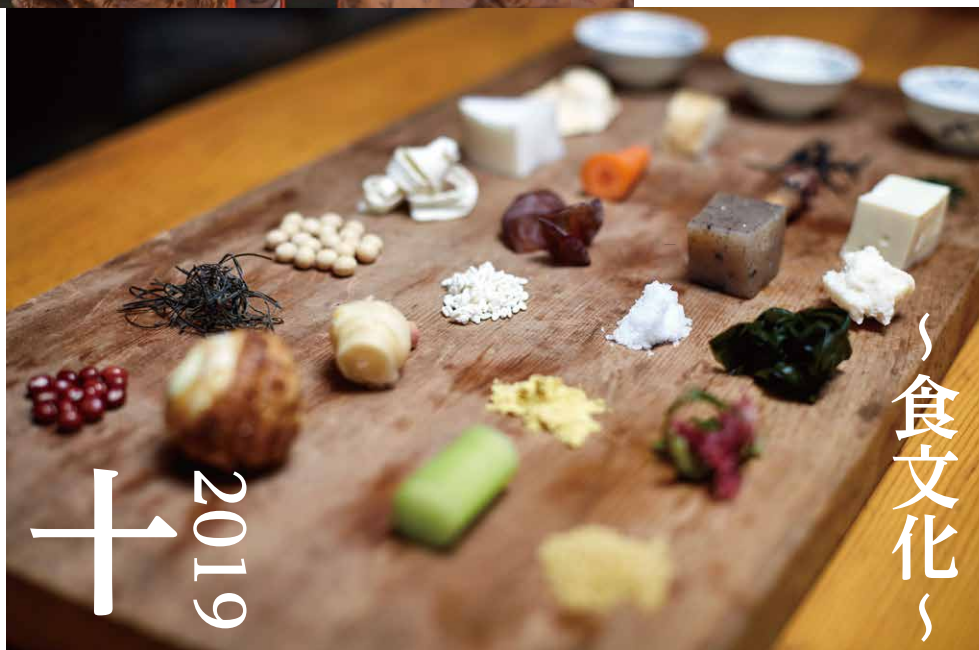


遠州森町の舞楽・舞楽食

食文化

次世代に繋ぐ

100名
先着順



2019
十一月十八日

(第1部)

『知ってみよう森町の舞楽の世界』

・小國神社舞楽「色香」の舞 解説・実演

雅楽・舞楽説明

田鍛 智志氏 (京都市立芸術大学日本伝統音楽研究センター准教授)

北島 恵介氏 (森町教育委員会社会教育課技監)

白幡 富幸氏 (遠江国一宮小國神社古式舞楽保存会)

(第2部)

『時代を経て遠州森町の舞楽食』

・寛政年間の舞楽食再現・舞楽食試食・座談会

料理 ふじのくにラボ (一木 敏哉、西谷 文紀、田形 治)

一口試食：アレルギーの方はご注意ください

・講演「食文化～次世代に繋ぐ～」

高島 知佐子氏 (静岡文化芸術大学准教授)

参加費：一般 ¥1,000 学生・留学生 無料

静岡文化芸術大学 食堂

18:00-20:40

十一月十八日

月

主催・お問い合わせ・お申込先

詳しくは裏面をご覧ください

主催：ふじのくにラボ (事務局 懐石 いっ木) E-mail : psfjm669@ybb.ne.jp

共催：静岡県文化プログラム推進委員会

<協力> 森町教育委員会 / 森町歴史伝統文化保存会 / 森町文化協会

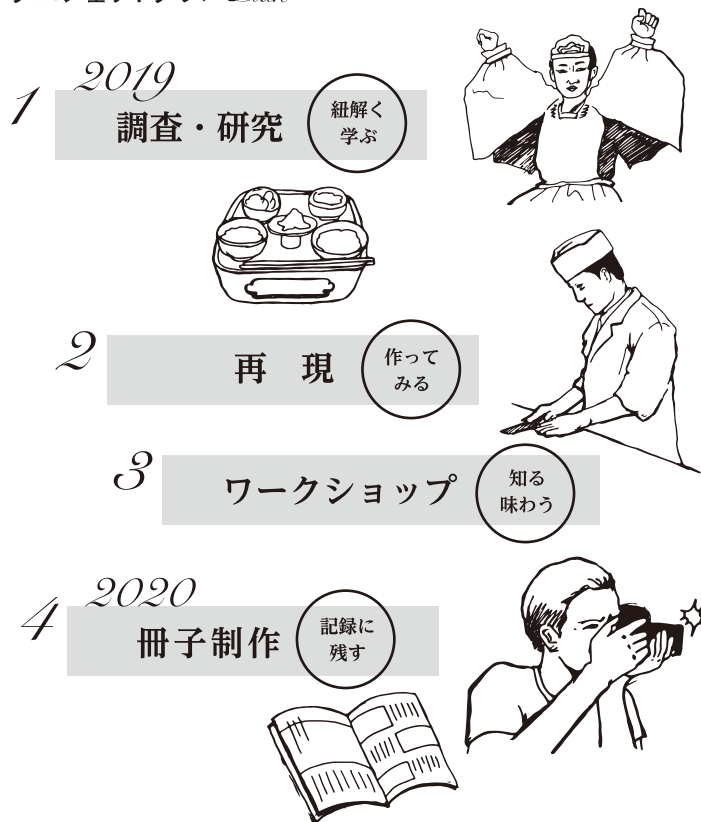
遠江国一宮小國神社古式舞楽保存会 / 天宮神社十二段舞楽保存会 / 山名神社天王祭舞楽保存会

2019
SHIZUOKA
静岡県文化プログラム

「食文化を次世代に繋ぐ」 プロジェクトとは

2013年に和食が日本人の伝統的食文化が世界無形文化遺産として登録されました。これはすなわち、「和食：日本人の伝統的食文化が絶滅危惧」ということであり、伝統芸能や地域の風俗も同様であることは周知の事実です。そもそも「食はそれに付随するお祭りや風習と共に伝承」されるものも多く、地域独特のものが多数存在します。伝統芸能のみ郷土食のみと各々での継承活動は多数みられますが、このどちらも含めた「総合的な文化的継承」を次世代にむけ活動し、地元地域はもちろん広く海外にも啓蒙していくための取り組みです。

プロジェクトプラン Plan



ふじのくにラボ Member



一木 敏哉 (懐石 いっ木)

辻学園調理技術専門学校卒業後、京都「菊乃井」での修業を経て、浜松市に「いっ木」開店。静岡ふぐ処理師、利酒師。ふじのくにラボ代表。



西谷 文紀 (レストラン NORI)

大阪辻調理師専門学校にて日本料理専攻卒業後、大阪の日本料理店、イタリアの星付きレストランや神戸のイタリア料理店で料理長を務め、2003年藤枝市に「NORI」を開店。



田形 治 (蕎麦 たがた)

中央大学法学部卒業。魚屋、JAF勤務を経て、2004年静岡市葵区常磐町に「手打ち蕎麦たがた」開店。オクシズ在来作物連絡協議会会長、静岡在来そばブランド化推進協議会代表。

遠州森町の舞楽・舞楽食 ～食文化～次世代に繋ぐ～

11月18日(月) 18:00-20:40

参加
申し込み
方法

メールにて、下記情報を入力の上、ご応募ください。担当者より申し込み完了メールをお送りいたします。完了メールが届かない場合は、再度ご連絡ください。

1. 参加者氏名	2. 参加者人数	3. 代表者連絡先 (電話番号 または メールアドレス)
----------	----------	------------------------------

申込先：ふじのくにラボ (事務局 懐石 いっ木) E-mail : psfjm669@ybb.ne.jp