

# 祭絶 食滅

ふじのくにラボ

Extinction traditional food



「地域」  
×  
「行政」  
×  
「教育」

食文化を通じ  
地域、世代を超えた  
多様な繋がりを  
大切にします。

## 繋ぐ

静岡文化芸術大学生による  
イラストレーション



色香 (天宮神社)



納蘇利 (小國神社)



鶴 (山名神社)



陵王 (天宮神社)



獅子 (小國神社)



神子舞 (山名神社)

ワークショップの様子



2019  
**SHIZUOKA**  
静岡県文化プログラム

2020年オリンピック・パラリンピック東京大会に向け、オリンピック憲章で開催が定められた「文化プログラム」が、日本全国で展開されます。静岡県文化プログラム推進委員会は、文化・芸術振興や文化・芸術による地域・社会課題対応を目指して、様々な団体等との協働による取組を進めています。 <https://shizuoka-ac.org/>

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



# 絶滅から再生へ 和の祭礼食を

## 次世代に繋ぐ

二〇一三年に和食；日本人の伝統的食文化が世界無形文化遺産に登録されました。言い換えれば、「和食；日本人の伝統的食文化が絶滅危惧」ということです。また、近年の社会環境によ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地域独自の文化として継承されてきました。しかし、現在では、伝統芸能・郷土食・祭礼食とそれぞれに切り離され、いつの間にか途絶えてしまった例も少なくありません。

料理人である「ふじのくにラボ」では、このどちらも含めた「総合的な文化的継承」を目的とし、絶滅した「和の食文化」を掘り起こし、「食」や「郷土」について考えるきっかけ作りをしたい。そして、地元地域はもちろん、広く海外にも興味をもってもらおうよう発信していくために取り組んでいきます。

ふじのくにラボ



一木 敏哉 (懐石 いっ木)



西谷 文紀 (レストラン NORI)



田形 治 (蕎麦 たがた)

# ふじのくにラボ「絶滅祭食」プロジェクトとは

## 1 紐解く・学ぶ

調査・研究

専門家・地元保存会・行政の協力を得て、風土・風習と食の関係を掘り起こします。



## 2 作ってみる

再現

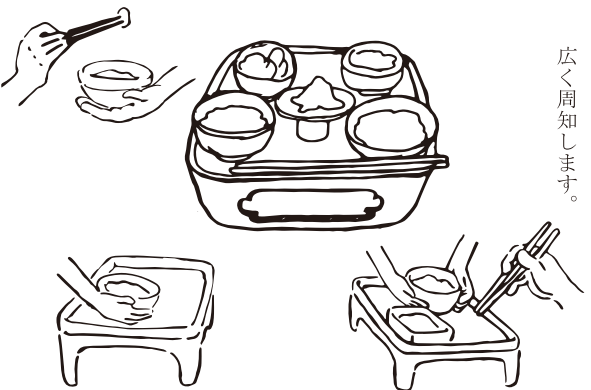
当時の生活や食文化を検証しながら再現を試みる。さらに、現代の食習慣に沿ったアレンジも。



## 3 知る・味わう

ワークショップ

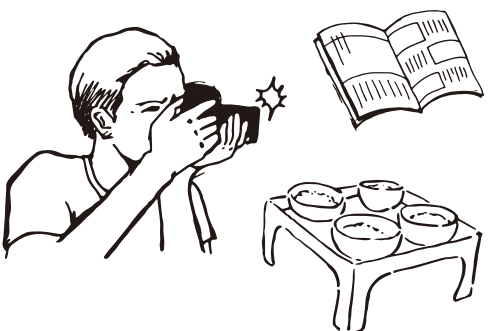
専門家による講義や実演、再現された料理の試食など多様な体験を通して広く周知します。



## 4 記録に残す

冊子制作

プロジェクトのドキュメンタリーや再現食を重要な資源と捉え、冊子にして大切に後世に残します。



# 遠州森町の 舞樂食 再現

遠州小國神社の  
祭礼時における  
本膳料理

遠州森町にて、「舞樂」が行われる祭礼時に食された料理を当プロジェクトでは「舞樂食」と名付け、文献や有識者からの聞き取りを元に、再現を試みました。

現代のアレンジを  
加えた  
再現食弁当を  
試食

レシピ考案  
田形 治 (蕎麦 たがた)  
西谷 文紀 (レストラン NORI)  
一木 敏哉 (懐石 いっ木)

## 【二の膳】

平

- ・松茸
- ・長芋
- ・わらび
- ・干びょう
- ・牛蒡
- ・切こんぶ
- ・揚豆腐

重

- ・白あへ
- ・こんにやく



- 皿
- ・せうか
  - ・九年母
  - ・せり
  - ・くり
  - ・にんじん
  - ・うど
  - ・大こん

## 【本膳】

坪

- ・里芋
- ・干大こん
- ・木くらげ
- ・栗
- ・牛蒡



汁

- ・里芋
- ・牛蒡
- ・焼豆腐
- ・海そう
- ・大こん

飯 香の物

## 【三の膳】

御摸

- ・志たし物
- ・よめな
- ・氷こんにやく
- ・にんじん



御摸

- ・かじめ

