舗の天ぷらメインのお店です。茨城産の野菜と米にこだわり、素材本来の美味しさを引き出した天井。ぜひ一度ご賞味下さい。

門のまえについての説明文は別途提供お願いします。



会場アクセス

門のまえ〒310-0033 水戸市常磐町1-3-1

バスをご利用の方 JR常磐線水戸駅下車、北口4番バス乗り場から「桜川西団地」行きなど 偕楽園方面行き乗車約10分、「歴史館偕楽園入口」下車、徒歩2分

車をご利用の方 常磐自動車道水戸ICから約7km、15分JR常磐線水戸駅(北口)から約3km、7分



※料理の一例です。
当日のメニューは変更になる可能性があります。