

# 江戸にふれる

食・芸・遊・粋・創

## 第2回 日本橋夕涼み 江戸の器と江戸料理

日中は暑くても夕暮れになると吹く風にふと秋の気配を感じるそんな時期、日本橋で夕涼みを楽しんだ後は、「奈美路や」へ立ち寄りませんか？

今回の案内役は、陶磁研究家の森 由美さんです。江戸の暮らしを彩った器の魅力を伺い、料理研究家の冬木 れいさん監修の夏ならではの江戸料理を楽しみます。



2022年7月、東京日本橋にて「奈美路や」は開業いたしました。江戸の食文化を受け継ぐお店です。食を中心に様々な江戸の文化を発信できる場所でもありたいと考えています。そのひとつとして、「奈美路やおとなの寺子屋」を開講いたします。これからは四季折々、食・芸・遊・粋・創をテーマに、皆様と共に江戸にふれていきたいと存じます。皆様のお運びを心よりお待ちしております。



江戸料理イメージ

### ◆案内役◆ 陶磁研究家 森 由美 プロフィール

東京藝術大学大学院美術研究科修了。戸栗美術館学芸員として展示企画、日本陶磁協会で専門月刊誌『陶説』を編集。現在、陶磁器や伝統文化に関する執筆、講演、調査を行う。戸栗美術館学芸顧問、女子美術大学非常勤講師、NHK文化センター講師。著書『ジャパノロジー・コレクション 古伊万里』(KADOKAWA) 他。「開運！なんでも鑑定団」出演中。



### <江戸料理ご案内>

江戸料理は、花のお江戸の都(みやこ)料理。江戸っ子たちが好んだ骨太でエネルギーな味覚は、日本の食文化のルーツとなりました。しょう油が香るうなぎの蒲焼や江戸前魚の天ぷら、鮨に蕎麦の立ち食い屋台が現れたのは江戸天明の頃。江戸期の料理本を紐解けば、食べると精のつく、工夫があっても嫌味のない旨いものばかりがぞろりと並んで、これぞ江戸の賑わいの活力源だと合点がいきます。気取りがなくて素朴、品があるのにおごりがない。意気=粋を楽しむ江戸料理は、ゼロエミッション。環境にもやさしくうまく世の中をまわしていました。気心知れた江戸を食べれば、江戸の知恵が蘇ってくる気がします。江戸料理の魅力をたっぷりご案内させていただきます。

日時：8月26日(土)

16:30 受付開始

17:00 森先生のお話

手に持って使って楽しむ江戸の器

※当日鑑定はいたしませんのあらかじめご了承ください。

17:30 夏の江戸料理

20:00 お開き

会費：14,000円(消費税込み)

中央区日本橋 1-4-1 COREDO 日本橋 4階

TEL.03-6262-6777

お申込み締め切り 8月21日(月)

キャンセル料 3日前 30% 前日 50% 当日 100%

### お申込み・お問合せ



**PICO TOUR** 株式会社ピコ

電話：03-5411-7218

ファックス：03-5411-6781

メール：picoclub@picotour.co.jp

※お支払いは、当日会場にて承ります。