

X

栃木県を代表する郷土料理「しもつかれ」。初午に作り稲荷社に供える、行事と結びついた伝統的な食文化です。煮込まずに酢に漬け込むだけの調理法があったり、起源は千年前にまで遡るかもしれないなど、ちょっと意外な一面も。そんなしもつかれの歴史や文化を探るとともに、郷土料理の素晴らしさや可能性を再発見して次世代へ繋ぐ博覧会です。

●主催 ○栃木県教育委員会
●同時開催 ○しもつかれブランド会議主催「しもつかれ博」繋ぐ千年フード「しもつかれ」○しもつかれアレンジ料理のマルシェほか

会場

ミナテラスとちぎ
栃木県宇都宮市インターパーク六丁目二

E

あの謎が、解き明かされる。

しもつかれ博

— 探る「千年フード」 —

プログラム

[パネルディスカッション 第1部]

- テーマ 「“千年フード” しもつかれを探る」
- 内容 「しもつかれ」の調理の特色や行事・歴史・名前の由来に迫ります。
- 時間 12時30分～14時00分
- 定員 60名（申込み不要・先着順）
- パネリスト とちぎの食文化調査研究委員会委員
- 金井 忠夫 栃木県文化財保護審議会委員 民俗学
- 新井 小枝子 群馬県立女子大学文学部教授 言語学（方言）
- 篠崎 茂雄 県立博物館学芸部部長補佐兼人文課長 民俗学（生活文化）
- 竹内 由紀子 女子栄養大学栄養学部准教授 民俗学（食生活）
- 平野 哲也 常磐大学人間科学部教授 歴史学

[パネルディスカッション 第2部]

- テーマ 「“千年フード” しもつかれを繋ぐ」
- 内容 「しもつかれ」の素晴らしさ・可能性を再発見してその未来を語ります。
- 時間 14時10分～15時30分
- 定員 60名（申込み不要・先着順）
- パネリスト
- 青柳 徹：しもつかれブランド会議代表
- 荒井 皇文：ホテルエピナル那須 和食調理課 料理長 兼 和匠ダイニング菜す乃 料理長
- 小林 優作：しもつかれ缶詰を考案した 栃木県立馬頭高校卒業生
- 冬木 れい：料理研究家：栃木市「とちぎ江戸料理」アドバイザー

[美味しいしもつかれ調理実演&試食会]

- 内容 おいしく作るコツのご紹介はもちろん、実演後は試食もしていただけます。
- 時間 10時15分～12時15分
- 講師 高橋 久美子：郷土料理研究家 とちぎの食文化調査研究委員会委員

[ここまでわかった！ しもつかれ]

- 内容 調査でわかった調理の特色や行事、歴史、名前の由来、各種の鬼おろしの展示をします。

[しもつかれ料理教室]

日時 2月26日（日）
会場 IFC栄養専門学校
〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町3580-5
講師 高橋久美子
（とちぎの食文化調査研究委員会委員 郷土料理研究家）

鮭頭油大豆大根人参酒粕
鮭頭油揚大豆大根人参酒粕
鮭頭油揚大豆大根人参酒粕
大豆大根人参酒粕

2023.2.4 sat 10:00-15:30

●お問合せ先 ○栃木県教育委員会事務局文化財課保護担当 ○電話番号: 028-623-3424 ○E-mail: bunkazai@pref.tochigi.lg.jp
●文化庁「令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業」の支援を受け実施します。
●配信協力 ○TBC学院小山校 ○BABY STAR ENTERTAINMENT ○HIBANA CREATION