

～平安時代より続く

日本の食文化を今に伝える～



日本料理の夕べ

第6回日本食文化教室

生間流庖丁式 向島芸者衆による演芸

一般社団法人日本食文化協会(日本食文化のユネスコ無形文化遺産推進協議会会員)は、
平安時代より宮家の流れをくむ格式ある流派の「生間流(いかまりゅう)庖丁式」、
花街文化の象徴、向島芸者衆による日本の文化芸事(日本舞踊、お三味線、鼓など)の演芸鑑賞、
豊饒な秋の実りを祝う会席料理の賞味会を11月17日(土)黒塚の向島料亭千代田で開宴いたします。



Image-TNM Image Archives Source:http://TnmArchives.jp/



実際は写真と異なります。



◆「日本料理の夕べ 生間流庖丁式と向島芸者衆による演芸の鑑賞」

- ★ 日 時 2012年11月17日(土) 18時開宴(受付17時30分～)
- ★ 会 場 向島料亭 千代田(東京都墨田区向島5-20-13 電話03-3622-1755)
- ★ 庖丁儀式 米良 隆(生間流包丁道師範)
- ★ 演 芸 向島芸者衆
- ★ 料 理 総料理長 横井 清、中村壮一(料亭千代田 料理長)
- ★ 会 費 1名様 3万5千円(税込み)
- ★ 定 員 25名

〔お振込み先〕

三井住友銀行 麹町支店 普通預金 9060108
一般社団法人日本食文化協会

【花街とは】

古くからの日本の礼儀と作法、そして着物の着こなしを身に付けた芸者さんのいる料亭街のことを言います。

昭和の初期までは東京都内だけで40数箇所の花街がありましたが、現在は六花街と呼ばれる向島・新橋・赤坂・神楽坂・芳町・浅草を残すのみとなってしまいました。

粋な芸者衆は、和の心を愛すお客様相手に、三味線や唄や踊りを披露して、お酌や巧みな会話でもてなし飽きさせません。

歴史と伝統を重んじた料亭のお座敷に上がれば、美味しい料理に舌鼓を打ち、お稽古に励む芸者さんの芸を目の前で楽しむことができます。

まさに、歴史を越えた空間といえます。

【庖丁式とは】

平安時代より宮廷に伝わる食前の儀式で、賓客をもてなす日本料理の調理の原型とされています。

烏帽子、袴、狩衣姿で、まな板の上の魚や鳥に直接手を触れずに包丁刀と真魚箸(まなばし)を使って行い、めでたい吉祥の形に切り分けます。現在も全国各地の神社で行われている儀式です。

【向島の由来】

地名の由来は一般に「浅草の対岸の意」と言われますが、徳川三代将軍家光のころに建てられた「隅田川(関屋)御殿」のお庭を幕府が「向島」と呼んだことから、江戸市民がこの御殿周辺の地を「向島」と呼ぶようになりました。

そして墨田川の堤を踏み固めさせる目的でこの一帯に桜が植えられ「向島の桜」と評判を取るようになりました。

風光明媚な自然から多くの文人墨客(ぶんじんぼっかく)が訪れ作品の中で独特の想いと趣を込めて「向島」と著しています。

【お問い合わせ先】 一般社団法人日本食文化協会(東京都千代田区六番町15番2号鳳翔ビル3階)
電話03-6272-9947 FAX03-6272-9948 info@syokubunken.jp