

第20回 男のゆうゆう塾講座アルバム(2018年度)

第6講座 「川越の食文化(うなぎ)」男の生涯現役学と共催

日時 2018年9月15日(土) 9:00～

会場 名細市民センター

講師 小川菊(うなぎ店)店主 小川修一郎さん

司会 辻敏彦さん

出席者 南、戸田、弓野、斉藤、辻、御菩薩木、加藤政、金田、栗栖、竹内、佐藤、永山、大島、江田、鈴木、渡辺、新井、加藤健、宮崎、神谷、仁科、赤星、石原、一般9名(32名)

講師の小川さんから、小川菊の歴史、小川菊の拘り、うなぎの歴史、うなぎの生態等の項目で、皇族・著名人のもてなし、店の柱や梁、調度品等のこだわりの材質、料理への拘り、九州、関西、名古屋、関東における伝統的なうなぎの料理方法などについて、鮮明な画像を基に分かり易く説明してくださいました。

また、次年度「川越の食文化」講座の講師候補として、「山屋」さんを紹介していただきました。

