

東福寺にて蕎麦を!!

蕎麦、うどんの発祥の地博多（萬松山承天禅寺）からの情報



おろしそば



そばがき



今から約800年前、聖一国師（承天寺、東福寺を開山された僧侶）が中国から持ち帰った水磨様（水車による石臼）によって、蕎麦、小麦を粉にすることが出来るようになり、麵につながったといわれています。

最初の蕎麦は、蕎麦がき（かい餅）として庶民に食べられていました。

博多では、年越しにこのかい餅を食べ、翌年からの運が向いてきたことから、今でも博多では年越し蕎麦のことを、運そばと呼ばれています。

承天寺と東福寺の関わりから、今回、福岡から東福寺に来て蕎麦打ちと販売をしております。

蕎麦の歴史を振り返り、召し上がっていただければ幸いです。



会場 大本山 東福寺 京都市東山区本町 15丁目 778

期間 5月3日（木 祝） 5月4日（金 祝）

時間 11:00～15:30

おろしそば（大根おろし、ねぎ、鰹節、海苔のトッピングの冷蕎麦） 500円
（お問い合わせ） 福岡そばの会 090-3602-0800（会長：齊藤 誠）