



講師プロフィール

小泉武夫 (こいずみ たけお) 先生

1943年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学大学院医学研究科ほかの客員教授を務める。特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長 全国発酵のまちづくり協議会会長 全国地産地消推進協議会会長(農水省)「和食」文化保護・継承国民会議委員(農水省大臣官房) 食料自給率向上協議会会長(農水省大臣官房)など。食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。

著書に『食あれば楽あり』(日本経済新聞社)、『発酵食品礼讃』(文春新書)、『食と日本人の知恵』(岩波現代文庫)、『食の世界遺産』(講談社)、『江戸の健康食』(河出書房新社) 小説『夕焼け小焼けで陽が昇る』(講談社文庫)、『猟師の肉は腐らない』(新潮社)、『幻の料亭・日本橋「百川」黒船を饗(もてな)した江戸料理』(新潮社)など単著は140冊を超える。日本経済新聞に掲載の「食あれば楽あり」は現在24年間にわたり連載中。

2017年1月現在



幻の料亭・日本橋「百川」—黒船を饗した江戸料理—

小泉武夫／著 発行・発売 新潮社
1,404円(税込)

時は天明から文化文政。大田南畝、山東京伝など、名だたる文人たちが舌鼓を打って風流三昧。嘉永七年には、ペリー一行に一人前三両、総額千五百両の料理を振舞う大役を担った「百川」。果たして、維新の荒波を乗り切る手立ては？ 希代の発酵学者が、饗応料理の真髄と化政文化の醍醐味を鮮やかに描き出し、謎多き料亭の真相を追う。

【お申込方法】

下記の欄に記入して **FAX** または、**メール** にて下記項目を入力して送信してください。

氏名

お電話番号

ご希望の回

(第一部 ・ 第二部)

※ご希望の回に丸をつけて下さい。

メールアドレス

【お申込先】

FAX : **03-5542-1034** E-mail : **eigyo@pref.mie.jp**



お問合せ先：三重テラス

住所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-4-1 YUITO ANNEX2F

電話：03-5542-1035 HP: <http://www.mieterrace.jp>