

## 文化庁・ぐるなび

「平成30年度戦略的芸術文化創造推進事業」による文化庁委託事業  
地域の食と文化芸術のコラボレーションによる新たな価値を生み出す「日本食文化レガシー」創出事業

### KYOTO365特別版「春の京文化の世界へ」

日時：2019年3月12日（火） 第一部 11:30～14:00 / 第二部 16:30～19:00

場所：東本願寺 渉成園 閨風亭（京都市下京区下珠数屋町通間之町東入 東玉水町）

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保征一郎 以下、ぐるなび）は、文化庁委託事業として取り組んでいる、地域の食と文化芸術のコラボレーションによる新たな価値を生み出す「日本食文化レガシー」創出事業の一環として、KYOTO365特別版「春の京文化の世界へ」を、**2019年3月12日（火）に、東本願寺 渉成園 閨風亭**（京都市下京区下珠数屋町通間之町東入 東玉水町）にて開催いたします。

本イベントは、外国人や文化体験の機会が少ない若い世代に、季節に基づいた京文化の基本を五感で体験いただけるプログラムです。日本料理の発展と伝統ある京都の食文化を次世代に継承するために1955年に設立された「**京都料理芽生会**」に所属する老舗料理店の料理人が集結し、旬の食材を使って1日限定の特別懐石を提供。お食事の前後では、**芸妓・舞妓による舞の披露、茶道家による呈茶、きものの着付け講座を催し、四季の移り変わりのなかに育まれた京文化を心ゆくまで堪能できる内容**となっています。**当日は料理人をはじめとする関係者へのご取材も可能**です。

お忙しい折とは存じますが、何卒ご取材賜りますようお願い申し上げます。

#### <開催概要>

- タイトル : KYOTO365特別版「春の京文化の世界へ」
- 主催 : 文化庁、株式会社ぐるなび
- 共催 : 京都料理芽生会
- 後援 : 京都府/京都市/公益社団法人京都市観光協会/  
公益財団法人京都文化交流コンベンションビューロー/  
公益社団法人京都府観光連盟/公益財団法人京都府国際センター  
京都府立大学/立命館大学/龍谷大学/京都調理師専門学校/留学生スタディ京都ネットワーク
- 日時 : 2019年3月12日（火）【第一部】11:30～14:00（受付 11:00～）  
【第二部】16:30～19:00（受付 16:00～）
- 会場 : 東本願寺 渉成園 閨風亭（京都市下京区下珠数屋町通間之町東入 東玉水町）
- 内容（予定） : ゲストスピーチ \*第一部のみ（立命館大学 食マネジメント学部長 朝倉敏夫氏）  
特別懐石  
芸妓・舞妓の舞  
茶道家による呈茶  
きものの展示・着付け講座
- ホームページ : <https://kyoto365.jp/event/190312>

\*「KYOTO365」とは京都の真髓により深く触れることができる食文化体験を、学び味わう機会を提供する取り組みです。

#### <事業趣旨>

文化芸術基本法で「映画」「音楽」「舞踊」等の“文化芸術”に「食文化」が追加されたことから、食文化が新たな文化芸術としての価値創出を進める期待が高まっています。本事業は「地域の食と文化芸術のコラボレーションによる新たな価値を生み出す『日本食文化レガシー』創出事業」として文化庁の委託事業に採択され、地域特性を踏まえ食文化と多様な文化芸術を組合せ、新たな価値創造をもたらす推進力とすべく、モデル事業を岡山市（2月18日）、京都市（3月12日）で実施します。本年度、食文化の多様な価値がさらなる発展を期待できる地域として岡山市、食文化の多様な価値が国内外において認知されている地域として京都市を選定し、一般参加者に対して新たな食文化体験の提供を行うことで、実施地域や日本各地での文化資源の創出、育成、活用や、地域の担い手育成・取組体制構築に向けた知見の蓄積に取り組むことを目指しています。

## <イベント詳細>

### ◆テーマ「京都の四季とおもてなし」

京都の人々は古来、季節を大切にしながら暮らしてきました。四季折々の自然を愛でるだけではなく、着物や食器などの意匠にも花鳥風月の文様を取り入れ、茶会の席には季節の花としつらえが欠かせません。もちろん、食卓では旬の食材や料理から季節を感じることができます。時は春。桜の開花を待ちわび、一年で最も華やぐ時季です。京都の旬の料理とともに、季節感あふれるおもてなしをどうぞご体験ください。



### ◆特別懐石

日本料理の発展と伝統ある京都の食文化を次世代に継承するために1955年に設立された「京都料理芽生会」に所属する老舗料理店の料理人が集結し、旬の食材を使って1日限定の特別懐石を提供します。

#### [内容]

前菜／造り／椀物／蓋物／焼き物／ご飯／水物（全7品）※予定

#### [料理人]

##### 第一部

園部 晋吾 [山ばな 平八茶屋／左京区／京都料理芽生会会長]

安念 尚志 [京料理 下鴨福助／左京区]

磯橋 輝彦 [嵐山辨慶／右京区]

佐竹 洋治 [美濃吉／左京区]

田中 良典 [京料理 とりよね／西京区]

##### 第二部

田村 圭吾 [京料理 萬重／上京区]

下口 英樹 [平等院表参道 竹林／宇治市]

高橋 義弘 [瓢亭／左京区]

佐々木 勝悟 [いづう／東山区]

左 聡一郎 [京料理 辰巳屋／宇治市]

#### 京都料理芽生会

日本料理の発展と伝統ある京都の食文化を次世代に継承するために、1955年に設立。京都の老舗料理店の若主人で構成され、日々、料理に対する研鑽・研究を行い、未来へ向けた挑戦も積極的に行っています。

### ◆芸妓・舞妓の舞

京都・花街の伝統伎芸や伝統文化を体現し、春を彩る着物とかんざしで優雅な舞を披露します。

### ◆茶道家による呈茶

茶人が一服の茶に季節の和菓子を添えておもてなし。抹茶をたてる時のお作法なども解説します。

### ◆きものの展示・着付け講座

「春」を意識した振袖と小紋を一点ずつ展示し、振袖と小紋の違いを解説。外国人モデルに着付けを行いながら、着物の基礎や季節感、所作について分かりやすく説明します。

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

