

水戸市市制施行130周年記念イベント

# 「水戸黄門料理」まつり

映画監督

樋口 真嗣 氏

講演会・食談

テーマ

私と特撮～ 創造と破壊の間に～

日時

3月10日 日

- 開場 午後5時
- 講演会 午後5時30分～
- 食談 午後6時45分～(予定)

会場

水戸プラザホテル  
(水戸市千波町 2078-1)

会費

6,000円(税込) ※飲物代別

定員

130名  
※定員になり次第締め切ります。

後援 水戸市・(一社)水戸観光コンベンション協会



<プロフィール>

1965年東京都生まれ。茨城県古河市に居住していた。茨城県立古河第三高等学校卒業。1984年にゴジラの怪獣造形に携わり、映画界に足を踏み入れる。1995年には、『ガメラ 大怪獣空中決戦』の特撮監督を務め、日本アカデミー賞特別賞を受賞。2005年に、『ローレライ』で映画監督としてのデビューを果たす。監督作品は、『日本沈没』(2007年)『進撃の巨人 ATTACK ON TITAN』(2015年)『シン・ゴジラ』(2016年)など。

また2018年にTVアニメ「ひそねとまそたん」の総監督も務める。現在はオーバーロードに所属し、人工知能の研究を行う企業であるユビキタスエンターテインメントのチーフ・ビジョナリー・オフィサーも務めている。

※当日は黄門料理をお召し上がりいただきます。  
食談では、樋口さんへのインタビューや料理の感想をお聞きする予定です。  
※講演会・食談ご一緒のお申し込みとなります。  
講演会のみ参加はできません。

市内の提供店で「水戸黄門料理」が味わえます。

提供店

水戸黄門料理まつり (2月16日～3月31日)

- 山翠 ●五鐵夢境庵 ●三の丸ホテル
- 水戸プラザホテル ●割烹いづみ
- 水戸山口楼本店 ●ホテル テラス ザ ガーデン水戸
- とう粹庵 ●ゆばの里 真慈庵



▲写真はイメージです

お問い合わせ

水戸商工会議所・産業振興課

〒310-0801 水戸市桜川 2-2-35 Tel.029-224-3315



お申込方法は裏面をご覧ください。

# 水戸黄門料理とは

「黄門様」で有名な水戸二代藩主徳川光圀公は、平均寿命が一般に五十歳といわれた時代に、七十三歳という長寿を全うされた方で、医食同源の思想に基づいて、食事には漢方を取り入れ、季節の野菜をよく食べていたそうです。

食に関しては特に関心が深く、若い頃から自ら「うどん」や「冷麦」を打つのが得意であったという記録も残されています。

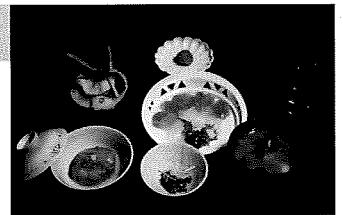
食材についても、米は常陸太田の河合米、鮭は那珂川、鮎は久慈川、鯉は玉里村というように、産地にまでこだわりをみせ、現代で言えば「地産地消」を実現されていました。

また、光圀公の師として江戸に招かれた明国亡命の志士朱舜水とは、深い交流をもち、料理にも詳しく、朱舜水は、中国料理の白牛酪（はくぎゅうらく・チーズの一種）、チャウツウ（餃子）、火腿（かたい・中国製ハム）、各種の牛肉料理、牛乳酒なども、光圀公に紹介してくれたようです。

このような、当時の黄門光圀公の食文化の様子を記載している記録、特に『日乗上人日記』や『舜水朱氏談綺』、そして烈公德川齊昭公著『食菜録』などの文献を、水戸の調理師である故大塚屋子之吉氏が長年かけて解読され調理方法の研究を重ねて、現代人の味覚に適合するように復元した料理が、現代版の「水戸黄門料理」です。

## 「黄門朝御膳」を提供しています

市内のホテル・旅館で水戸らしい黄門様にちなんだ朝食メニューを提供します。提供ホテル・旅館については、水戸商工会議所ホームページで紹介しています。<http://mito.inetcci.or.jp/index.html>



## 「謹製 水戸藩黄門らーめん」提供店

●宝珍楼 ●鈴龍 ●石田屋 ●大興飯店

※水戸黄門料理まつり期間中（2月16日～3月31日）



3月10日(日) 開場：午後5時 水戸プラザホテル

## 樋口 真嗣氏 講演会・食談 申込書

参加者名		参加者名	
住 所	〒	住 所	〒
T E L		T E L	

※ご記入いただいた個人情報は本事業にのみ利用いたします。

※会費6,000円(税込)については、会議所までご持参いただくか、お振り込みくださいますようお願いいたします。

振込先：常陽銀行本店 普通預金 28266 水戸商工会議所  
(振込手数料はお客様負担となりますのでご了承ください)

# FAX送信先 029-231-0160

## 水戸商工会議所・産業振興課

〒310-0801 水戸市桜川2-2-35 TEL 029-224-3315 (電話でのお申し込みはできません)