

## 江戸東京野菜で楽しむ寿司づくり

江戸時代から種を受け継いで来た江戸東京野菜。本プログラムでは江戸東京野菜の魅力や美味しい野菜寿司の作り方をご紹介します。さらに野菜だけでなく東京産の調味料やその使用方法に加え、保存方法などもご紹介し、世界中の誰もが家庭で手軽に野菜寿司づくりを再現できる内容となっています。東京の伝統野菜を広く伝えることで、種や都内農地の保存にも貢献することを目指します。



## 英語落語で学ぶ江戸東京文化

日本人には馴染み深い古典芸能の落語を、海外の方にも体験頂けるプログラムです。浅草などを舞台にした演目を通じて、江戸落語の歴史や当時の庶民の暮らしぶりなどに触れ、落語独特のユーモアも併せて楽しんでいただける内容となっています。さらに、落語には欠かせない小道具を使ったしぐさなど演者の技巧も解説します。落語を英語で上演し、演者の方々に世界で活躍する機会を提供することにより落語文化の振興に寄与することを目指します。



## エコな伝統：風呂敷包み体験

様々なものを包んで運び、繰り返し使える風呂敷は昔から利用されているサステナブルな品物です。本プログラムでは、身近にある布でも実践可能な包み方や使い方をご紹介するため、海外の方々にも風呂敷のエッセンスを体感して頂けます。さらに風呂敷の歴史から、東京ならではの伝統的な染色技法・デザインである江戸小紋、江戸更紗の紹介をすることで、日本の伝統を現代に伝えつつ、身近で実践可能なリサイクル・リユースのアイデアもご紹介します。



## 東京の伝統的な酒蔵から学ぶ日本酒造り

東京で最も歴史ある酒蔵を舞台としたオンラインツアーを体験してみませんか？水と米を発酵・熟成させて造られる日本酒は、海外の方にも大変人気があります。本ツアーでは、代々受け継がれる伝統的な製法のみならず、現代のニーズに合わせ改良を重ねることで時代に合わせた酒造りを行う様子をご覧ください。酒造りに関する食品ロス削減など、サステナブルな取組にも触れながら、伝統ある酒蔵の存続に貢献することを目指します。



## 過去と未来をつなぐ銀座建築

建築を通じて、東京の過去から現代への変遷を体験していただけるオンラインツアー。江戸時代から商業の中心として繁栄してきた銀座を舞台に、江戸の魂を残しつつ、時代の先端を取り入れながら、建設・再生・再利用を幾度も繰り返して変貌を遂げてきた街の様子をご覧ください。銀座のランドマークや隠れた歴史的建造物から、再生可能エネルギー利用や災害対策などのサステナブルな取組まで、建築にまつわる様々なトピックスをご紹介します。

