

令和3年度第3回TCVBミーティング開催のご案内

『江戸そば～“おもてなし”のその先へ。 そばの作法に江戸文化の神髄をみる』

2021年9月16日（木）10:30～11:30 オンライン開催

◆お申込み方法：9月10日（金）まで に以下のURLよりお申込みください。

<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01gftc2f2xt11.html>

視聴方法はお申込み後にご案内します。

- ◆参加費 ①TCVB賛助会員 無料
- ②TCVB非賛助会員 2,500円/名

◆プログラム：片山虎之介氏 講演、質疑応答

国内外問わず「食」は東京を訪れる旅行者を最も引き付けるコンテンツの一つ。今や外国人旅行者にも定番グルメとなったラーメンは、認知度も人気も高く、海外出店もありますが、同じ麺類で日本人の日常食でもある蕎麦はどうでしょうか？

実は蕎麦にこそ、東京でしか味わえない「美味しさ」と奥深い魅力があります。

今回は、講師に、NHK BS4Kで新しくスタートした食文化がテーマの番組「食の守護神JFK」の初回放送、BSフジ「たけしの等々力ベース」、テレビ朝日「マツコ&有吉かりそめ天国」など多数出演され、NHK「美の壺」やTBS「坂上&指原のつぶれない店」の企画、監修を手掛けるなど、各種メディアで蕎麦の魅力を発信している片山虎之介氏をお招きします。



◆登壇者の紹介



講演者：片山虎之介氏

蕎麦研究家、『日本蕎麦保存会.jp』編集長、著書『蕎麦屋の常識・非常識』（朝日新聞出版）他、多数。雑誌『サライ』の蕎麦をテーマにした企画に長年携わり、創刊30周年記念号の第一特集では極上の手打ち蕎麦について企画、撮影、執筆を担当。「蕎麦鑑定士認定制度」「蕎麦のソムリエ認定制度」「日本蕎麦伝統技能保持者認定制度」の委員長も務める。中国まで取材に赴き「韃靼（だつたん）蕎麦」の名を広く知らしめるなど、その活動は幅広く多岐に渡る。

「藪蕎麦」「更科」「砂場」・・・、蕎麦屋の名店を数多く有する東京。シンプルな素材から生みだされる味の豊かさは、職人技によるもの。一方で、粋な客側の心配りやたしなみが蕎麦屋の独特の世界観を作り上げています。粋や、侘び寂びという美意識にまでつながる歴史を辿って、奥深い江戸の蕎麦文化を紐解いてみましょう。

ポストコロナの海外旅行再開時に、重要なターゲットとして有望な富裕層。彼らは本質の文化体験を求めています。文化の本当の魅力、奥深さを見つめなおすことで富裕層のニーズに応えるアイデアのヒントが見えてくるかもしれません。



ファシリテーター：東京観光財団 田所明人
内容、講演者等は変更となることがございます、何卒ご了承ください。

主催・問合せ先

公益財団法人 東京観光財団 (TCVB) 観光事業部 木村/大内
TEL: 03-5579-2683 Email: tourist@tcvb.or.jp

TCVB