

報道関係各位  
プレスリリース

2019年2月5日

## 江戸歴史講座 「江戸っ子が好んだ寿司と蕎麦」(全2回)

第1回 「江戸前の魚で握った握りずし」 第2回 「うどんより蕎麦を好んだ江戸っ子」

日比谷図書文化館では、江戸歴史講座「江戸っ子が好んだ寿司と蕎麦」を開催いたします。

日本の代表食、また人気食としても海外に知られている寿司や蕎麦は、いつ、どのようにして完成したのでしょうか。すしのルーツは長時間漬け込む「なれずし」が、江戸時代になると漬け込み時間を短縮させた「早ずし」となり、さらに人の見ている前で握る「握り寿司」へと変革を遂げ、現在私たちのよく知る「寿司」が誕生します。また、蕎麦は17世紀半ば過ぎに江戸の町で蕎麦を売る店が現れ、夜蕎麦売りが町を巡り、名店も生まれると、江戸っ子はうどんより蕎麦を好むようになり、江戸は蕎麦の町になっていきました。

今回、食文化史研究家の飯野亮一氏をお迎えし、江戸の名物食誕生の知られざる歴史や疑問について解説します。



すしの屋台『百人一首地口絵手本』梅亭樵父著  
明治2・3年頃(国立国会図書館蔵)

**講師** 飯野 亮一 (食文化史研究家)

1938年東京生まれ。早稲田大学第二文学部英文学専攻卒業。明治大学文学部史学地理学科卒業。服部栄養専門学校理事・講師(食文化史担当)。専攻は食文化史。現在は特に江戸の食文化史を中心に研究を進めている。著書に『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎー江戸四大名物食の誕生ー』(ちくま学芸文庫)、『居酒屋の誕生ー江戸の呑みだおれ文化ー』(同)などがある。

### 開催概要

- 日時：第1回：2019年3月14日(木) 19:00~20:30 (18:30開場)  
第2回：2019年3月28日(木) 19:00~20:30 (18:30開場)
- 会場：日比谷図書文化館 地下1階 日比谷コンベンションホール(大ホール)
- 定員：各回200名(事前申込順、定員に達し次第締切)
- 参加費：各回1,000円(千代田区民 各回500円 ※住所が確認できるものをお持ちください)
- 申込方法：ホームページの申込フォーム、電話(03-3502-3340)、来館(1階受付)いずれかにて、  
① 講座名、②お名前(ふりがな)、③電話番号をご連絡ください。

〈お問い合わせ先〉

日比谷図書文化館 広報担当：中澤 nakazawa-hiroyuki@shopro.co.jp / 並木 namiki-yuri@shopro.co.jp

〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園 1-4 TEL：03-3502-3342 / FAX：03-3502-3341

ホームページ：https://www.library.chiyoda.tokyo.jp/hibiya/