



# 日本食文化教室のご案内（平成二十五年）

一般社団法人 日本食文化協会

## 春

### 吉次

関東以北の水深一五〇メートル以上の大陸棚に棲息する鮮やかな赤色の高級魚。さらりとした煮汁の煮つけは最高の料理。（きちじ・きんぎ）

日時 二月九日 土曜日 午後六時より  
会場 京料理よこい  
講師 お料理 きんぎを中心  
横井 清  
会費 老萬五千元  
定員 十名

### 鮎

味や香りがよく姿も美しい川魚で、平安時代の朝廷への魚介類の貢ぎ物の中では、鮎が最も多く献上された。一年で一生を終える年魚。

日時 五月二十五日 日曜日 午後二時半より  
会場 懷食みちば  
講師 野平菱幸（小笠原流礼法総師範）  
ゲスト 朝香誠彦 会費 貳万円 定員 十名

## 夏

### 鱧・鮑・松茸

鱧（はも）は、形は鰻に似て長く口ばし  
が長くとがり歯が鋭く、美味だが皮肉の  
間に小骨が多いので「骨きり」の技術が  
発達した。京都の夏の味覚の高級食材。

松茸は、縄文時代から食され、平安時代には貴族が  
松茸狩りを行事として楽しんだ。日本の食用キノコ  
の最高級品。赤松の林に発生し香気が高く美味。

鮑は、伊勢の神宮では古代か  
ら最も大切な神饌として供え  
られ、古来、中国でも石決明  
と呼ばれ不老長寿、延命若返  
りの靈薬とされた。

日時 八月二十五日 土曜日 午後一時より  
会場 京料理よこい  
講師 お料理 鱧、鮑、松茸を中心に  
横井 清  
会費 貳万円  
定員 十名

## 秋

### 【秋の特別企画】

日本の食文化や現代の日常の食生活  
に欠かせない中国料理と二〇一〇年に  
ユネスコの無形文化遺産に登録された  
フランスの文化的アイデンティティ  
であるフランス料理をテーマに開催い  
たします。和食は、現在申請中で十二月  
に可否が決定します。

日時 九月二十八日 土曜日 午後一時より  
会場 四川飯店（赤坂）  
講師 お料理 四川料理  
高橋部長（民権企業株式会社） 定員 十名

日時 十月二十七日 日曜日 午前十二時より  
会場 トウルダルジャン（ホテルニューオータニ）  
講師 お料理 フランス料理  
野平菱幸（小笠原礼法総師範） 定員 十名

## 冬

### 【「和食の日」特別企画】

講師 横井 清（現代の名工）

「日本料理について」

日時 十一月二十四日 日曜日 午前十二時より  
会場 中村孔明（有明）  
講師 お料理 会席料理  
横井 清  
会費 老萬五千元  
定員 十名

### 河豚

河豚は、二千年前の貝塚から  
河豚の骨が発見され、当時から  
食べられていた。下関など  
の地域では、縁起をかついで  
「ふく（福）」と呼ばれる。

日時 十二月〇〇日 〇曜日 午後〇〇時より  
会場 京料理よこい  
講師 お料理 冬の旬の食材  
横井 清  
会費 老萬五千元  
定員 七名

\*非会員の会費は三千元加算（運営協力費）