

## 中世益田を感じられる一品料理×島根県立石見美術館コレクション展「中世の益田氏」の実施について

### ●概 要

益田が誇る飲食店街とグラントワが、歴史でコラボします。

島根県立石見美術館コレクション展「中世の益田氏」、会期 11 月 7 日～12 月 17 日の間、市内飲食店で中世益田を感じられる一品料理が提供されます。

食材に使用されるのは、益田「中世の食」再現プロジェクトから生まれた、「はむ」「煎り酒」「与三右衛門」。

現代版「中世の食」がご堪能いただけるまたとない機会です。

### ●日程等

**【期 間】平成 30 年 11 月 7 日（水）～12 月 17 日（月）**

**【提供店舗】**市丸、紺家、寿司処みのり、すすみや、鉄板ダイニング Taishi、暢ぺ、Foods×Bar sAku、Lemonade

主催：「中世の食」450 年事業実行委員会

### ●関連企画

「よみがえる戦国の宴」

古文書をひもとき再現した益田氏からの祝い膳とお酒を毛利氏ゆかりの狂言とともに食べて飲んで、笑って感じるイベントです。

**日時：平成 30 年 12 月 15 日（土）**

**会場：島根県芸術文化センター「グラントワ」**

**第 1 部：益田家の祝い膳を味わう（限定 40 食） 多目的ギャラリー**

13 時 45 分開場／14 時開宴 2,500 円

**第 2 部：毛利家ゆかりの驚流狂言を観る 小ホール**

14 時 30 分開場／15 時開演 1,000 円

主催：アートで楽しむ益田の歴史プロジェクト実行委員会

## 【参考】

### ●益田「中世の食」再現プロジェクトとは？

益田市内の飲食店業者や料理研究者ら有志によるグループ。「益田家文書」に記された、益田氏が毛利氏をもてなした料理の献立を元に、宴会の料理の再現を試みている。同プロジェクトからは、「はむ」（トビウオのすり身と豆腐、自然薯を用いたはんぺん）、「煎り酒」（醤油が発明される前の中世の調味料）、「与三右衛門」（中世の手法で作られた酒）が商品化され、歴史にちなんだ食材、土産物としての普及を目指している。

### ●「中世の食」450年事業とは？

本年が益田藤兼・元祥父子が毛利元就をもてなした1568年から起算して450年の節目の年となることを契機とし、「中世益田満喫プラン＝中世の古刹萬福寺で中世の食を試食するプラン」は継続展開しつつ、“より多くの方に気軽に益田の「歴史」と「食」を体験していただく機会を創出する”ことにより、「中世益田」のさらなる認知向上及び観光客の誘客・周遊を促すことを目的とする諸事業を実施する。