

第40回 食の文化ライブラリー公開講座のご案内

日本の正月祝い膳

一年神様と共食する「雑煮」を中心にー

講師： 伝承料理研究家 奥村 彪生 氏

日時： 12月13日(土) 14:00ー16:00

場所： 味の素高輪研修センター会議室

参加費用： 無 料

今日、正月料理＝おせち料理 のように思われがちだが、本来の主役は「雑煮＝烹雑」である。雑煮の誕生は室町の頃で、上級武家の婚礼における「引き渡しの儀（お色直し）」に出されていた記録がある。そして、正月を雑煮で祝う記録が登場するのも室町時代である。江戸の元禄以降、全国に広く普及するようになった雑煮が、現在のような形に定着したのは明治後半であり、以後大きな変化はない。これは、和・洋・中「なんでもあり」的な昨今のおせち料理とは対照的である。

本講座では「雑煮」の成立の歴史を資料に基づいて紐解き、全国各地の「雑煮」の特徴をビジュアル資料とともに紹介する。さらに、「重詰料理」や皇室の「花びら餅（包み雑煮）」についてもふれる。

申込方法

FAX(03-3445-7965) または 葉書(〒108-0074 港区高輪 3-13-65 味の素食の文化センター公開講座係宛)でお申し込みください。

必要項目

①氏名(フリガナ)	(フリガナ)
②受講票送付先 (郵便番号・住所)	〒
③所属／お仕事	
④電話番号 (※緊急連絡がとれる番号)	
⑤本講座をお知りになった方法	1.メルマガ 2.HP 3.DM 4.知人の紹介 5.来館 6.その他

※ 第40回の申し込み締め切りは11月26日(水)です。

募集枠は60名、受付は先着順といたします。(定員に達した場合は締切日前に応募を終了することがあります。受付状況は、お電話でお問い合わせ下さい。)

問合せ先：食の文化ライブラリー(公益財団法人味の素食の文化センター公開施設)

電話：03(5488)7319