



「**笹巻・とちもち**」  
食文化の魅力と可能性

（灰汁利用文化継承…ユネスコ食文化創造都市・鶴岡の伝統菓子）

つるおかふうどフェスタ連携事業

令和4年度 食文化シンポジウム

2022年10月23日(日) 13:30～16:30 (13:00開場)

2014年12月に国内で初めて「ユネスコ食文化創造都市」の認定を受けた鶴岡市。豊かな食材、多様な食文化が先人たちの知恵と努力により伝承されています。  
本シンポジウムでは、鶴岡の特徴とも言える「灰汁」を使ったつるおか伝統菓子「笹巻」「とちもち」について、他地域との比較などを通じて魅力を再認識するとともに、今後の可能性を探ります。

場 所 荘銀本店ホール（鶴岡市本町1-9-7 荘内銀行本店内）

参加費 無料 要申込 ※申込方法は裏面をご覧ください

定 員 先着200人

※車でお越しの際は、鶴岡市役所駐車場または荘内地区健康管理センターの駐車場をご利用ください。

参加費  
無料  
要申込



食文化創造都市

鶴 岡

# 「笹巻・とちもち」食文化の魅力と可能性

## プログラム

13:30 開会

13:40 基調講演 灰汁利用による食文化の魅力について

江頭 宏昌 氏（山形大学農学部教授）

14:30 調査研究報告

① トチノミの利用ととちもちの魅力

八木 浩司 氏（(公財)深田地質研究所客員研究員・山形大学名誉教授）

② 庄内に隣接する地域の笹巻

溝口 政子 氏（菓子文化研究家）

③ 鶴岡の笹巻と葉包み食

服部 比呂美 氏（國學院大學文学部准教授）

15:45 トークセッション

鶴岡の「笹巻・とちもち」食文化の魅力と可能性

ファシリテーター 江頭 宏昌 氏

登壇者

八木 浩司 氏

服部 比呂美 氏

溝口 政子 氏

伊藤 ます子 氏（産直あさひ・グー理事）

難波 恵美 氏（行沢とちの実会代表）

16:30 閉会

## お申込み方法

WEB申込フォーム・FAX・お電話のいずれかでお申込みください。

※先着順となります。定員に達し次第、申込を締め切ります。

**WEB** <https://forms.gle/UU7dFk7pswVHUuP57> または右のQRコード

**電話** 0235-35-1185（平日 9時～17時）

**FAX** 0235-25-2990 下の申込書にご記入のうえ、送信ください。

※一度に3名様までお申込みいただけます。



|   |    |          |      |
|---|----|----------|------|
| 1 | 氏名 | 氏名<br>かな | 電話番号 |
| 2 | 氏名 | 氏名<br>かな | 電話番号 |
| 3 | 氏名 | 氏名<br>かな | 電話番号 |

【新型コロナウイルス感染症対策にご協力をお願いいたします】

1. マスク着用をお願いいたします。マスクを外しての大きな声での会話はお控えください。
2. 咳や発熱など、体調のすぐれないときは参加を見送ってください。
3. こまめな手洗いと手指の消毒を行ってください。

