



江戸の食文化を深掘り

江戸
を楽しく
学ぶ

江戸時代の 記録からたどる食

講師 神奈川県立歴史博物館学芸員 寺西明子さん

江戸時代、江戸周辺に暮らす人々はどのような食生活を営んでいたのでしょうか。本講座では幕末の古文書、日記、書籍を読み解きながら、その一端に迫ります。

第一回 6月13日 江戸時代の村の醤油屋さん

第二回 6月20日 江戸時代の日記からみる食

どちらも金曜日 10:30~12:30

各講座の概要は裏面をご覧ください。

【会場】大和市渋谷学習センター 2階 多目的ホール

【定員】先着40名 【対象】大和市内在住・在勤の方優先

【受講料】各回1,000円

【申込】5月16日（金）10時から受付開始 お電話または渋谷学習センター窓口へ

☎ 046-267-2027

市外の方は、お席に空きがある場合、5月23日（金）10時から
お申込みいただけます。

右のQR、お電話または渋谷学習センター窓口へ。



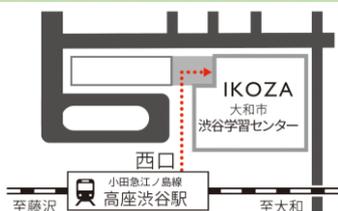
月岡芳年「風俗三十二相 むまさう 嘉永年間女郎之風俗」神奈川県立歴史博物館所蔵

大和市渋谷学習センター

〒242-0023 大和市渋谷5-22 IKOZA 3階／お申込・お問合せ 046-267-2027

小田急江ノ島線・高座渋谷駅西口から徒歩2分

◆天候や交通機関の運行状況及びその他やむを得ない事情により開催中止となる場合があります。
◆渋谷学習センターの専用駐車場はございません。公共交通機関でのご来場をお願いいたします。
(大和市渋谷学習センター等があるIKOZAビルの駐車場は有料です)



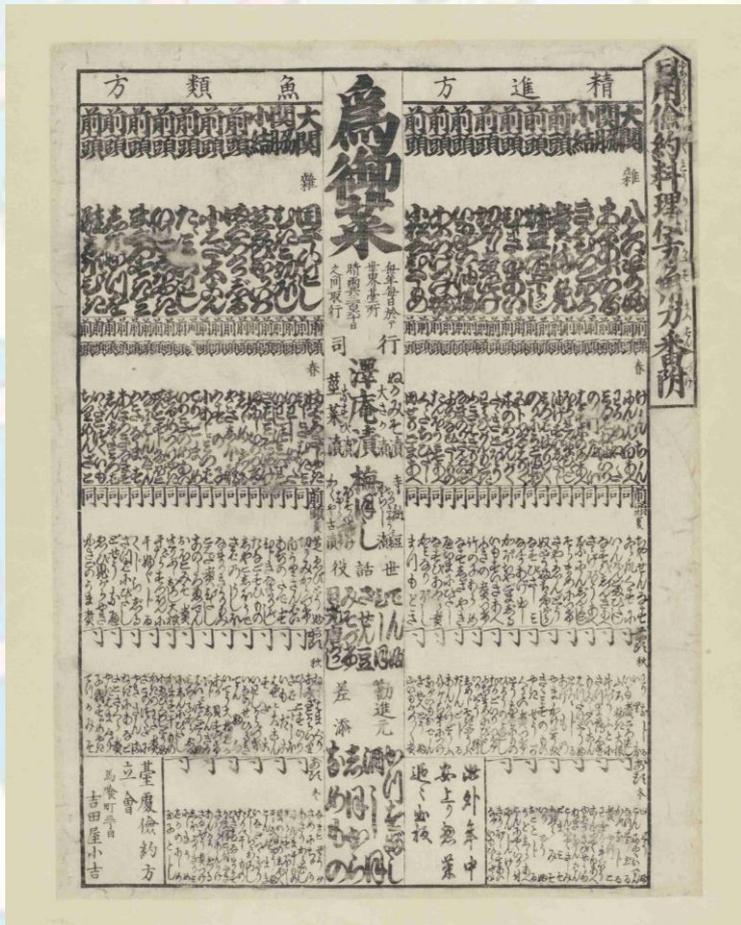


第一回 6月13日 江戸時代の村の醤油屋さん

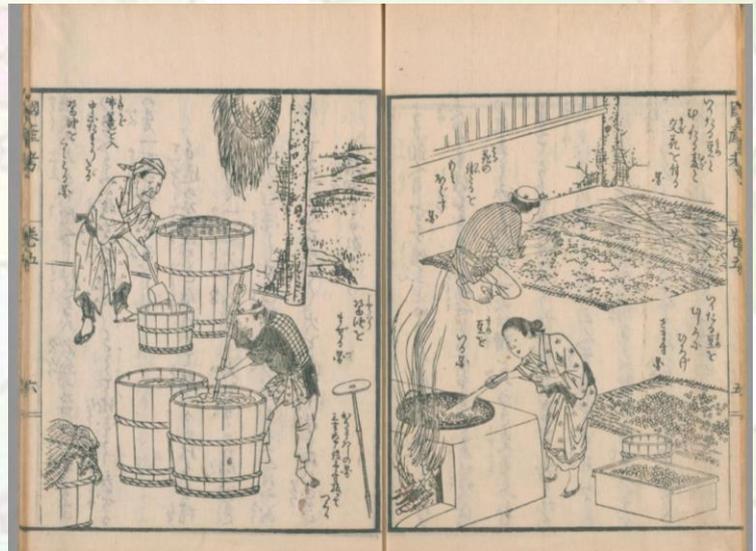
上方の影響が大きかった食文化も、徐々に江戸の人々の好みに合わせ江戸周辺で発展していきます。調味料である醤油もその一つ。江戸の味覚の礎ともなったといえる醤油が村の人々にまで浸透していく様子を、古文書や書籍から紐解きます。

第二回 6月20日 江戸時代の日記からみる食

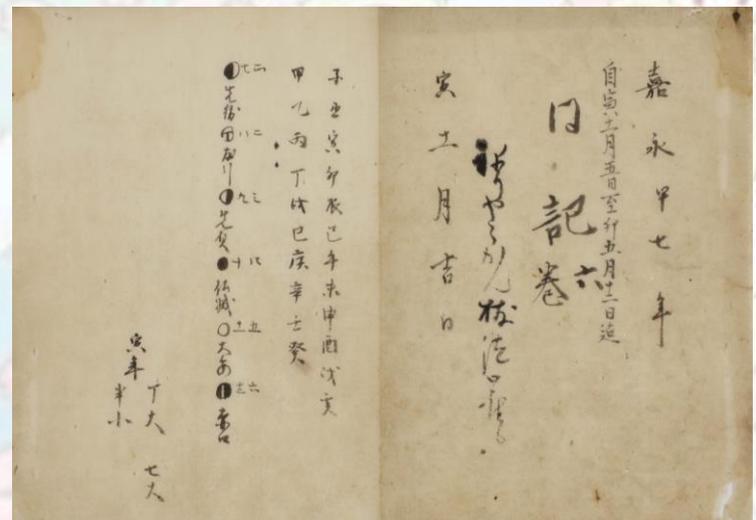
江戸といえば寿司や天ぷらなどの外食文化をイメージされる方も多いかもしれませんが。江戸時代に生きた人々はどのような食事を楽しんでいたのでしょうか。幕末に書かれた日記から当時の日常を探ってみましょう。



日用儉約料理仕方角力番附 東京都立中央図書館所蔵



大倉永常『広益国産考』五巻、天保15年[1844]
国立国会図書館デジタルコレクション



嘉永7年 鈴木藤助日記六巻 神奈川県立歴史博物館所蔵