

第9回

全国芽生会連合会

和食の祭典

in
神奈川

令和6年10月2日(水)

葉山日影茶屋

先付

瀬戸内ボウゼのぬた

刻み茗荷、いとう葱、芥子酢味噌、徳島酢橘

八寸

博多の旨味

銀杏餅、鶏松風、虎河豚煮凝り、いか明太、シャインマスカットとピオーネの白和え

椀物

八戸のいちご煮

三浦鮑、青森雲丹、大葉

造り

加賀、能登の海の幸と葉山野菜

七尾の白身魚の昆布締め、金沢の甘海老、梅貝、煎り酒

お凌ぎ

江戸前干瓢巻き

オリーブオイル

焼物

葉山クイーンビーフと広島鮑茸のフォアグラ醤油焼き

安芸津産じゃがいも、ブロッコリースプラウト

煮物

新潟ののっぺい

里芋、牛蒡、人参、干し椎茸、銀杏、干貝柱、蒟蒻、さや豆、蒲鉾、魚豆(イクラ)

酢の物

菱蟹と若布の酢の物

食事

愛知の鰻の長焼き

新潟釜炊き新米、肝吸い、香の物

水菓子

茶のこころ京都の季節と香りをもせて

無花果ラアイス、梨玉露コンポート、ラズベリー、抹茶グラニテ、ミント

お飲み物

アルコール

ソフトドリンク

日本酒

ワイン 赤・白

矢部園 オリジナル

〈金沢〉加賀鳶純米大吟醸

極上つゆひかり

〈新潟〉鶴の友・別撰本醸造

極上くきほうじ茶(香福)

〈青森〉田酒特別純米

焼酎 麦・芋

オリジナルブレンド水仙一号

ビール

〈生ビール〉鎌倉ビール

〈瓶ビール〉アサヒビール

梅酒

ジュース

〈葉山〉姜吹(冷やしあめ葉山生姜)

〈大分〉カボスジュース

和食の祭典 in 神奈川

全国芽生会連合会



ごあいさつ

ようこそ神奈川葉山の地へ。「第9回 和食の祭典 in 神奈川」にお越し頂きまして誠にありがとうございます。全国34地域に組織され、402店舗会員数で日本料理をこよなく愛する若手の会として、研鑽と発展並びに広く認知されることを目的に活動している団体「全国芽生会連合会」でございます。

和食が平成25年12月にユネスコ世界無形文化遺産に登録されてから10年余が過ぎ、平成26年6月には、文化芸術振興法の改正により、食は文化と定義されました。設えを含め文化の礎となっている日本食文化の凝縮空間を提供しているのが日本料理です。

訪日外国人観光客の一番の目的は、日本食を食し、日本の神事伝統文化を肌と感じ、日本人のおもてなしなどの実体験をSNS等により世界中に発信され、その情報を頼りに全国各地の名跡を巡るなど、インバウンド需要も高まりつつあります。そんな中、昨年開催の徳島に引き続き、本年は神奈川芽生会主管で「うま味の世界へ」をテーマに地元三浦半島と全国各地の厳選された食材の融合を全国各地の老舗料理店の料理人が一堂に会し、日本料理の伝統文化としての美味しさ、美しさ、包丁研ぎ、盛り付けをご参集の皆さまに五感で堪能していただき、この日限りの饗宴でしか味わえない「おもてなしの心」を是非とも楽しみいただければと思います。

また、本事業開催に際しまして、ご後援、ご協賛いただきました関係各位、団体、法人・個人の皆様方には心からの感謝と御礼を申し上げます。

全国芽生会連合会 理事長 五百木 健次

先付 瀬戸内ボウゼのぬた

徳島の秋の味覚、脂ののったボウゼ(イボダイ)は奥深い上品なうま味の特徴。味噌とボウゼには多くのグルタミン酸が含まれています。

料理 志美津 / 日本料理茜也 / にし野

造里 加賀、能登の海の幸と葉山野菜

昆布の香りをつけた海の幸と葉山野菜を煎り酒で召し上がっていただきます。

金城樓 / つば甚

煮物 新潟ののっぺい

鰹節・昆布だしのほか、煮干し、干椎茸、干貝柱の出汁を合わせてうま味を強めています。新潟を代表する郷土料理をお召し上がりください。

日本料理 行形亭 / 秋やま

食事 愛知の鰻の長焼き

愛知県一色産鰻を、備長炭を使いあつた蓬萊軒独自の焼き方にて提供させていただきます。新潟県魚沼産コシヒカリはもみ殻を使い、釜炊きします。

あつた蓬萊軒 / 日本料理かんさい / 秋やま

八寸 博多の旨味

新銀杏の素材を活かし、塩でうま味を引き出します(銀杏餅)。水だきに使われる新鮮な鶏モモ肉をそばろにしてうま味を凝縮。ローストしたくみとドライいちじくを合わせ、焼き上げます(鶏松風)。博多のふく料理の名店 博多い津みが、虎ふくの皮などを数時間かけて炊き込み、うま味を凝縮(虎河豚煮凝り)。寝かせうま味を出したヤリイカを昆布と熊本銘酒である赤酒のうま味をまとった辛子明太子で和えました(いか明太子)。

博多きょう重 / 新三浦 / 料亭 嵯峨野 / 博多い津み

お凌ぎ 江戸前干瓢巻き

古くから江戸前寿司では海苔巻きといえば干瓢巻きのことをさします。栃木県渡辺さんの干瓢を2日間煮込み、厳選した佐賀県産の海苔で巻きました。オリーブオイルで香りをつけています。

大森海岸 松乃鮨

酢の物 菱蟹と若布の酢の物

これから旬を迎える菱蟹をむき身にして、手前に若布を添えました。三杯酢をつけて召しあがって頂きます。

高麗橋 吉兆 / 千里山柏屋 / 新喜楽 / 相生楼 / 浪速割烹崑川

水菓子 茶のころ 京都の季節と香りをのせて

お茶の代名詞ともいえる「京の宇治抹茶」のうま味と香りをお届けします。京都の旬の無花果を抹茶と玉露のうま味と一緒に、心やすまる「一服」でお楽しみください。

京料理 鳥米 / 嵐山 辨慶 / 京料理・抹茶料理 辰巳屋 / 清和荘 山ばな 平八茶屋 / 京料理 萬重 / 乙文 / 嵐山 錦 / 京料理・寿司 松廣

焼き物 葉山クイーンビーフと広島鮑茸のフォアグラ醤油焼き

石井ファームより直送の葉山クイーンビーフと鮑茸を焼いて、フォアグラ醤油だれを添えました。

庭園と料亭半へえ / 稲茶 / 魚池

椀物 八戸のいちご煮

いちご煮は八戸地方で生まれた、雲丹と鮑を使った伝統的な漁師料理で、霧中の野イチゴが由来です。カツオ節など魚や肉の出汁は使わず、昆布、雲丹、鮑だけのシンプルなうま味をお楽しみください。

割烹 銀波 / 割烹 金剛 / 串と季節の料理 おはな

茶匠 矢部園 〈仙台芽生会〉	極上つゆひかり 静岡県島田周辺の秀逸な茶畑で栽培された、上品な旨味が感動を誘う。(静岡島田)	極上くきほうじ茶〈香福〉 静岡県牧之原産と岐阜県白川産の最高の「茎」の部位を使用。非常に豊かな香りと上品な甘みを堪能できます。(静岡相良)	オリジナルブレンド水仙1号 特徴の異なる3種類の茶葉を独自のブレンドで仕上げた渋味・苦み・甘味のバランスが良い最高峰の日本茶。(静岡相良・岐阜白川)
-------------------	---	--	---

ご協力いただいた皆様

【仙台】竹亭、茶匠 矢部園 【石巻】八幡家、割烹 滝川 【東京】紀尾井町 福田家、高嶋家、大江戸 【神奈川】鉢の木、和食処つきやま、割烹 竹万、日影茶屋、御代川、魚勝、創作和料理 近藤 【岐阜】萬松館

主催 全国芽生会連合会 主管 神奈川芽生会 後援 文化庁、神奈川県、葉山町、鎌倉市、逗子市、葉山町観光協会

協賛 参議院議員 浅尾慶一郎様、逗子市長 桐ヶ谷 覚様