



# リカレント学習講座 京都「和食の文化と科学」

「和食」をより深く学ぶための連続講座です。平成26年度より開催し、3年目となる今期も、一流の講師陣から和食文化の大切な要素である懐石料理、酒、菓子、すし、おぼんざい、米などについて学びます。

コーディネーター 京都和食文化研究センター センター長、京都府立大学 副学長 宗田 好史



1956年静岡生まれ。法政大学工学部建築学科卒業、同大学院を経て、イタリア・ピサ大学、ローマ大学にて都市・地域計画学を専攻。工学博士（京都大学）。国際連合地域開発センターを経て、1993年より京都府立大学教員。同大学院生命環境科学研究科教授。2015年より現職。国際記念物遺産会議国内委員会理事、京都府農業会議専門委員、東京文化財研究所客員研究員などを歴任。著書に『創造都市のための観光振興』『なぜイタリアの村は美しく元気なのか』『町家再生の論理』など。  
※各回ともに、講師との対談を通して、和食文化の知見を深めるためのコーディネーターとして登壇します（第3回を除く）。



●日 時：平成28年10月8日(土)  
●テーマ：「文献・仏典にたどる京料理の歴史  
—懐石料理を中心に—」

懐石料理とはお茶会の席で出される料理の称ですが、京料理の成立にも大きな影響を与えました。第一部では、京都和食文化研究センターの上田純一特任教授が、懐石料理の成立と特色について講演いたします。第二部では、宗田好史センター長との対談を通してテーマを掘り下げっていきます。



講師 京都和食文化研究センター 上田 純一 特任教授

1950年熊本生まれ。京都府立大学文学部卒業。九州大学大学院文学研究科博士後期課程修了。文学博士（九州大学）。同大学助手、福岡市博物館準備室、京都府立大学文学部教授などを経て、現職。専門は中世禅宗史、日中文化交流史。著書に『九州中世禅宗史の研究』『足利義満と禅宗』『京の旨みを解剖する』（共著）など。



●日 時：平成28年11月12日(土)  
●テーマ：「日本文化の根幹としての宴会を考える  
—酒と菓子の視点から—」

豊作を神に祈る祭祀のあとの直会や花見の宴など、神や人と飲食を楽しむ宴会は、いにしえより日本人にはなじみの深い営みでした。宴会とともに発展してきた酒と菓みに着目し、日本文化の根幹にある宴会の本質に迫ります。



講師 (公財) 有斐斎弘道館 代表理事 太田 達氏

1957年京都生まれ。鳥根大学農学部卒業。京都工芸繊維大学大学院博士後期課程修了。工学博士。1981年より有職菓子御調進所・老松4代目主人。公益財団法人有斐斎弘道館代表理事。同志社大学文化情報学部特別講師。著書に『源氏物語と菓子』『菓子の茶事を楽しむ』『京の花街』など。



講師 文教大学教育学部 教授 中村 修也氏

1959年和歌山生まれ。筑波大学歴史・人類学研究科博士課程修了。博士（文学）。京都市歴史資料館勤務を経て、現職。専門は日本古代史と茶の湯文化史。韓国文化、中国文化にも興味を持ち、韓国関係史学会海外理事、世界茶文化術研究会事務局長を務める。国内では茶の湯文化学会理事。著書に『利休切腹』『天智朝と東アジア』など。



●日 時：平成28年12月10日(土)  
●テーマ：「京とすし文化、京の鯖寿司」

第一部では、「いづう」7代目当主の佐々木邦泰氏をお迎えして、京のすし文化そして鯖寿司の発展の歴史についてご講演いただきます。第二部では、郷土ずし専門店である京都和食文化研究センターの日比野光敏客員教授が対談いたします。



講師 鯖寿司いづう 7代目当主 佐々木 邦泰氏

1952年京都生まれ。甲南大学経済学部卒業。「いづ松」にて修行後、家業である天明元年（1781）創業の鯖寿司「いづう」へ。1998年より7代目当主。2013年「京都府の現代の名工」受賞。



コーディネーター 京都和食文化研究センター 日比野 光敏 客員教授

1960年岐阜生まれ。名古屋大学文学部卒業、同大学院文学研究科修了。博士（日本文化）。岐阜市歴史博物館学芸員、名古屋経済大学短期大学部教授を経て、現職。専門は日本文化論、生活民俗学。和食文化、特に日本のすしの文化に興味を持ち、全国をはじめ東南アジアなど海外をもフィールドにして、調査研究を進めている。日本民俗学会評議員、清水すしミュージアム名誉館長。

会場 京都府立大学 稲盛記念会館

各コースとも13時30分～15時30分

詳細は→<http://www.kpu.ac.jp/>



●日 時：平成29年1月7日(土)  
●テーマ：「京のおぼんざいと旧家の食のしきたり」

第一部では、京都和食文化研究センターの今井幸代客員教授が、京のおぼんざいの特色と、自らが生まれ育った嵯峨の旧家に連続と受け継がれてきた食のしきたりなどについて講演いたします。第二部では、宗田好史センター長との対談を通してテーマを掘り下げっていきます。



講師 きょうと食いく先生、京都和食文化研究センター 今井 幸代 客員教授

1935年京都生まれ。生家は維新まで代々御室御所（仁和寺）の庄屋を勤めた。大和料理学園卒業。今井料理・華道・琴教室主宰。NHK京都文化センター講師。2010年アメリカの食専門誌『SAVEUR』の「世界で活躍する100人」に日本人唯一選出。「きょうと食いく先生」として京都の教育機関にて講習を行い食育の普及に従事。「紺綬褒賞」、「京都文化大賞」受賞。著書に『嵯峨そうごい歳時記』『京のおぼんざい歳時記』『京の業時記』など。



●日 時：平成29年2月11日(土)  
●テーマ：「DNAでたどる和食2000年の歴史  
—日本人は何を食べてきたか—」

第一部では、京都和食文化研究センターの佐藤洋一郎特任教授が、「日本人が何を食べてきたか」をテーマに、DNA分析を通してわかってきたことについて講演いたします。第二部では、宗田好史センター長との対談を通してテーマを掘り下げっていきます。



講師 京都和食文化研究センター 佐藤 洋一郎 特任教授

1952年和歌山生まれ。京都大学農学部卒業、同大学院農学研究科修士課程修了。農学博士。静岡大学助教授、総合地球環境学研究所教授等を経て、人間文化研究機構理事。2016年より京都和食文化研究センター特任教授を兼任。専門は植物遺伝学。著書に『食の人類史』『稲と日本人』『食の多様性』『食と農の未来』など。

受付期間 平成28年7月11日(月) から 8月5日(金) まで

受講対象 ・和食文化に関心のある方  
・原則として、5回とも参加していただける方  
(全5回すべてに出席された方には、修了証を授与します)

参加費 全5回5,000円 ※学生・留学生は無料

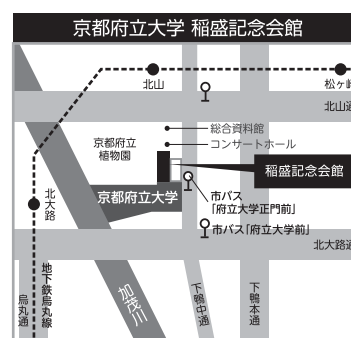
申込方法 ①お名前とフリガナ、②連絡先(住所、電話番号)をご明記の上、ハガキあるいはE-mailにて、下記宛てにお申し込みください。

京都府立大学 京都和食文化研究センター  
〒606-8522 (住所記入不要)  
E-mail: [kpuwashoku@kpu.ac.jp](mailto:kpuwashoku@kpu.ac.jp)

問い合わせ 京都府立大学 京都和食文化研究センター TEL:075-703-5251

\*お申し込みの際の個人情報、本講座の事務連絡及び本学公開講座等のご案内以外の目的で使用することはありません。

## 《交通のご案内》



▶ JR 京都駅、阪急烏丸駅から  
地下鉄烏丸線「北山」下車1番出口  
から南へ徒歩7分

▶ 京阪出町柳駅から 市バス1系統  
「府立大学前」下車徒歩5分