

豊年萬福塾

日本橋から。日本橋へ。

昨年5月、日本橋の東側、川沿いに誕生した蔵造りの〈日本橋室町 豊年萬福〉。新しいスタイルの、文化情報発信型飲食店です。五街道の起点・日本橋の地にふさわしく、日本全国の隠れた味や技を飲食で楽しんでもらうのはもちろん、物販や講座などでも紹介してゆきます。

文化情報発信の中軸となるのが〈日本橋室町 豊年萬福塾〉です。小泉武夫氏（発酵学者・東京農業大学名誉教授）を塾長に迎え、「日本橋から。日本橋へ。」をテーマに講座を展開。第一期（2013年7月～）は、豊年萬福塾が「食の実験室」に。「日本再発見！ 味見プロジェクト」と題し、季節ごとに食材を取り上げ、講義に加え、試飲・試食でさらに理解を深めます。



豊年萬福塾
塾長・小泉武夫

第一期 ● 食の実験室 2013年7月～（毎月1回土曜日開催）

「日本再発見！ 味見プロジェクト」

第九回：3月29日（土）14時～16時

江戸前の学校その二

共催／東京湾の環境をよくするために行動する会

工藤孝浩 「神奈川県水産技術センター主任研究員」 「東京湾の環境再生」

斎田芳之 「横浜市漁業協同組合金沢支所理事」 ※生産者によるお話

12月に引き続き、3月も特別バージョン「江戸前の学校」その二。講師の工藤孝浩氏は、神奈川県水産技術センターの主任研究員として東京湾の生物の研



究を続けながら、個人的にアマモの調査を行うなど、東京湾再生に取り組んでいる。「東京湾における環境再生活動の際だった特長は、市民が主役だと言うことです。私自身がそうした活動の中に身を置く中で、様々なことを学びました」と語る。講座では、全国で最も古くから沿岸環境の破壊が進行した東京湾における環境再生の取り組みを、神奈川県を中心に紹介する。

齋田氏は小柴のアナゴ漁に情熱を傾ける漁業者であり、地元（小柴）漁協の理事、神奈川県あなご漁業者協議会会長もつとめる。小柴のアナゴについて、現場から生の声を届けてもらう。試食はもちろん、小柴のアナゴ！ お楽しみにも、よくする会の会員さんは、ちよっとディスプレイカウント。入会は随時OK。

第十回：4月の土曜日（未定） 14時～16時

江戸前の学校 その三

共催／東京湾の環境をよくするために行動する会

※詳細は次号4月号（4月1日発行）にてお知らせいたします。

お申込みについて

- 時間 14時～16時
- 参加費 1人2000円
 - ※1回につき
 - ※資料代・試食代含む
 - ※参加費は当日、講演会場にて現金で頂戴いたします
- 募集 50名（各回）
- 会場 豊年萬福

月刊日本橋編集部まで、お電話でお申し込みください。定員になり次第締切。

☎ 03-6202-1221

月刊日本橋編集部
(平日10時～18時)

日本橋室町 豊年萬福

中央区日本橋室町1-8-6
03(3277)3330



あたたかみを感じる木調の設えと、行灯ふうの照明。壁面には浮世絵を映し、日本橋の古写真などの展示も。一階には常設のスクリーンがあり、講演会などのイベントが開催できる。

一、二階共に日本橋川に面したテラス席を用意