

平成25年12月5日  
日本料理文化博覧会実行委員会  
(京都市商工労働観光部観光課内)**「和食」のユネスコ無形文化遺産登録が決定！  
京都市内での記念イベント・関連イベントのお知らせ  
<12月8日(日)/12月13日(金)~14日(土)>**

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録については、12月4日(水)にユネスコ政府間委員会にて決定されました。京都市では、平成23年度より、京都の料理人らで構成された「NPO日本料理アカデミー」の要望を受け、国へ政策提案をするとともに、京都市や農林水産省等と連携し、登録の気運醸成のための取り組み等を進めてまいりました。

このたびの登録を受けて、記念イベントを12月8日(日)15時より、建仁寺 法堂前(京都市東山区大和大路通四条下ル小松町)にて開催しますのでお知らせします。

関連イベントとして、同日18時から、同じく建仁寺において事前に募集した一般の方々に向け、「和食」文化の真髄ともいえる京料理や京都のお酒を体験いただくイベントを行います。また、13日(金)~14日(土)には、京都市勸業館(京都市左京区岡崎成勝寺町9-1)において、京料理展示大会も実施します。

ご多忙のこととは存じますが、ぜひご取材を賜りますよう、お願い申し上げます。

**概要****【日時】** 平成25年12月8日(日)15時~15時半**【場所】** 建仁寺 法堂前 (京都市東山区大和大路通四条下ル小松町)**【出席者】** 中村英男 近畿農政局長、山田啓二 京都市知事、門川大作 京都市長  
福永晃三 京都商工会議所副会頭 他料理関係団体等代表者25名程度**【内容】** あいさつ(国、京都市、京都市) / 鏡開き(関係者一同) / 乾杯**【同日の関連イベント(一般向け)】**

同日に、美しくライトアップした建仁寺大書院・小書院にて、「和食」文化の真髄ともいえる京料理や、その料理を支える京都のお酒を体験できるイベントを開催。お酒に関しては、府内の酒蔵によるバルを設置予定。

- (1) 事業名 日本料理文化博覧会 和食の真髄
- (2) 日時等 12月8日(日) 18時~ 建仁寺 大書院 小書院
- (3) 参加者 一般の方180名(募集済み)
- (4) 参加店 菊乃井、木乃婦、たん熊北店、瓢亭、府内酒蔵
- (5) 主催 日本料理文化博覧会実行委員会、おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会

**その他関連イベント/12月13日(金)~14日(土) 京料理展示大会**

明治期に始まり、100余年の歴史を誇る京料理展示大会。京都の有名料亭が技を競い、色とりどりの豪華な京料理の逸品、懐石料理や精進料理、細工寿司などが一堂に集められ展示される。有職料理の厳粛な儀式である生間流(いかまりゅう)式庖丁の実演が行われるほか、裏千家社中による茶席、お食事コーナーなども設けられる。

- 日時 12月13日(金)・14日(土) 10時~16時
- 場所 京都市勸業館(みやこめっせ)第3展示場(3F) (京都市左京区岡崎成勝寺町9-1)
- 一般の方の参加費: 800円(前売券 600円)
- 催事内容: 京料理展示/生間流式包丁/細工寿司の展示/京料理教室/特設食堂/即売 など

**《本件に関するお問い合わせ》**

京都市商工労働観光部 観光課

担当: 観光課 平島

TEL: 075-414-4835

※取材当日のご連絡先…… 090-4767-8230(担当: 平島)

京都市広報代行 (株)オズマピーアール内

担当: 土屋、阿部、荻布

TEL: 03-4531-0225