

江戸の春酒 × 市田邸

日程 平成23年2月5日(土)・6日(日)

<市田邸で江戸の春酒を楽しむ会>

「江戸の春酒」の舞台となる市田邸は、寺町の面影を残す築百年を越す歴史的建造物(国登録有形文化財)です。江戸東京と日本酒にまつわるお話と新内を聴きながら、春の日本の食文化を、ごゆっくりお楽しみください。

<江戸・東京とお酒の話>

今回の催しの企画とコーディネート役の友田晶子さんが聞き手となって、トークゲストの方々から、江戸・東京とお酒にまつわる楽しいお話をいろいろとかがいます。

○トークゲスト

2月5日(土) 吉村俊之さん(豊島屋本店社長)
中澤伸弘さん(都立高校教諭)

2月6日(日) 吉村俊之さん(同上)
小澤順一郎さん(小澤酒造社長)

<粋曲どどいつ>

江戸情緒を代表する三味線浄瑠璃「新内」の岡本紋弥さんがスペシャルゲストとして登場。築百年を越す市田邸の空間でひととき江戸時代にタイムスリップして、粋な唄とお話を披露します。時代小説作家「早瀬詠一郎」でもある紋弥さんから、江戸の暮らしや、お酒、さらには艶話をうかがいます。

<ご用意するお酒>

東京を代表する二つの蔵(豊島屋本店&小澤酒造)にご参加いただきます。

○豊島屋本店



江戸慶長元年の創業した「豊島屋」は、時代小説にも登場する蔵。今も脈々と江戸の地酒を造りつづけています。江戸の当時、お客さまが大行列を作ったといわれる白酒やメイン銘柄「金婚正宗」などをご用意します。

○小澤酒造



2月4日は立春。東京青梅の名蔵「小澤酒造」からは、立春の早朝にしばられたばかりの清らかな生酒を神社のお祓いを受け、すぐさま発送するという「立春朝しぼり」や、伝統の造り「木桶仕込み」などをご用意します。江戸の水源地である多摩川水流の名酒です。

<ご用意するお料理>

○おおはま



都内の著名日本料理店で経験をつんだ若き女性料理人・大濱幸恵さん(阿佐ヶ谷「おおはま」店主)が、江戸・東京のお酒に合わせて、江戸で人気のあったおつまみ・お料理を現代風にアレンジして各種ご用意します。

開場 : 17時30分
開始 : 18時00分~(約2時間)
会場 : 市田邸 〒110-0002 台東区上野桜木1-6-2
JR上野駅から徒歩10分/地下鉄千代田線
根津駅から徒歩10分
定員 : 各回30名様
会費 : 10,000円(税込み、お酒&お料理代金等
すべて込み)



問い合わせ・申し込み先 NPO法人たいとう歴史都市研究会(担当:菅原、中村)

FAX: 03-5834-8044 E-mail: ichidatei@taireki.com 携帯電話: 090-6170-4099

<申し込み方法> ①氏名、②住所、③電話番号(携帯可)、④参加希望日、⑤参加総人数を記載のうえFAXもしくはE-mailでお申し込み下さい。

主催 NPO法人たいとう歴史都市研究会

協力 友田晶子、豊島屋本店、小澤酒造、おおはま、岡本紋弥