

わたしたち日本の食文化を知る。

「京都・和食の祭典 2018」の開催について

<詳 報>

平成 30 年 2 月 16 日
京都府商工労働観光部
観光政策課
(課長 南本)
075-414-4835

京都府では、京に脈々と伝わる「和食」文化の魅力を改めて学び、味わい、体験できるイベント「京都・和食の祭典」を平成 30 年 3 月 4 日（日）に開催します。（平成 30 年 1 月 19 日（金）既報）

第 4 回目となる今年は、西本願寺の国宝「唐門」周辺を中心に、普段は閉門している「大玄関門」を開門していただき、龍谷大学大宮キャンパスと合わせた広いエリアを会場として開催します。当日は、京都老舗料亭が合作する「特別点心」や和食料理人による大根炊き、粕汁の販売、和食文化に関するトークイベントや企画展示、和食や京菓子づくり体験、お酒、京菓子等の物産販売も実施しますので、事前の周知並びに当日の取材をよろしくお願ひいたします。

■日 時 平成 30 年 3 月 4 日（日）10:00-16:00

■場 所 西本願寺（京都市下京区堀川通花屋町下ル）及び 龍谷大学大宮キャンパス
（京都市下京区堀川通花屋町下ル 西本願寺南側「唐門」周辺）

■内 容

(1) 和食文化を味わう

- 有名料亭が合作する「特別点心」限定販売
A：菊乃井、たん熊北店、魚三樓、天岳
B：瓢亭、美濃吉本店 竹茂楼、山ばな平八茶屋、美山荘 限定 400 食
- 和食料理人が作る「大根炊き、粕汁」の販売
大根炊き： 祇園さゝ木、木乃婦、たん熊北店、天岳
粕 汁： 魚三樓、美濃吉本店 竹茂楼、萬重、菊乃井
- もうひとつの京都など、府内の豊かな食材がもたらす食の販売
海の京都：伊根ブリなべ／丹後あんこう鍋／アカモクコロッケ
森の京都：丹波ぼたんなべ／焼鮎寿司・京丹波鶏お巻き・亀岡牛の湯葉寿し
お茶の京都：宇治の蒸し寿司／宇治の茶飯重
竹の里・乙訓：竹の子姿ずし／乙訓産たけのこの天ぷら／乙訓巻き寿司 など



(2) 和食文化を学ぶ

- トークイベント「こだわりの食材づくりから料理まで」14:00-
パネリスト：中村 元計氏（一子相伝なかむら 六代目主人）、高橋 拓児氏（京料理 木乃婦 三代目主人）、才木 充氏（京料理 直心房 さいき 三代目主人）、石割 照久氏（株式会社嶋石 代表取締役社長）、吉村 大輔氏（土壌医／龍谷大学農学部助手）
コーディネーター：伏木 亨氏（龍谷大学農学部食品栄養学科 教授）
- 企画展示「日本料理のテロワール」
- 高校生和食コンテスト 表彰式



(3) 和食文化を体験する

「ほんまもの出汁」試飲／和食づくり体験／京菓子づくり体験／
京の酒ショット販売／抹茶アート教室／冷水出し宇治茶 3 種類の味わい体験

(4) 和食に係る物産販売

- 和食文化に関わりの深い京漬物、京野菜、和菓子等の物産販売

■参 加 入場無料・事前申込不要

■主 催 日本料理文化博覧会実行委員会（農林水産省、京都府、料理関係団体等で構成）

■協 力 西本願寺、本願寺中央幼稚園、龍谷大学

■問合わせ 京都府観光政策課 TEL 075-414-4854 / FAX 075-414-4870

Email kanko@pref.kyoto.lg.jp HP <http://washoku-kyoto.jp>

※イベント内容は変更になる場合があります。また、駐車場はございませんので来場の際は、公共交通機関を御利用ください。

