

わたしたち日本の食文化を知る。

京都・和食の祭典 2018

京に脈々と伝わる和食文化。

その源流となる京料理から

地域の郷土料理まで

日本の伝統的な食文化を学び、味わい

体験できる催しです。

和食の魅力をぜひご体感ください。

2018年**3月4日(日)** **入場無料**

10:00~16:00 小雨決行

西本願寺 および
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)



催し
内容

- 有名料亭が合作する特別限定点心
- 和食料理人による大根炊き・粕汁販売
- 京都の様々な和食が味わえる食ブース
- 料亭の「ほんまもの出汁」試飲
- 和食料理人等によるトークイベント
- 企画展示「日本料理のテロワール」
- 京菓子づくり・和食づくり体験
- 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
- 高校生和食コンテスト 表彰式
- 京都府内の名産品の販売 など



主催：日本料理文化博覧会実行委員会 (構成団体：農林水産省、京都府、京都市、京都商工会議所、京都府商工会連合会、一般社団法人京都府食品産業協会、京都料理組合、京都府料理生活衛生同業組合、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、公益社団法人京都府観光連盟)

協力：西本願寺、本願寺中央幼稚園、龍谷大学

事務局：京都府商工労働観光部観光政策課 TEL.075-414-4854

※駐車場はございません。御来場には公共交通機関を御利用ください。

京都・和食の祭典



和食文化を味わう

売切御免

京の有名料亭が合作する特別点心限定販売

- A 梅の宴**
菊乃井、たん熊北店、魚三樓、天菟による合作
- B 桜の宴**
瓢亭、美濃吉本店 竹茂楼、山ばな平八茶屋、美山荘による合作



A、B合計400食限定。
ともに3,000円。当日先着販売。お1人様いずれか1食限定。
9:45からチケットを先着で販売。11:00からチケットと引き換えに商品お渡し。
※混雑の状況によりチケットの販売を早める場合があります。
※点心は会場でお召し上がりいただけます。(お持ち帰りいただけません。)

和食料理人による大根炊きや粕汁の販売

- ▶大根炊き
祇園さゝ木、木乃婦、たん熊北店、天菟
- ▶粕汁
魚三樓、美濃吉本店 竹茂楼、萬重、菊乃井



300円。上記順に販売、なくなり次第販売終了。10:00~

京都のさまざまな食が味わえるブース ※各店、売切れ次第販売終了

もうひとつの京都



海の京都

- 伊根ブリなべ 京都全魚類卸協同組合
- 丹後あんこう鍋 蒲入水産有限会社
- アカモクコロッケ F&Bハウス



森の京都

- ▲丹波ぼたんなべ 京・来て観て丹波の会
- ▲焼鮎寿司、京丹波鶏お巻き、
亀岡牛の湯葉寿し 京都丹波イチ推しの食



お茶の京都

- 宇治の蒸し寿司 平等院表参道 竹林
- 宇治の茶飯重 京・宇治 抹茶料理 辰巳屋



竹の里・乙訓

- ◆竹の子 姿ずし 長岡京 うお寿
- ◆乙訓産たけのこの天ぷら 矢尾卯
- ◆乙訓巻き寿司、春の乙訓ばらずし
京都向日市激辛商店街 味の台所 中々

生活に根ざした日本食

- 鯖姿寿司 いづづ ■いなり寿司 いづ重
- 鶏と鴨出汁の塩ラーメン、鶏と鴨出汁の塩ラーメンDX 京都 龍旗信
- 梅しん金賞からあげ、梅しん特製牛すじコロッケ 京都 からあげ梅しん
- 和ぎょうざ ぎょうざ処 高辻 亮昌 ■焼小籠包 魏飯夷堂

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」[会場]龍谷大学 清和館

聴講無料 14:00~15:30

土づくりから料理まで、和食が作られるまでの営みのそれぞれの場面での想いや工夫について、第一線で活躍する作り手たちが語る。



パネリスト
中村 元計氏
一子相伝 なかむら
六代目主人



パネリスト
高橋 拓児氏
京料理 木乃婦
三代目主人



パネリスト
才木 充氏
京料理 直心房 さいき
三代目主人



パネリスト
石割 照久氏
株式会社嶋石
代表取締役社長
京都府農業士会 会長



パネリスト
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」[会場]龍谷大学 清和館

入場無料

様々な地方の産物等を取り入れて発展してきた京料理の料理人たちが再び全国を探検する旅に出た。

【監修】龍谷大学農学部食品栄養学科 教授 伏木 亨氏

【協力】日本料理アカデミー・龍谷大学



高校生和食コンテスト 表彰式 [会場]龍谷大学 清和館

入場無料 13:40~13:50

府内高校生を対象に、京都府産食材を活用したイベントの考案や調理、盛り付けを競う「高校生和食コンテスト」(主催:京都府)を平成30年2月18日に実施。その最優秀作品の表彰式と作品のパネルを展示。

和食文化を体験する

◆ほんまもの出汁の試飲 [会場]龍谷大学 清和館 無料

和食の基本である出汁。有名料亭が持ち寄ったそれぞれの出汁を試飲できる。

【協力】菊乃井、たん熊北店、魚三樓、木乃婦、一子相伝 なかむら、京料理 直心房 さいき、山ばな平八茶屋、萬重、(株)奥井海生堂、福島鯉(株)

◆親子で楽しもう!和食づくり体験 [会場]本願寺中央幼稚園

家庭でできる和食づくりを子どもたちへ伝えます。

当日先着各回親子10組20名程度/子ども1人500円 2回(11:00~12:00/13:00~14:00)

【協力】日本料理アカデミー 地域食育委員長 園部晋吾氏(山ばな平八茶屋21代目主人)

◆親子参加歓迎!京菓子づくり体験 [会場]本願寺中央幼稚園

京菓子職人がわかりやすくお教え。親子でも楽しめるプログラム。

当日先着各回20名程度/1人500円 2回(13:00~14:00/14:30~15:30)

【協力】京都府菓子工業組合青年部

◆抹茶アート教室 [会場]龍谷大学 清和館

点てた抹茶をキャンバスに、アートを描いて楽しく美味しく抹茶に触れる教室。煎茶と抹茶等の違いもレクチャー。

当日先着各回20名程度/1人200円 3回(10:30~11:30/12:30~13:30/14:30~15:30)

【協力】日本茶インストラクター 吉田 恵美氏

◆冷水出し宇治茶3種類の味わい体験 [会場]龍谷大学 清和館 無料

うま味が引き立つ冷水出しで抽出された3種類の宇治茶

【てん茶(抹茶の原料)、玉露、煎茶)を楽しもう!

提供時間3回(10:30~11:30/12:00~13:00/13:30~14:30)

◆京の酒ショット販売 [会場]飲食ブースエリア

京都の酒蔵の様々な日本酒を味わって、違いを楽しむき酒をしよう。1杯100円~

【協力】京都府酒造組合連合会



※写真はイメージです

和食関連の物産販売

出展者名	販売品(一例)
日本料理アカデミー	老舗料亭等の物販(魚三樓、菊乃井、京都吉兆、京・百万遍 梁山泊、たん熊北店、野田屋、湯波吉)
京都府菓子工業組合青年部	京菓子
龍谷大学農学部	龍谷大学農学部産のお米
開明社	矢尾治(精進料理弁当)、美好園(宇治茶、抹茶菓子)、亀屋陸奥(松風、滴翠)
福島鯉株式会社	京さわらの旨味だし
甘納豆の斗六屋	手づくり甘納豆
井筒ハツ橋本舗	井筒ハツ橋・夕子・夕霧
株式会社 豆政	豆菓子、和菓子
京阿月	よもぎ餅、双縁餅、阿月
京甘味 文の助茶屋	わらびもち、白玉あんみつ、甘酒
京・北山 たけのうち	京佃煮、菊昆布
京だんご 藤菜美	みたらしだんご、茶だんご
京つけもの川久 北尾商店	花菜漬、花菜おぼぎ、つけもの入り 和三盆
京つけもの 大安	千枚漬、すぐき、ゆず酢長いも
京つけもの 西利	千枚漬、あつさり漬大根、京漬物寿司
京つけもの もり	千枚漬、すぐき、しば漬
京のおかき処 かなだや	京あられ(小粒山椒、はねずの梅、牛蒡はん)
京のでっちようかん 西谷堂	京のでっちようかん、金つば、ぜんざい
創業慶応年間 京かまぼこ大業・寿里味屋 榮助	四季の創作蒲鉾
Take a nap Crackers	京あられ(えび塩、柚子塩、山椒)
藤田缶詰株式会社	黒豆甘露煮、栗甘露煮、栗渋皮煮
本家西尾ハツ橋	あんなま話合せ、チョコレート ハツ橋、ハツ橋 ニッキ
(有)藤澤永正堂	京あられ、京菓子
渡辺製菓(株)	京あられ(千枚、千鳥、ざらつき)
美山ふるさと株式会社	美山のどぶろく、美山おやき、鯖寿司
京野菜販売コーナー	旬の京野菜

(順不同)