

1月の講座&れきぶんの節分2017

長崎歴史文化博物館では、季節に合わせた多彩な講座・イベントをご用意しています。ぜひご取材・情報掲載のほど、宜しくお願いいたします。



れきぶん長崎学講座スタンダード

◎近世長崎の望遠鏡と御用目鏡師

[日 時] 2017年1月29日(日) 14:00~15:30

[講 師] 平岡隆二氏(熊本県立大准教授) [会場] 1階ホール [定員] 140名 [受講料] 無料

奉行所節分豆まき

奉行所で古式に則った追儼(ついな)豆まきと福豆まきを行います。福豆を取った方には博物館からプレゼントを差し上げます。

[日 時] 2017年2月3日(金) 16:30~17:00

[場 所] 奉行所書院・玄関

[参加費] 無料



はくふつかんのおはなし会「鬼のお面」

節分のお話を聞いた後、鬼のお面を作ります。

[日 時] 2017年1月28日(土) 10:30~11:30

[会 場] 2階イベントの間 立山亭

[定 員] 20名【幼児~小学校低学年】

[参加費] 無料 ※参加者の募集は締め切りました



町屋展示「節分」

江戸時代の長崎の商家を復元した町屋では、節分にちなんだ伝統料理を再現展示しています。

[期 間] 2017年1月17日(火)~2月19日(日)

8:30~18:00(最終入館は30分前)

[会 場] 2階歴史文化展示ゾーン内 町屋

[観覧料] 常設展観覧料でご覧いただけます。



「節分」とは、本来、立春・立夏・立秋・立冬の前日を意味していましたが、次第に春の節分を指すものとなりました。旧暦でいうと「大晦日」に当たるといことで、その年の厄をはらって新年を迎えるための行事「豆撒き」が行われます。今はあまり見られなくなりましたが、節分のときに食べてられていた長崎の郷土料理を再現し展示しています。「金頭(かながしら)の煮付け」や「尺ハイカの煮付け」、「鯨の百尋(ひゃくひろ)」など、長崎ならではの料理を展示しています。

