

(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としています。

(3) 事業目標

1. 目指す事業成果

古代おもてなし料理の調査・再現をもとに、誰もが「活用したい」「活用しやすい」事業展開を図ることによって、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）ことを目指します。

2. 成果指標(3年間)

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

(4) 事業内容

1. 古代おもてなし料理の調査・再現

本事業の主体者及び関係する団体等の代表により構成される調査検討会を行い、鴻臚館で提供された宴会料理の材料やメニュー、食器など調査しました。

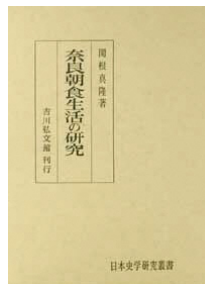


調査研究会メンバー

	氏名	所属	備考
NPO	岡 大輔	NPO デザイン都市・プロジェクト理事長	実行委員長
	中村 翁園	茶人、専門学校非常勤講師	
	富松 由紀	フリーライター、料理コーディネーター	
	徳淵 卓	株式会社万代表取締役	
	白鶴 陸子	香司	
	高宮 由美子	NPO 子ども文化コミュニティ代表理事	
	戸川 麻里子	NPO デザイン都市・プロジェクト理事	事務局
	内山 直紀	NPO デザイン都市・プロジェクト	
福岡市	安東 克毅	NPO デザイン都市・プロジェクト	
	長家 伸	史跡整備活用課	副実行委員長
	中村 啓太郎	史跡整備活用課	事務局
	吉田 大輔	史跡整備活用課	
	菅波 正人	埋蔵文化財課	
	杉山 未菜子	博物館	
	小野 勉	地域観光推進課	
	入戸野 太郎		
	万代	観光コンベンションビューロー	
	中村 里彩	観光コンベンションビューロー	

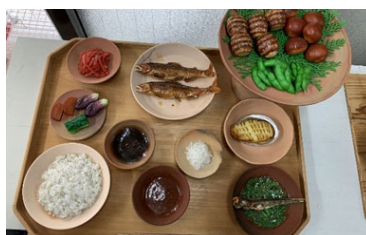
文献調査

鴻臚館らしいおもてなし料理再現の方向性の1つとして、「日常に愉しむ鴻臚館」をテーマに、「鮮魚の活用」「中国料理要素の導入」を織り込んだメニューを考案、再現、試食を行いました。



大宰府調査及び交流

鴻臚館らしいおもてなし料理再現の方向性の1つとして、「日常に愉しむ鴻臚館」をテーマに、「鮮魚の活用」「中国料理要素の導入」を織り込んだメニューを考案、再現、試食を行いました。



奈良視察調査

鴻臚館らしいおもてなし料理再現の方向性の1つとして、「日常に愉しむ鴻臚館」をテーマに、「鮮魚の活用」「中国料理要素の導入」を織り込んだメニューを考案、再現、試食を行いました。



再現

鴻臚館らしいおもてなし料理再現の方向性の1つとして、「日常に愉しむ鴻臚館」をテーマに、「鮮魚の活用」「中国料理要素の導入」を織り込んだメニューを考案、再現、試食を行いました。

【鴻臚館おもてなし料理ワンプレート】

- 鯛の海藻蒸し ●セリとアサリのゴマもろみあえ
- 小エビの塩辛 ●肉団子の炙りもの
- 豆腐とモズクと魚のあつもの(中華スープ)
- カブ、ナス、フキなどの酢の物
- 菜めし ●デザートとして、「蘇」の干し柿かけ

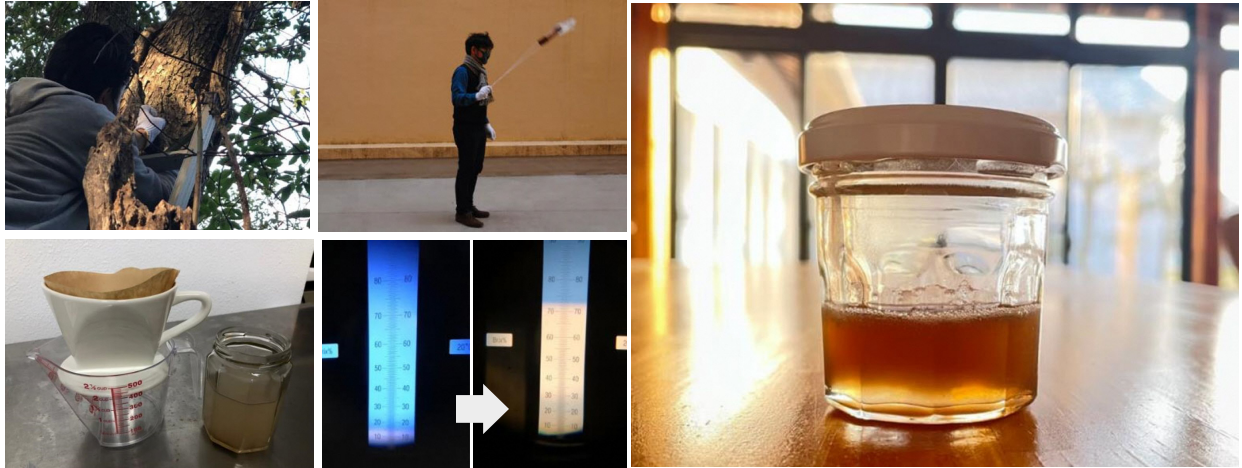


2. ワークショップ

本事業の主体者及び関係する団体等の代表により構成される調査検討会を行い、古代の甘味料である甘葛煎と、古代のチーズと言われる蘇の再現に取り組みました。

甘葛煎の事前調査・採取

3箇所のナツヅタの調査・採取を行い、ワークショップなどで使用しました。



甘葛を用いたワークショップ

日時：令和2年2月13日(土) 10:00～15:00

場所：松風園 参加人数：14名



甘葛煎の再現

当日朝に、九州大学芸術工学部キャンパスで採取してきたナツヅタに、紐を通し振り回し、遠心力によってみせん（樹液）を採取。平均直径が4cm程度、長さ約10mのツタより150mlが採取しました。

練香づくり

平安時代末期の「薫集類」に掲載されている「六種の薫物(むくたのたきもの)」のうち、季節である春や大宰府との関係性もある「梅花(ばいか)」を作った。参加者は現代の練香用の蜜を使い、講師が採取した甘葛煎を用いて練り固めることに成功しました。



梅花の茶会

ワークショップの1週間後、甘葛煎を使った練香「梅花」を茶会の席で使用し、古代の春を表現しました。

日時；令和3年2月20日(土)12:30
～ 15:00、15:30～16:00



蘇の再現・アレンジ ワークショップ

日時：令和2年2月27日(土) 12:00～14:00
場所：松風園 参加人数：15名



蘇の再現

茶酒バー万(よろず)の徳淵氏より、教えていただきながら、古代のチーズとも言われる蘇を作るワークショップを行いました。

弱火で焦がさないように丁寧に煮詰める。一時間弱鍋を混ぜ続けなければならぬため、かなり根気がいる作業となりました。

アレンジメニューの試作

プレーンのほかに塩漬けにした桜や大徳寺納豆、陳皮を加えてアレンジを行いました。プレーンが濃厚でまろやかな味のため、アレンジがしやすく、フルーツや黒ゴマ、八角、燻製など様々な可能性がみえました。



3. プログラムの企画

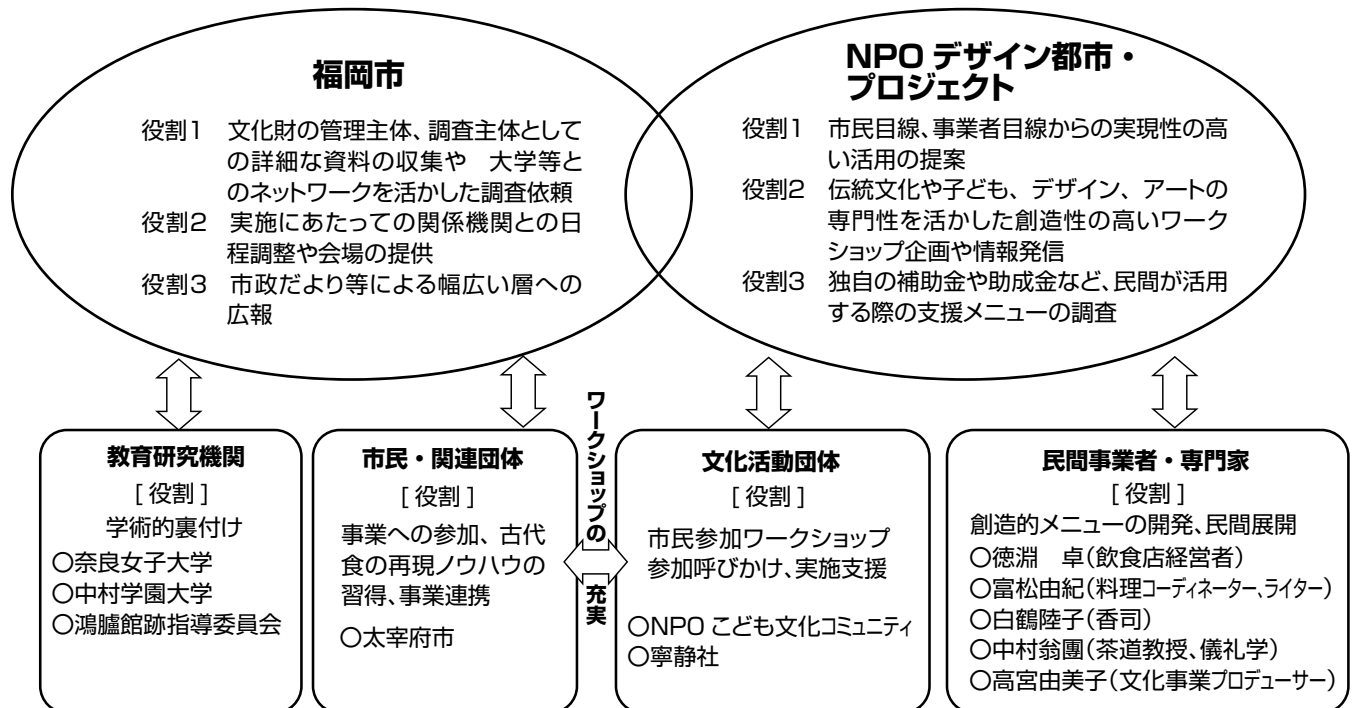
現状及び課題を踏まえ、鴻臚館跡における古代おもてなしの整備イメージを検討後イベントとして実施可能な総合体験プログラムを検討しました。

- イベントテーマ／饗
 - 目的／古代から続くおもてなしの場であった鴻臚館跡を活用し、食と映像、音楽等を組み合わせた実証実験
 - 実施時期／令和3年度10月頃
 - 対象人数／24人×2回
 - 内容
- ①料理の提供 ②会場の設営・演出 ③映像の上映 ④物販 ⑤衣装ディスプレイ
 - ⑥古代おもてなし料理の企画展示 ⑦看板の設置 ⑧記録映像の作成 ⑨アンケートの実施



(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ています。



(6) 担当者の声・市民の声

甘葛煎のワークショップについて

●担当者の声

「一日のうちに、ツタの採取から甘葛煎の抽出、それを使ったお香づくりまでワークショップがきれいに流れてうまくいったと思う」

●市民の声

「香りや味は体験しなければわからないのでとても良い経験になった」

「葛を実際に振ってすぐに取り出す必要があるなど、体験しなければわからないことがわかって良かった」

「練香などこんな機会がないと知ることができないので良かった」

「貴族のための薬が今の私たちにも癒しになることが勉強になった」

「調合の少しの違い、甘葛と香蜜とであんなにも香りが変わって来ることがよくわかった。はるか昔の貴人達が聞香で楽しんだであろう時を共有できた」

蘇のワークショップについて

●担当者の声

「銅鍋や石鍋、ホットプレートなど道具を変えて実験してみたが、慎重につくればできあがりに大差がないことがわかり、ワークショップを組み立てるときのハードルは低いことがわかった」

「クリエイティブな人たちがアレンジすることで、今まで見たことが無い蘇を表現することができた」

●市民の声

「今まで抱いていた「蘇」のイメージが、何段階にも膨らみました。半生状態の蘇って、こんなに美味しいとは!! よそで蘇を作ってる所も、これは出してないのでは」

「楽しく、美味しく、綺麗で、写真にたくさん撮った。お酒が飲みたくなった」

「龍泉窯の砧青磁にはビックリ!!しました!! 貴重な出土品も見れて満足」

(7)令和3年度への展開

アレンジメニューのさらなる開発

飲食関係者、伝統文化経験者などの参加を得て、本年度復元を試みた甘葛煎や蘇を、現代の生活でも取り入れやすいメニューにアレンジしたり、本年度整理した「鴻臚館らしいおもてなし料理」について、さらなるバリエーション開発を行います。

市民アイデアの収集

令和3年度は、本年度に実施したワークショップをさらに改良、発展させ、より多くの市民が体感でき、市民目線のアイデアを取り入れていくワークショップを行います。

史跡の活用

古代おもてなし料理という興味を持ちやすいテーマをきっかけに、鴻臚館跡へ足を運んでもらい、史跡の価値を知っていただくきっかけづくりとして、本年度企画をまとめた総合体験プログラムを実施します。

インターネットや映像を活用したさらなる情報発信

今年度は、人が集まることに制限があり、限定的な人数でのワークショップに留まってしまいましたが、内容、結果は予想以上の充実したものになったと思われます。そのため、SNSによる発信などで多くの人に発信してきましたが、まだまだ十分とは言えません。そのためこの状況はすぐには改善しないと予想されるため、短い時間でワークショップの雰囲気伝えることができる映像資料を作成し、インターネットを利用して発信して行く予定です。

また、令和3年度予定しているワークショップについては、より多くの人に見てもらえるようライブ配信を取り入れたり、インターネットを通じて市民からアイデアを募集するなどの工夫を行っていきます。