

市政記者各位

平成 29 年 5 月 10 日
福岡市博物館

福岡市博物館特別展「よみがえれ！鴻臚館—行き交う人々と唐物—」プレイベント講演会

よみがえる鴻臚館時代の「食」

福岡市博物館では、秋の特別展「よみがえれ！鴻臚館—行き交う人々と唐物—」（会期：9月7日（木）～10月22日（日））関連イベントとして、「よみがえる鴻臚館時代の「食」」を開催します。是非周知していただくとともに、取材をしていただきますようご案内いたします。

記

1. 実施概要

- (1) 期 間：平成 29 年 5 月 20 日（土）
- (2) 時 間：14：00～16：00
- (3) 場 所：福岡市博物館 1 階 講堂
- (4) 定 員：240 名
- (5) 申 込：不要
- (6) 参加費：無料

唐菓子（からくだもの）



甘葛煎（あまづらせん）

2. 講師紹介

前川佳代氏（奈良女子大学古代学学術研究センター協力研究員）

古代食に関する研究に力を入れられており、その研究の成果は奈良の小学校の教育や平泉の食の魅力を発信する地域振興プロジェクト、各地の展覧会などに取り入れられるほか、NHK「歴史秘話ヒストリア」にて取り上げられるなど、マスコミにも注目されています。

3. イベント内容

いとおかし？清少納言の愛した、幻の高級“スイーツ”などを紹介。

「けずり氷にあまづら入れて」枕草子の一節です。清少納言は、甘葛煎といわれる古代のシロップをかき氷にかけたものを“あてなるもの”（良いもの）として楽しんだといわれています。この甘葛煎は、九州を含む全国で生産されて都に集められ、唐の皇帝にも献上された高貴な甘味料です。油で揚げた菓子である「唐菓子」も庶民が口にできるものではなく、スイーツを食べることは古代において最高の贅沢でした。当講演会では、奈良時代から平安時代を中心とする鴻臚館の時代の食文化、中でも古代の甘味料・甘葛煎や唐菓子を再現する実践的研究を中心にご紹介します。



■お問い合わせ先

福岡市博物館
学芸課 米倉、森本 管理課 中山、岩佐
電話 092-845-5011 FAX 845-5019
〒814-0001 早良区百道浜 3-1-1

発見 100 年記念特別展

予告

こうろかん
よみがえれ！ 鴻臚館

からもの
— 行き交う人々と唐物 —

会期：平成 29 年 9 月 7 日（木）～ 10 月 22 日（日）

5/20
(土)

イベント講演会

よみがえる 鴻臚館時代の「食」

古代の迎賓館であった鴻臚館のおもてなし料理とは？
平安貴族の食文化を再現する研究から迫ります。

講師：前川佳代氏

(奈良女子大学古代学学術研究センター協力研究員)

日時：5月20日（土） 14:00～16:00

場所：福岡市博物館 1階 講堂

申込：当日先着順（13:30 から受付）

定員 240 名・無料



あまづせん
甘葛煎



からくだもの
唐菓子



いもがゆ
芋粥



シーサイドももち・福岡タワー南

福岡市博物館

Fukuoka City Museum

〒814-0001 福岡市早良区百道浜3丁目1-1 TEL 092-845-5011
http://museum.city.fukuoka.jp/ FAX 092-845-5019

ミュージアムウィーク（5月13～21日）

期間中は常設展示と企画展示が無料！