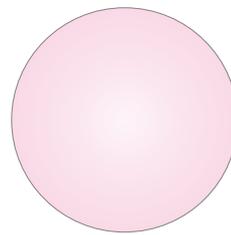




共催

# 噺 + 話



2月18日(火) 14:00～ (開場13:30)

林家あんこ <sup>しじみ</sup>「蜆売り」

+ 龍澤潤 「演題にちなんだ話」

予約・当日 1,500円 定員 20名 ※2月5日(水) 10時から受付開始

## 2月のカレンダー

月	火	水	木	金	土	日
					1	2 
3 休館日	4 おきがる講座	5	6	7	8	9
10 休館日	11	12	13 キッチン 松ぼっくり 営業日	14 	15 ふかにこ ファクトリー	16
17 休館日	18 噺 + 話	19	20	21	22 圓橋の会	23 
24	25 休館日	26	27	28 おきがる講座		

開館時間 10:00-18:00 (金・土曜日は19:00まで)

お客様へのお願い ・体調がすぐれない方は、ご遠慮ください ・手洗いと手指消毒にご協力をお願いします  
・催し物にご参加されるお客様には、氏名・連絡先等を確認させていただく場合がございます

2月の催し

# 懐かしい給食の味！キッチン松ぼっくり

2月13日(木) 11:45～14:00

古代米(黒米)大豆ご飯

魚の南蛮漬け じゃが芋の金平炒め  
茹で野菜



写真はイメージです

※受付は各日とも当日の10:00から(開館は10:00)  
※完売次第、閉店いたします ※ラストオーダーは13:30です  
※ご予約はできません ※メニューを一部変更する場合があります

850円

揚げパンは1個50円

共催

## ふかふか ファクトリー

0歳からOK!

リリック要素を取り入れた  
ミニコンサートと  
親子で一緒に楽しめる  
簡単な作品を作ります



2月15日(土)

①11:00～12:00 ②13:00～14:00

歌&読み手 YUKKIY(ユッキー)  
イラスト Reap(リープ)ほか

大人 700円 子ども 300円  
大人子ども合わせて各回18人

※1月25日(土) 10時から受付開始

共催

## 圓橘の会

2月22日(土) 15:00～ (開場14:30)



三遊亭圓橘・萬丸

岡本綺堂 半七捕物帳「春の雪解け」

“目はおのれを見ることができぬ、なにかほかのものに映してはじめて見えるのだ”  
シェイクスピア『ジュリアス・シーザー』

予約・当日 3,000円 定員 50名

※2月5日(水) 10時から受付開始

主催

## おきがる講座

江東区の歴史を学ぶ講座です

2月4日(火) 14:00～15:30 「深川の水売り」**再** 2019年7月と同内容

※1月15日(水) 10時から電話で受付予約

受講料：500円 定員：30名(要予約) 講師：龍澤潤(深川東京モダン館)



2月28日(金) 14:00～15:30 「シリーズそのとき栄一は⑨三田への邸宅移転」

※2月18日(火) 10時から電話で受付予約

受講料：500円 定員：30名(要予約) 講師：龍澤潤(深川東京モダン館)

# 東京の郷土料理とは？



深川東京モダン館管理事務所 副所長 龍澤 潤

数多くの飲食店が集まる東京で、全国各地の郷土料理を探すことは、スマートフォン1つあればそんなに難しくないことでしょうか。では、「東京の郷土料理って？」と問われると皆さんはどんなものを思い浮かべるのでしょうか。

そもそも「郷土料理」なる言葉は、いつ頃からあるのかと思い、全文検索が出来るようになった国立国会図書館デジタルコレクションで「郷土料理」や「郷土食」という言葉を入れて検索してみると、昭和初期くらいまではさかのぼることができることがわかります。

大正7年(1918)に起こった米騒動、その直後のシベリア出兵は食糧の安定需給について大きな問題をなげかけることとなりました。同14年、陸軍糧秣廠内に財団法人糧友会が設立され、『糧友』という機関誌が発行されました。昭和7年(1932)に刊行された『糧友』7巻1号に、「郷土食の誇り」という特集が組まれていて、東京出身の俳人小泉迂外が「江戸っ子の食味」と題した記事を投稿しています。

江戸を代表する料理として挙げているのが、うなぎ、すし、天ぷらの3品です。これらの食材となる魚介類こそ、いわゆる「江戸前」で産したものであり、これを江戸っ子の味覚に合うように調理されたものこそが、江戸を代表する料理であると記されています。

郷土料理は、その地域で産出された食材を、如何に栄養があり、美味しい料理として作り上げるか、が本来の意味であるようです。深川めしの材料となる「あさり」を現在東京で供給することは難しいかもしれません。しかし、もともと深川猿師町をルーツとし、かつては築地、現在は豊洲市場の関係者も多い深川の歴史的な背景を踏まえ、地元の事業者が「深川めし」を振興する取り組みを行っています。今後は亀戸大根や寺島なすといった江戸野菜、味噌や酢などの伝統的な調味料などと組み合わせ、郷土料理の概念を「アップデート」していくことも必要なのかもしれません。

共催

## 100円で深川めし

共催：深川めし振興協議会

3月2日(日) 11:00 ~ 15:00

なくなり次第終了

東京の郷土料理「深川めし」を  
100円で味わってみよう

深川めし振興協議会加盟店の味を  
100円でお試しいただけます。

300食限定 (試食サイズ)



写真はイメージです

### ガイドコラムは今号はおやすみです

深川東京モダン館では江東区文化観光ガイドによる館内のご案内(10時~16時)およびご希望によりモダン館周辺のまちあるきツアー(1時間程度、11時・14時出発)を行っています。※諸事情によりガイド不在の場合もあります。

## 貸会議室・多目的スペース

深川東京モダン館では2階の多目的スペースと会議室をお貸し出ししています。ミーティングやイベントを行うスペースなどにご利用ください。

### ◆会議室 (20㎡)

利用日時：開館日時 利用例：社内ミーティング、商談、お花・書道・語学の教室等

### ◆多目的スペース (80㎡)

利用日時：開館日時 利用例：展示、イベント、社内研修、演劇の公演、講演会、教室等



多目的スペース



会議室

※料金、ご予約（ご利用日の半年前から受付）詳細については、お電話またはメールにてお問い合わせ下さい。

※スクリーン、プロジェクター、マイクなど機器類もご利用いただけますので、ご相談ください。

## ガイドブック・お土産品

深川東京モダン館1階では、まちあるきに役立つガイドブックや江東区の文化財ガイドなどを販売しています。

- ・『江東区の文化財』各地域
- ・江東区観光キャラクター  
コトミちゃんグッズ各種  
(タオルハンカチ ステンレスボトル等)
- ・江東区の名所を描いた絵はがき
- ・もくレース
- ・深川めしの素
- ・ちくま味噌 甘酒
- ・ゲイシャコーヒー
- ・Tシャツ
- ・キーホルダー
- ほか

ラーメン760円(税込)  
カレー540円(税込)

### ちくま味噌

甘味噌旨辛ラーメン&カレー



## 百圓珈琲

1F カウンターでは 100 円のコーヒーをご提供しております。  
ホットコーヒー「小樽」または「雅」そして「モダン館ブレンド」（しっかり・すっきり）の 3 種類をご用意しております。  
まちあるきの休憩時や会社のお昼休み中の一服にどうぞ。



## 開館時間 10:00-18:00

※昨年4月から開館時間をすべて10:00-18:00に変更しました

休館日：月曜日（月曜日が祝日の場合、翌火曜日が休館となります）

「深川東京モダン館だより」第139号(2025年1月30日)  
発行 (一社)江東区観光協会 深川東京モダン館  
〒135-0048 東京都江東区門前仲町1-19-15  
TEL 03-5639-1776 FAX 03-5620-1632  
Mail info@fukagawatokyo.com  
ホームページ www.fukagawatokyo.com

