

講座番号

9

江戸の漬物 ～天保のベストセラー料理本『漬物塩嘉言』を紐解く～

概要

江戸時代後期は、さまざまな料理本が出版された時期です。天保7年に出版されたベストセラー料理本の一つ、『漬物塩嘉言』には64種類の漬物の作り方が記載されています。沢庵漬、浅漬、糠味噌漬、梅干など、現在でも多く食されているものもあれば、雷干瓜、捨小舟など、ほとんど知られていない漬物もあります。また、その頃には、「小田原屋」や「河村屋」(現在も続いている)など、漬物を商う店も出現します。江戸では、練馬大根を使った「沢庵漬」が盛んに作られるようになります。講座では、『漬物塩嘉言』の著者である「小田原屋主人」についても掘り下げていきたいと思ひます。

テーマ

● 漬物の歴史 ● 『漬物塩嘉言』と漬物 ● 『漬物塩嘉言』と小田原屋主人 ● 練馬大根と沢庵

日時

10月11日 | 金曜日(全1回) | 13:25～14:55(90分) | 予備日:10月18日(金)

受講料

一般:2,000円 | 在学生:1,000円 教材費 なし 定員 20名 持ち物 筆記用具

講師

宮尾 茂雄 東京家政大学大学院 客員教授 農学博士

【教育・学術】中国四川大学食品学院客員教授・四川大学錦江学院客員教授など。【社会活動】全国漬物検査協会会長、東京都食品認証委員、フードスペシャリストなど。【専門分野】食品微生物学、発酵食品、食品衛生。【著書】「食品微生物学ハンドブック」、「漬物の機能と科学」、「漬物入門」、「つけものの絵本」など多数

