

(1) 共働のきっかけ・必要性

福岡市には古代の我が国の玄関口として重要な役割を果たした我が国最初の迎賓館である鴻臚館跡があり、発見当時、大きな話題となりました。しかし、鴻臚館跡展示館の年間入館者数は、平成元年度の11万人余から平成30年度の2万9千人まで減少しており、鴻臚館発見から30年経った今、話題性、認知度が低下しています。

そのため福岡市では「国史跡鴻臚館跡整備基本計画」を策定し、鴻臚館の時代の理解につながる復元整備及び体験プログラムの提供を進め、集客や多様な交流を目指していますが、実現には行政単独では限界があります。そのため地域、民間、NPOの参画を得た新たな発想による事業を創出し、実行に移していくために、歴史や文化啓発のワークショップの企画実践経験を有し、NPOと共働することにより地域、民間、NPOの参画を得た新たな発想による事業を対等な関係で検討し、実現を目指していくこととしました。



多くの見学者が押し寄せた鴻臚館跡の発掘現場

(2) 事業目的

鴻臚館に訪れた賓客に振舞われたおもてなし料理を復元し、現代にアレンジした料理を創作、活用することで、鴻臚館への理解を深めるとともに、にぎわいの創出や多様な交流を促進することを目的にしています。

(3) 事業目標

1. 目指す事業成果

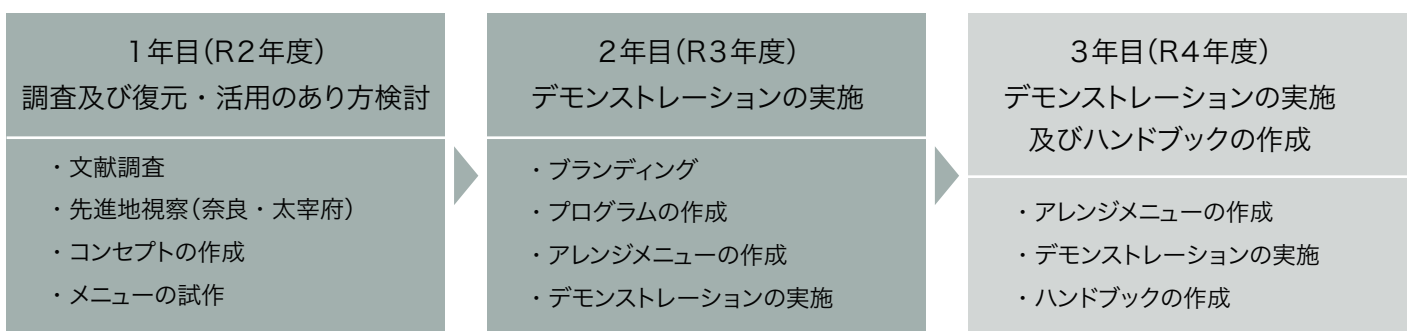
アレンジメニューの創造や鴻臚館イメージを活用（鴻臚館ブランド）する店舗等の増加を目指します。さらに鴻臚館跡展示館への来館者数が増加する（文化財価値の周知）ことを目指しました。

2. 成果指標(3年間)

成果指標	現状値	目標値	令和4年度
アレンジメニューの数	0	15	23
鴻臚館ブランド(仮称)参加店舗の数	0	5	3
鴻臚館跡展示館の来館者数(年間)	29,579	40,000	24,762
民間によるユニークベニューの数	0	1	1

(4) 事業内容

最終年である本年度は、これまでの調査及びデモンストレーションを踏まえて、より鴻臚館(福岡)らしいアレンジメニューのあり方を開発し、市民や事業者の古代食への興味を喚起し、鴻臚館跡展示館への集客やアレンジメニュー提供プログラムの共有に向けたハンドブックを作成した。



講演会の実施

『海が育んだおもてなし料理』

日時：7月3日(日) 13:30-15:30 (13:00 受付開始)

場所：福岡市美術館レクチャールーム(福岡市中央区大濠公園 1-6 1F)

参加者数：30名

進行内容

令和3年度に開発したアレンジメニューの考案者である富松由紀氏による講演会を行なった。前半は古代おもてなし料理の文献調査や視察調査結果を踏まえたアレンジメニューの考え方を紹介した。後半は、福岡市博物館の松村利規氏との対談を行い、古代食への考察や、海が目の前に広がる鴻臚館ならではの展開可能性についてのアイデアが提案された。対談は岡大輔実行委員長が進行した。

対談まとめ

- ・鴻臚館でのおもてなしは、中国をはじめとする交流のあった国々の料理が取り入れられたことは容易に想像できる。
- ・中国でも生魚を全く食べなかったことでもないため、生魚をメニューに加えることは可能ではないか。
- ・海との近接性が新鮮な食材や美味しい料理のイメージを形成してきた影響は大きいと思われる。古代料理の中でも鴻臚館は、より海を前面に出すことでオリジナリティを出せるのではないか。
- ・夢物語に近いが、船に乗って海上でおもてなしすることで、現代の鴻臚館おもてなし料理として観光の新しい魅力になるだろう。

鴻臚館運営・鴻臚館字

講演会

海が育んだ おもてなし料理

7/3(日)
13:30~15:30

「うまいもの町・博多」「誰でも笑顔で受け入れる町・博多」……。現代にも通称と受け継がれるこの都市の魅力は、はるか奈良時代の「鴻臚館」から続いてきました。千年余の昔、鴻臚館で出されたおもてなし料理を今によみがえらせながら、それを変えてきたこの玄界灘の海の豊饒を、あらためて語り合ひましょう。

第一部 講師：富松由紀氏
福岡生まれ、フリーライターとして鴻臚館や玄界灘などの取材執筆活動。その専ら、福岡の「おもてなし」を広く伝える事業やその取材活動、著書に「うまい」がテーマの「うまいもの町」シリーズなど。毎日新聞の「うまい」連載も担当中。

第二部 対談
富松由紀氏（フリーライター・料理コーディネーター）
松村利規氏（福岡市博物館学芸員）
岡大輔氏（実行委員長）

日時：7月3日(日) 13:30-15:30 (13:00 受付開始)
場所：福岡市美術館レクチャールーム(福岡市中央区大濠公園 1-6 1F)
定員：50名(要事前申込：先着順) 参加費：無料

【お申込み】下記のメールアドレスで参加者の【①氏名 ②年齢 ③住所 ④電話番号】をご記入の上、お申込みください。
【お問合せ】福岡市経済観光文化局文化財活用部史跡整備活用課 メールアドレス：shiwaki.EPB@city.fukuoka.jp
【募集締切】6月29日(水)

【注意事項】新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、臨時中止する場合があります。変更の場合はメールにてお知らせします。
【主催】福岡市/古代おもてなし料理の普及・活用事業実行委員会

講演会チラシ



富松氏による講演



松村氏と岡実行委員長を加えた対談

アレンジメニューの開発

講演会での対談を踏まえ、鴻臚館が存在した古代に存在した食材以外は使わないという基本的な考え方は踏襲しつつ、奈良の都や太宰府とは異なり、眼前に海が広がり新鮮な魚介類が豊富に手に入ったであろう鴻臚館ならではの特徴を生かし、‘海づくし’の古代おもてなし料理メニューを開発した。

その上で、現代でも美味しくいただけるアレンジメニューとして、現代では手に入りにくい調味料の追加やそれに替わるものの採用、同時代に大陸から伝わっていた可能性がある食材なども説明を加えることを前提で取り入れた。



“海づくし”の古代おもてなし料理

お品書き

〈前菜盆〉

アジの笹包み蒸し
イカの柚子塩辛
里芋の鯛味噌のせ
〈酒肴八寸盆盛り〉
青魚の香味つくね串
イカかまぼこ
タコの緑酢
子持ち鮎の山椒煮
柿と干し椎茸の白和え

〈揚げ物〉

イワシの囲碁揚げ
スズキの梅ミョウガのせ
〈汁椀〉
アジのすり流し汁(松茸入り)
〈飯〉
アナゴの柿の葉ずし
〈菓子〉
梅の蜜煮のやわらか餅
栗と酒粕とレーズンの団子

〈酒〉

にごり酒
純米大吟醸 鴻臚館
〈茶〉
いちじくと黒文字の釜炒茶

デモンストレーションの実施

講演会での対談を踏まえ、鴻臚館が存在した古代に存在した食材以外は使わないという基本的な考え方は踏襲しつつ、奈良の都や太宰府とは異なり、眼前に海が広がり新鮮な魚介類が豊富に手に入ったであろう鴻臚館ならではの特徴を生かし、'海づくし'の古代おもてなし料理メニューを開発した。

その上で、現代でも美味しくいただけるアレンジメニューとして、現代では手に入りにくい調味料の追加やそれに替わるものの採用、同時代に大陸から伝わっていた可能性がある食材なども説明を加えることを前提で取り入れた。



ハンドブックの作成

本共働事業において、鴻臚館で提供された料理についてメニューを裏付ける資料が存在しないこと、から奈良朝廷で供された料理を記録した類聚雑要抄などの文献資料をもとに考案したアレンジメニューの料理だけでなく、室礼、衣服、所作等を加えた総合的なおもてなし様式を目指した。デモンストレーションに参加いただいた方々からの評価は高く、可能性を感じるものであった。今後は飲食業や旅行業などの関係者との連携を深め、活動を発展させ、事業化を目指すために、メニューのレシピとともに、総合的な体験プログラムイメージやコンセプトを伝えるためのハンドブックを作成した。



儀礼の空間
長旅の無事を祈る秋の旬
長旅の無事を祈る秋の旬
長旅の無事を祈る秋の旬



儀礼の空間
祭りと儀礼の空間
祭りと儀礼の空間

CONTENTS	福岡のおもてなし文化のルーツ、鴻臚館	対談 海が育んだおもてなし料理
	古典や遺物からおしはかる、当時の食文化	デモンストレーション 鴻臚館遺響
	鴻臚館おもてなし料理1 長旅の無事を祈る秋の旬	鴻臚館体験ワークショップ
	鴻臚館おもてなし料理1 お酒がすすむ！海づくしのおもてなし	我が国最初の迎賓館からつづく、「現代の迎賓館」へ

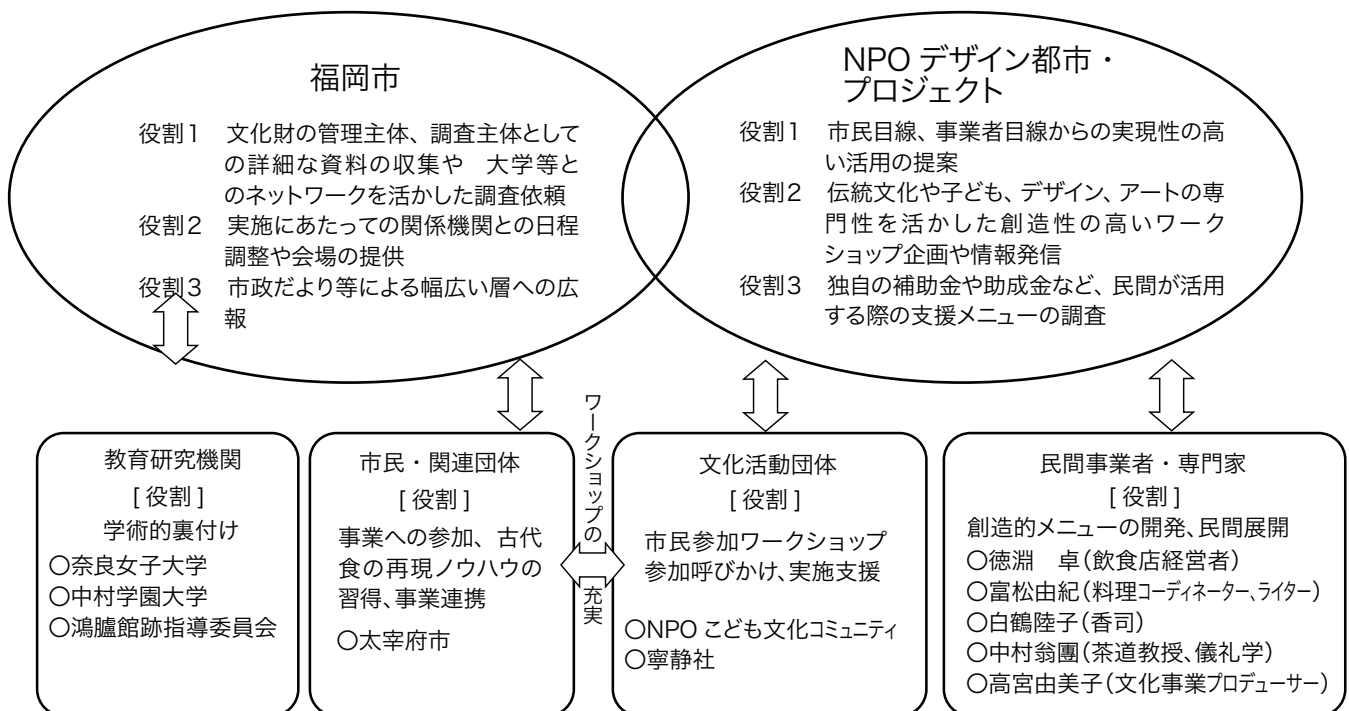
古代衣装の体験

令和2～3年度に製作した男性用と女性用の古代衣装のそれぞれ3着ずつを使ってデモンストレーションにおいて希望者への着付け体験を行った。



(5) NPO と市の役割分担

市は、教育機関や他都市関連団体とのネットワークを活かしながら学術的な観点からの文化財の価値や再現に向けた資料収集を行い、NPO は、鴻臚館の魅力を活かした事業展開に興味のある民間団体や事業者などと連携を図りながら、実現性の高い事業を検討しました。



Q1. 今回のデモンストレーションイベントについて

「よく考えられた料理で満足」
「雰囲気、演出もよく、何より料理が美味しかった」
「遺跡の中でお食事できるなんて、なかなか体験出来ない」
「地元福岡の歴史や文化により興味を持つきっかけになった」
「お料理の内容、説明、提供もおもてなし感溢れていて満足」
「参加費用が、もう少しリーズナブルになると助かる」

Q2. 鴻臚館で今後実施して欲しいイベントなど

「海外の人と一緒に食事してみたい」
「音楽イベントと簡単な飲物を出すようなもの」
「老若男女が参加しやすいイベント」
「遣唐(新羅)使船の勉強会と(地上での)乗船体験」
「鴻臚館～太宰府を巡るバスツアー」
「現代アートとのコラボレーション。実際に隣国の作家を招くなど。」
「国際会議などの海外からの来街者に、今回のような形で懇親会やレセプションでおもてなし」

企業・団体へのヒアリング

エクセルホテル福岡 川村さん

- ・料理の考案者である富松氏の情報をもっと出した方が良い。
- ・厳か過ぎると質問しづらいところもある。参加者同士のコミュニケーションもできた方が良い。
- ・衣装は着てみたい人が多いと思う。
- ・10,000円の値段は料理に対して妥当だが、5000円メニューもあると良い。デザート単品のコースがあっても良いのでは無いか。
- ・この日に逆算して作られた濁り酒は特別感があって良かった。この日だけのプレミア感などは効果があるだろう。
- ・どうやって伝えるか、告知に課題がある。
- ・ホテルとしては、インバウンド向けのプログラムが欲しい。市内で2、3時間過ごせるプログラムが良い。
- ・協力してくれたところにお金が落ちる仕組みが必要。
- ・福岡が外国との玄関口であったことを意外と皆さん知らない。
- ・中洲にあるホテルとしては現在中世以降の「博多旧市街」をテーマにしたツアープログラムを開発に取り組んでいる。連携できる場所があればやって行きたい。

福岡コンベンションビューロー 堤事務局長

- ・会場の雰囲気はとても良かった。
- ・10人余りのキャパからすると事業採算性を確保するのは難しいのではないかと。
- ・10,000円の値段設定はどっちつかずになる。むしろ50,000円で富裕層を狙うのも良いかと思う。
- ・鴻臚館と福岡城の関係性が分かりづらい。宿泊とセットで、福岡城と合わせて時代の移り変わりを体験できると良さそうだ。
- ・施設や衣装などを充実させた方が良い。もっと奈良時代をイメージできる空間や衣装があると良い。
- ・現代的な音楽も悪くはなかったが、やはり古代のものを聴きたい。
- ・少し明るすぎたのではないかと。短時間でも良いが灯明だけの暗さにすると雰囲気も出るかもしれない。
- ・立食で50名ぐらいを対応できると採算性は良くなると思う。
- ・お酒とつまみのバー的なものでも良い。

(7)令和5年度以降への展開

3カ年の成果

3カ年事業では、1年目の調査をもとに、具体的な料理のアレンジメニューを開発できただけでなく、それを総合的に体験できるデモンストレーションを実施することができました。コロナの影響もあり、食事を体験できた人数は決して多くはありませんでしたが、鴻臚館をテーマに、歴史を学びながら現代でも楽しめる料理は、これまでの復元を中心にした事例とは一線を画したオリジナリティのあるものとして、ある程度高い評価を得ることができたと思われます。

また、企業等へのヒアリングを通して、ようやく回復の兆しを見せてきたインバウンド向けプログラム開発への期待感も高いことも確認できました。

デモンストレーションの実施とそれに向けたアレンジメニューのバリエーション化

今後は、当面、年1回程度のデモンストレーションを実施し、アレンジメニューのバリエーション展開や、コロナ禍で制限せざるを得なかった参加型ワークショップなどの教育プログラムを開発していきたいと考えています。

事業化に向けたアドバイスとコーディネート

現在は開発段階として1回15人から20人程度のキャパシティに留まっており、インバウンド向けの新たな観光事業として、規模の拡大や継続性の確保が課題です。そのため、今後行われるイベント等の機会をとらえ、ホテルや飲食業者等との連携を図りながら、事業化を進めていきます。

当実行委員会は、これまでのノウハウを提供し技術的アドバイスや人材のコーディネートなどの役割を果たしていくことができると考えています。

商品開発とマルシェ等への出展による活動PRと財源の確保

当初計画にはありませんでしたが、令和4年 実行委員会の継続的な活動を支える財源の確保のため、鴻臚館のオリジナル香や、古代のチーズと言われる蘇の加工食品などの商品開発を行っていきます。



舞鶴公園で行われたイベント『福岡城 52 万石』に出店し販売と試食を行ったお香と蘇