



料理屋と料理書『料理通』の世界



日時：2月21日（木）【座学】

3月14日（木）【実習】

10：30～12：30

講師：江原 絢子さん

（東京家政学院大学名誉教授）

会場：生活クラブ館

（小田急線経堂駅下車徒歩3分）

受講料：連続2回 4,200円

（CS会員 3,780円、生活クラブ東京組合員 3,990円）

※材料費別途 800円程度

定員：20人

18世紀になるとファストフードともいわれるような庶民的食べもの屋とは別に、高級料理屋が広がります。

京都、大坂から江戸に広がった料理屋の中でも文化、文政期に繁栄を極めた八百善主人の刊行による『江戸流行 料理通』では、みりんを使った料理を多く掲載し、その後の調理法にも影響を与えました。また、当時の有名人による挿絵や序文を掲載するなど、江戸の料理文化の粋を集めたものともいえるでしょう。

本書をもとに、当時の料理屋の歴史と特徴を学び、実際に料理を作って食べてみましょう。

<お申し込み、お問い合わせはNPOコミュニティスクール・まちデザインまで>

〒156-0051

東京都世田谷区宮坂3-1 3-1 3 生活クラブ館2階

TEL：03-5426-5212（月一金、10：00～17：00）

FAX：03-3426-9911

E-Mail：cs.machi-design@nifty.com

URL：http://cs-machi.com/



「食と農と地域をつなぐ」