

平成25年10月7日
日本料理文化博覧会実行委員会
(京都府商工労働観光部観光課内)

伝統的な「和食」の文化が世界の無形文化遺産登録間近に！ 日本料理文化博覧会 ～和食の未来に向けて～

<ご取材のご案内:10月10日(木)>



「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を推進する京都府は、このたび農林水産省や京都市等と連携し、10月10日(木)にホテル椿山荘東京(東京都文京区関口2-10-8)にて、「日本料理文化博覧会～和食の未来に向けて～」を開催します。

当日は、「菊乃井」主人の村田吉弘氏など、和食の文化を支える京都の料理人によるフォーラムのほか、事前に募集した一般参加者350名向けの賞味会を実施します。賞味会では、京都の料理店など20店舗の若主人たちが、この日のために特別な献立を組み、腕をふるいます。

京都府は平成23年の6月に日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録に向けての政策提案をして以来、登録に向けた様々な取組を行ってまいりました。昨年9月には文化庁が「和食」を日本の最優先審査案件として決定し、今年12月にはユネスコ無形文化遺産登録の可否が決定する予定です。

ご多忙のことと存じますが、ぜひご取材いただけますよう、お願い申し上げます。

概要

【日時】平成25年10月10日(木)

★フォーラム 16時～17時30分(15時30分受付開始)

★賞味会 18時30分～21時(17時受付開始)

【場所】ホテル椿山荘東京(東京都文京区関口2-10-8)

【内容】**フォーラム(16時～)**

「和食」文化を支える京都の料理人たちによるフォーラム。

次代に伝えたい和食文化についてお話しいただきます。

◇パネリスト：裏千家 今日庵文庫長 筒井紘一氏、「菊乃井」主人 村田吉弘氏、
「京都吉兆」若主人 徳岡邦夫氏、「木乃婦」若主人 高橋拓児氏

賞味会(18時30分～)

京都の料理屋を中心とした若主人でつくる「京都料理芽生会」。事前に募集した一般参加者350名に向け、20店舗の若主人たちが、この日のための特別献立として着席による懐石コース料理を提供します。日本のワイン、京都のお酒、宇治茶なども振舞われます。

◇参加店舗：嵐山 熊彦、嵐山 辨慶、いづう、魚三楼、木乃婦、京都吉兆、京料理 清和荘、京料理 とりよね、京料理 萬重、銀水、下鴨 福助、辰巳屋、竹林、なかむら、比良山荘、瓢亭、美濃吉、美山荘、山ばな 平八茶屋、料理旅館 鶴清

※報道関係者様の撮影スペースは別途ご案内いたします。

賞味会では、物撮りについても対応可能ですので、事前にお申し出ください。

【主催】日本料理文化博覧会実行委員会(構成：農林水産省、京都府、京都市、京都商工会議所、NPO 法人日本料理アカデミー等13団体)、京都料理芽生会、おいしおすえ京野菜キャンペーン実行委員会



《本件に関するお問い合わせ》

京都府商工労働観光部 観光課

担当:観光課 前川 TEL:075-414-4854 FAX:075-414-4870

※取材当日のご連絡先…… 090-9709-2884(担当:前川)

京都府広報代行(株)オズマピーアール内

担当:阿部、荻布 TEL:03-4531-0225 FAX:03-3265-5058

◆和食のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組について①

ユネスコの無形文化遺産とは

伝統的舞踊、音楽、演劇、工芸技術、祭礼等の無形文化遺産を消失の危機から保護し、次世代へ伝えていくための国際的な協力及び援助の体制を確立することを目的に登録しているもの。
日本ではこれまでに「京都祇園祭の山鉾行事」「歌舞伎」等、21件が登録されている。

食に関する無形文化遺産

- フランスの美食術（平成22年登録）
- 地中海料理（平成22年登録）
- メキシコの伝統料理（平成22年登録）
- トルコのケシケキの伝統（平成23年登録）

「和食」の登録申請概要

<p>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用。 ・食材の持ち味を引き出し、引き立たせる調理技術や道具が発達している。 	<p>バランスがよく健康的な食生活</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一汁三菜を基本とする、理想的な食事バランス。 ・「うま味」を上手に使い、動物性油脂を多用せず、長寿や肥満防止に寄与。
<p>自然の美しさや季節の移ろいの表現</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付ける表現法が発達。 ・季節にあった食器の使用や部屋のしつらえにより、季節を楽しむ。 	<p>年中行事との密接な関わり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・正月をはじめとして、年中行事に密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化。

「和食；日本人の伝統的な食文化」と題し、「自然の尊重」という日本人の精神を体现した食に関する「社会的慣習」として提案。

これまでの経過と今後の流れ

	京都府	国
平成23年度	<ul style="list-style-type: none"> ●NPO 法人日本料理アカデミーからの要望を受け、国へ政策提案(6月) ●府内検討会議を開催し、京都府案を検討(7~9月) ●京都府案を農水省検討会に提案(10月):提案登録名称「日本の会席文化」 	<ul style="list-style-type: none"> ●農林水産省が検討会を設置(7月) ●計4回の会議を開催しとりまとめ(11月):登録名称「和食;日本人の伝統的な食文化」
平成24年度	<ul style="list-style-type: none"> ●日本料理文化博覧会を開催(11月) 	<ul style="list-style-type: none"> ●文化庁・外務省連絡協議会を経てユネスコへ申請(3月) ●文化庁が「和食」を日本の最優先審査案件として決定(9月)
平成25年度	<ul style="list-style-type: none"> ●「京料理・会席料理」を府文化財保護条例に基づく無形文化財として指定(3月) ●日本料理文化博覧会を開催(8・10・12月) 	<ul style="list-style-type: none"> ☆ユネスコ政府間委員会の補助機関による勧告(11月上旬) ☆ユネスコ政府間委員会で登録の可否が決定(12月)

◆和食のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組について②

気運醸成に係る京都府の取組

【平成24年度】

- 農林水産省等と連携し、日本料理文化博覧会の開催（11月）
 - ・世界遺産条約採択40周年記念会合で京料理をPR
 - ・日本食文化に係る展示会、トークセッション、体験イベントを開催
- 海外における京料理PR
 - ・ロンドン・香港において政府関係者、メディア等に対し京料理をPR



【平成25年度】

- 農林水産省等と連携し、日本料理文化博覧会の開催
 - ・京の名店ワンコインフェスティバルの開催（8月）
 - ・首都圏において和食文化を伝えるフォーラム、賞味会を開催（10月）
 - ・京料理とその文化を支えるお酒の体験イベントを開催（12月）※下記参照



【開催予告】和食の真髄京料理～食文化体験～

美しくライトアップされた建仁寺において、「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。

- 【日時】 12月8日（日曜）18時～
- 【場所】 建仁寺（京都市東山区大和大路通四条下ル小松町）
- 【参加費】 1万円（定員150名）
- 【参加店】 菊乃井、木乃婦、たん熊北店、瓢亭
- 【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



食文化の保護等に係る京都府の取組

- (1) 「京料理・会席料理」を京都府文化保護条例に基づく無形文化財として指定（平成25年3月）
☆技術保持者：瓢亭 高橋英一氏
- (2) 日本料理の高等教育機関開設に向けた検討
 - ・和食の無形文化遺産登録に向けた高等教育機関のあり方検討委員会の設置、検討（平成25年5月～）
- (3) 日本料理コンペティションへの支援
 - ・NPO法人日本料理アカデミーが主催する「日本料理コンペティション」への補助を通じた後継者育成支援。（平成25年度の第4回大会から新たに海外枠を設置）



ご返送用紙

京都府商工労働観光部 観光課 行き(電話:075-414-4854)

FAX:075-414-4870

ご参加

ご欠席

日本料理文化博覧会 ～和食の未来に向けて～

【日 時】平成25年10月10日(木)

① フォーラム 16時～17時30分(15時30分受付開始)

② 賞味会 18時30分～21時(17時受付開始)

【場 所】ホテル椿山荘東京(東京都文京区関口2-10-8)

【取材にあたっての留意点】

撮影場所は、ムービーカメラ、スチールカメラともに先着順にてご案内いたします。

今回、ムービーカメラ用の音声アウトラインをご用意しておりませんので予めご了承ください。

お手数ですが、下記項目にご記入の上、10月9日(水)15時までにご返信ください。

貴媒体名	
貴社名/部署名	
ご芳名	(合計 名 ご本人含む)
ご連絡先	TEL FAX
メールアドレス	
ご参加内容 (希望内容にチェックを お願いいたします)	<input type="checkbox"/> フォーラム / <input type="checkbox"/> 賞味会(取材のみ)
カメラ	<input type="checkbox"/> 有(スチール) / <input type="checkbox"/> 無
通信欄 (ご要望などございましたら ご記入ください。)	