

万葉特別食と公園散策

花を觀賞しながら、とおく万葉の時代におもいをはせ…
この日のために用意された貴族の御膳をお楽しみください

花の宴



花の宴の膳の例



花の宴の様子

- 日 時 平成24年3月25日(日) 11:00~14:00
- 会 場 万葉の森公園「万葉亭」
- 内 容 ①園内散策と講話：万葉風土研究家 山下智之氏
②万葉特別食：春の芽吹きのととき旬の食材を使った究極の健康食
花にちなんだ楽しい企画があります！
- 募集人員 先着30名様
- 参加費 3,000円



万葉椿御膳

おしながき

巨勢山こせやまの つらつら椿 つらつらに

見つつおもわ俣はな 巨勢こせの春野を

(万葉集「一一五四

坂門人足



◇ 椿 茶

つばき【ツバキ】

◇ 碁石茶ごいしちや (磚茶たんちや)

日本で一番古いお茶

成長した「茶の葉を乳酸「酵した

もの

◇ 赤米のごはん

赤米(古代米)

きび

◇ 羹あつもの

あふひ【フユアオイ】

酒糟 (あおいのか

ス汁)

◇ 年魚あゆの「煮ひほに

火干しにした鮎を水で「し、「油で煮たもの

◇ 万葉植物の揚げ物

あふひ【フユアオイ】 くくたち【ナノハナ】 ふき

のとう 椿

うはぎ【ヨメナ】 ちち【ギンナン】

さきくさ【ナズナ】

◇ お浸しひた

くくたち【ナノハナ】 からしあえ

◇ 大根おほねの 豉くき煮

大根【ダイコン】 豉【浜納豆】 ずいき 干し

椎茸

◇ 雪 鍋

大根【ダイコン】 豆腐 「ネギ

◇ 椿の宴いひなにぎめ「

干し「 にぎめ【アオノリ】 ジュ

ンサイ

◇ りんごの梅肉和え

りんご 梅 サクラエビ

◇ 宇毛うまの「ごま「き

◇ 須「保 里

あをな【カブラ】の漬物 ユズ わらび

◇ 蘇そ

牛乳を十分の一に煮詰めたもの

◇ 木菓子きかし

九年母 クルミ ヒシの「 かへ【カ

ヤ】の「

◇ 唐菓子とうがし

小「粉を練り、「」にし、油で揚げたもの

◇ 椿つばき

もち米 うずら

◇ 糟湯酒かすゆざけ

酒糟

平成二十三年二
月二十日