

平成 26 年度文化講演会：**食文化**

古江戸蕎麦切の時代考証について

～蕎麦切・汁と時代背景をもとに～

日時：平成26年12月13日(土) 14:00～15:30

場所：大妻コタカ記念会館 3 階(千代田区三番町 14-11)

講師：板垣 一寿 氏 (新潟県新発田市 山岳手打ち蕎麦「一寿」店主)



江戸元禄時代に蕎麦切はどのように食べられてきたのでしょうか。古蕎麦切・古江戸蕎麦切・江戸蕎麦切など蕎麦切の特徴や汁の違い、薬味・器・盛り方・食べ方等、また、蕎麦の栄養と健康などについて江戸時代の蕎麦切の時代背景をもとにご講演いただきます。

参加費：無料

定員：40名 (先着順 事前電話でお申し込みください)

お問い合わせ・申し込み先：大妻コタカ記念会 03-3265-7030

★会員以外の方の参加も大歓迎です。皆様お問い合わせのうえご参加下さい。

主催：一般財団法人大妻コタカ記念会 <http://www.otsuma-kotaka.or.jp/>

当法人は、大妻女子大学 (大学院、短期大学部を含む)、大妻高等学校及び大妻多摩高等学校の卒業生及び在学生・在校生で構成される団体です。