

重要文化財江川邸 ガストロノミー・ツーリズム
伊豆韮山代官・江川家の食卓を味わう —江川酒を造る—

収穫祭で江戸時代の武家江川家の再現料理を味わう

重要文化財

江川邸について

江川家の武家屋敷であり、国の重要文化財に指定されている。また、江川邸一帯は「韮山役所跡」として国の史跡に指定されている。

主屋は、関ヶ原合戦の行われた1600年(慶長5年)前後に建てられ、特に、土間から見上げた屋根裏は見所の一つで「小屋組み」といい、茅葺きの大屋根を支えてきた架構(かこう)である。

現在の屋根は、銅板の茅葺きとなっているが、広大な土間や柱、梁は今もなお数百年前の姿をそのままに伝えている。

36代当主 江川太郎左衛門英龍公(坦庵)は、海防の必要性から世界遺産「韮山反射炉」や品川台場の建設、西洋砲術を広め、種痘の実施やパン製造など、多くの業績を残した。一方で多彩な文化人でもあり、数多くの書画や工芸品などを残している。



再現料理担当

柴山崇志

耕心庵 次五ゑむ

1962年生。伊豆修善寺温泉「柳生の庄」に40年勤務。10年間総料理長を務める。静岡県専門調理師連合会副会長。2020年に出張懐石・仕出しを行う「耕心庵 次五ゑむ」を立ち上げる。2015年「ふじのくに食の都づくり仕事人」、2020年「駿河の名工 静岡県技能士会」認定。茶道裏千家専任講師、全日本居合道範士8段の資格を持つ。

<https://koshinan-jigowemu.com/>



講座を行う

橋本敬之

公益財団法人江川文庫学芸員

公益財団法人江川文庫で史料管理を行う。江川文庫には10万点におよぶ史料が保管され、それらを紐解いて『韮山代官 江川家の食卓』(長倉書店刊)を上梓(じょうし)。今回のツアー参加者の皆さまには、普段公開していない特別な「書院」と呼ばれる部屋で、紅葉を愛でながらの食事、講座を堪能していただきます。

江川家の歴史と史料から発見した江戸時代の献立、食にまつわる話をさせていただきます。

本ツアー

料理紹介

江川家に伝わる古文書から再現したメニューとなります

- ・ぶとの酢味噌和え
- ・引きずり豆腐
- ・煎り鳥
- など



収穫祭
開催日

2024
12/7(土)