

つるおか伝統菓子

鶴岡雛菓子シンポジウム

鶴岡雛菓子の可能性を探る

鶴岡独自の食文化として受け継がれてきた「鶴岡雛菓子」は【つるおか伝統菓子】として、令和3年度からその歴史や知識、技術などについて調査を行ってきました。今回はその中で明らかになった内容や課題を会場の皆さんと共有し、今後の可能性について探りたいと思います。



食文化創造都市

鶴岡

日時 2023年1月29日(日) 13:30~16:30
場所 東京第一ホテル鶴岡1階 鳳凰の間
(鶴岡市錦町2-10)

参加費無料
要申込

参加費 無料
定員 先着70人
申込 グーグルフォーム(右のQRコード)
または電話(0235-35-1185)



プログラム

第一部 13:30~15:00

- 調査報告
「鶴岡雛菓子の変遷」
服部 比呂美氏 (國學院大學文学部 准教授)
「鶴岡雛菓子の歴史—有平糖(あめ)を中心に—」
荒尾 美代氏 (昭和女子大学 国際文化研究所 客員研究員)
「鶴岡の雛菓子の独自性」
溝口 政子氏 (菓子文化研究家)
- 鶴岡雛菓子の現状について
本間 三雄氏 (住吉屋菓子舗)

第二部 15:20~16:30

- パネルディスカッション
「鶴岡雛菓子の可能性」
ファシリテーター 服部 比呂美氏
パネリスト 荒尾 美代氏
溝口 政子氏
梅木 宏氏 (菓子の梅安)
山口 貢氏 (藤田菓子舗)



鶴岡雛菓子 づくり体験

日時 2023年1月29日(日)
10:00~12:00 時間内出入り自由

場所 FOODEVER文化体験スペース
(鶴岡市末広町3-1 マリカ東館1階)

体験料 200円/個

所要時間 約20分

講師 鶴岡菓子協同組合

「よりどり つるおかまつり(主催:鶴岡南高等学校地域活性化ゼミ)」内に
ブース出展しています。

予約なしでも体験できますが、事前予約をおすすめします。



※QRコード または
電話(0235-35-1185)

