

約500年前の戦国大名のごちそう「毛利食」再現プロジェクト

「サムライゴゼン弁当」として期間・数量限定で販売

■「毛利食(戦国期毛利氏の饗応食)」を食のイベント「ミハラゴーマルシェ」でお弁当に、



県立広島大学（広島市南区宇品東1-1-71、中村健一理事長兼学長）人間文化学部健康科学科（現地域創生学部健康科学コース）では戦国大名・毛利元就の約500年前の「饗応食」を再現するプロジェクトに平成29年度から取り組んできました。1549年、毛利元就が山口の大内義隆を訪ねた際の饗宴の膳の数々で、学生たちが古文書をひもときレシピを作成、再現しました。これが「サムライゴゼン弁当」（写真左）として期間限定、数量限定で1100円（税込）で販売さ

れています。

広島県全域で開催されている大型観光キャンペーン「せとうち広島デスティネーションキャンペーン」（～12月31日）に合わせて、三原港エリア（三原市）で実施中の食のイベント「ミハラゴーマルシェ」で週末中心に、2日前までの予約販売を受け付けています。製造は三原市須波の「古民家カフェ&宿 むすび」が担当しています。

■砂糖、醤油を使わない「ご膳」

メニューは▷ふくめ鯛（鯛そぼろ）▷焼物（手羽塩焼き）▷丸かい（ムール貝酒蒸し）▷大蛸（味噌焼き）▷卵花いり（イカと青菜の煮物）▷ひじき（味噌煮）▷かまぼこなどで、仕入れによって多少の入れ替えがあります。

当時の饗応では3膳10献が提供され、夜通しかけてもてなしました。弁当はその一部で当時、砂糖は貴重で醤油もなかったため、味付けには

「酒、味噌、塩、ハチミツ、だし」を使っています。かつて使われたキジ肉は鶏肉で代用しています。2月に「むすび」で実施した外国人向けモニターツアーでは2膳を提供、「日本酒に合う」などと好評でした（写真右）。



／ 約500年前の饗応食を再現 ／



販売：古民家カフェ&宿 むすび

問い合わせ・ご予約：ミハラゴーマルシェ事務局

ご予約方法 LINE @mihara-go-marche
TEL 080-6332-0048 10:00～20:00

受取日：2020年（10月）3・4・18・25（11月）1・15・22・29（12月）6・13
受取時間：11:30～15:00

※販売数に限りがあります ※受取日の2日前までにご予約をお願いします