

食
べ
る
を
伝
え
る



日本食文化会議

FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM 2017京都

11月15日(水)一
11月19日(日)

【主催】一般社団法人 日本食文化会議 【共催】京都市

【特別協力】産経新聞、日本麻振興会、佐原の大祭全国展開実行委員会

【協力】千歳、カルチャアコンビニエンスクラブ、上林三入、大塚書店、ボッカサッポロフード&ビバレッジ、丸久小山園、マッシュ

【会場】ロームシアター京都、岡崎公園、平安神宮、京都岡崎 耳屋書店、梅辻家黒書院、桑家住宅、星月夜、伊右衛門サロン、

千歳ギャラリー、大塚書店 烏丸三条店、紙園 喫茶カトレヤ、紙園 津田楼ほか

11月15日(水)

[トークディナー]

源平合戦から語る 平家が愛した水尾の柚子

松本 栄文

18:30 ~ 22:00

日本食文化会議理事長の松本栄文氏[1]が主宰する「日本文化を愛でる会」のトークディナーに参加いただけます。今回のテーマは「柚子」。町家レストラン星月夜で柚子をふんだんに使った中華料理を堪能しながら、貴族社会が愛した柚子の香りに満ちあふれたと思います。

●定員=35名、事前申込みが必要 ●参加費=8,000円 ●会場=油小路通仏光寺「星月夜」[A-1]



11月16日(木)

[特別講演/試食あり]

日本の南蛮菓子と 世界のロールケーキ

並木 麻輝子

18:00 ~ 20:30

ひとくちにロールケーキといっても国ごとに千差万別。おなじみの薄いスポンジで巻いたものから、発酵生地を使った焼き菓子系、ウィーンのシュトゥーデルのように紙のようなバリバリ生地に包まれたものetc……。中身もクリームやジャムにはじまり、餡を巻いた日本のロールケーキの元祖「タルト(愛媛・松山名菓)」など、じつに様々です。今回は、並木麻輝子氏[2]が、ヨーロッパを中心に、お国柄や伝統文化を反映した多彩なロールケーキを、現地の画像を見ながら解説。そこから派生した逸話や蘊蓄、南蛮菓子に端を発する日本のロールケーキの歴史もご紹介します。

●定員=25名、事前申込みが必要 ●参加費=3,000円 ●会場=祇園「喫茶カトレヤ」[B-1]

11月17日(金)

[日本食文化会議2017京都/
設立記念シンポジウム]

食べるを伝える

13:30 ~ 16:45

日本最大級の食文化に関わる著作者ネットワーク。一般社団法人日本食文化会議が京都にてシンポジウムを開催します。有名著者が一同に大集合。歴史、文化、革新の3部構成のパネルディスカッションで、「食べる」ということをいかに「伝える」か語り尽くします。コーディネーターは、川嶋舟氏[3]ならびにブックディレクターの幅允孝氏[1]。

第1部 13:45 ~ 14:40 「文化を伝える」
上杉孝久氏[4]、秦めぐみ氏[5]、上野伸弘氏[6]、
平田淑恵氏[7]、並木麻輝子氏[2]

第2部 14:45 ~ 15:40 「革新を伝える」
山上昌弘氏[8]、藤田承紀氏[9]、小島喜和氏[10]、
青木絵麻氏[11]、小川奈々氏[12]

第3部 15:45 ~ 16:45 「伝統を伝える」
松本栄文氏[1]、上林三入氏[13]、堀内宗長氏[14]、
緋宮菜那氏[15]、高橋拓児氏[G2]

●定員=200名、当日参加も可能ですが、事前に
申し込みされた方から優先入場となります

●参加費=無料

●会場=ロームシアター京都B2「ノースホール」[C-1]



11月18日(土)

[平安神宮本殿]

新穀奉納および 佐原囃子奉納の儀

9:00 ~ 10:00

新嘗祭を控える平安神宮に、新米、日本酒、大麻束と佐原囃子を奉納します。応天門から本殿まで数十名の奉納の行列が賑か進みます。日本食文化会議の呼びかけにより、佐原の大祭全国展開実行委員会、日本麻振興会の理事、安間信裕氏[16]のご協力により実現しました。川嶋舟[3]、松本栄文[1]、上杉孝久[4]、緋宮菜那[15]、ほかの日本食文化会議会員が参加します。

●予約は必要ありません ●見学は無料です

●会場=平安神宮 [C-4]

[特別茶会]

梅辻家住宅で茶一服 堀内 宗長

10:00 ~ 16:00

茶道家遠州流の堀内宗長氏[14]が、非公開、京都市有形文化財「梅辻家住宅黒書院」にて特別茶会を開催します。抹茶は上林三入製「初むかし」を点て、旧社家住宅の佇まいのなかで優雅なひと時をお過ごしください。

●申し込み不要 ●茶代=1,000円

●会場=京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」[D-1]



[京の農林秋まつり2017/
日本食文化会議メンバーによる模擬店]

名家の雑煮を堪能

10:00 ~ 15:00

京都市主催の秋の農林祭。今年のテーマは「お雑煮と京野菜の食文化フェア」です。日本食文化会議では全国様々なお雑煮を実演販売する他、新鮮「京野菜」や料理の販売など、食文化を学び、味わいながら楽しめます。会場では宮川順子氏[17]、入江亮子氏[18]、白井花子氏[19]、圓尾和紀氏[20]がお雑煮を作ります。

●入場無料

●お雑煮各種の販売/1,000円~1,200円

●会場=ロームシアター京都 ロームスクエア [C-2]

[京の農林秋まつり2017/特別トークセッション]

お雑煮と郷土野菜

13:00 ~ 14:00

岡崎公園内の特設ステージでは、京都市長によるJA京都市の秋季農林品評会ほかの表彰、佐原囃子によるオープニング、日本食文化会議メンバーによる特別トークセッションを開催します。松本栄文氏[1]、上杉孝久氏[4]、緋宮菜那氏[15]らが、郷土野菜を守る意味、郷土野菜を伝える意味、郷土料理を伝え続ける意味などを熱く語ります。

●申込み不要 どなたでも参加できます

●入場無料 ●会場=岡崎公園特設ステージ [C-3]

[特別講演/試食あり]

京の食文化と薬食同源を語る 秦めぐみ 谷口ももよ

13:30 ~ 15:00

秋の薬膳茶「菊花葛湯」をお召し上がりいただきながら、薬膳料理研究家の谷口ももよ氏[21]による漢方の由来や秋の食養生についての講座。そして、京商家の生活文化を伝える秦めぐみ氏[5]による秦家の家庭料理のお話と建物の解説など盛りだくさんの講座です。

●定員=30名、事前申込みが必要

●参加費=3,500円

●会場=京都市有形文化財「秦家住宅」[A-2]



[特別講演/土産付]

絵馬師が実感 「開運料理」と神様に愛される生き方 永崎 ひまる

16:30 ~ 18:00

伊勢の神宮や霧島神宮に飾られる絵馬師の永崎ひまる氏[24]が、自ら食し、これは必ず開運する!と感じた日本の美味しい料理を、神道や陰陽五行の背景に、神様に愛される為の心得を交えながらお話し致します。絵馬のお話も踏まえつつ、食と開運について楽しく語ります。

●定員=30名、事前申し込みが必要

●参加費=1,500円

●会場=京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」[D-1]

[特別講演/試食あり]

世界のクリスマス菓子を巡る旅 林 周作

18:00 ~ 20:00

パリから京都へ。世界の郷土菓子を巡り自転車
で4年間旅をした林周作氏[23]が、日本ではまだ知ら
れていない世界のクリスマス菓子をご紹介します。

- 定員=20名、事前申込みが必要
- 参加費=3,000円
- 会場=祇園「喫茶カトレヤ」[B-1]

[特別講演/試食あり、備前焼ぐいのみ土産付]

日本が世界に誇る超一流の お飲みものと、 秋のおもてなし料理の マリアージュ

山上 昌弘

18:00 ~ 20:00

日本が世界に誇るお飲みもの10種類を厳選、秋の
おもてなし料理や、チョコレートとともに、山上昌弘氏
[9]の解説付でお楽しみいただくセミナーです。

例:世界一に輝いた日本酒、世界から称賛される白
ワインやクラフトビール、ウイスキー、焼酎、抹茶・
日本茶、日本一の梅酒、伝統の柳陰など。

- 定員=20名、事前申し込みが必要。お席に余裕
があれば当日の参加も可能です ●参加費=6,500円
- 会場=伊右衛門サロン [E-1]

[特別鼎談]

ビジュアルで伝えるもてなし 料理と器と写真と

越田 悟全 幅 允孝 木村 宗慎

19:00 ~ 20:30

もてなし—日本の魅力をどう発信していくのか、食
べて美味しいだけが、その価値ではない。食文化を
とりまくさまざまな美しさ。取り合わせの妙とは何か?
「料理と器と本」に着目し語り合います。講師は、料
理写真界の重鎮・越田悟全氏[G3]、世界のジャパ
ンハウスなどの図書館で日本文化を代表する書籍選定
などで知られるブックディレクターの幅允孝氏[G1]
と、茶道家の木村宗慎氏[26]

- 定員=30名、事前申し込みが必要。お席に余
裕があれば当日参加も可能です
- 参加費=1,500円 ●会場=千總ギャラリー[E-2]

11月19日(日)

[特別茶会]

梅辻家住宅で茶一服 堀内 宗長

10:00 ~ 16:00

18日の内容と同じです。

- 申し込みは不要 ●茶代=1,000円
- 会場=京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」[D-1]

[トークランチ]

美味しく学ぶ、大人の社交儀 野々宮 ちよ

11:30 ~ 14:30

食べることは生きること、感謝の心を忘れてはいけ
ませんね。普段からできないことはいざという時
にもできません。秋の祇園で…楽しゅう、ちよとと
にしゅうに、お作法、所作、おごぶ(座布団)の当て方
から、野々宮ちよ氏[25]がお教えます。もちろん、
一番は美味なお食事と京女トークです。

- 定員=20名、事前予約が必要
- 参加費=12,000円
- 会場=祇園「津田桜」[B-2]

[特別講演/試食あり]

梅辻家住宅で語る すぐき漬と公家社会

松本 栄文 梅辻 諄

16:30 ~ 18:30

梅辻家住宅にある黒書院は天皇の御学問所を移築し
たところ。上賀茂神社旧社家で梅辻家38代当主梅
辻諄氏[22]と、日本食文化会議理事長松本栄文氏[1]
が、公家社会と賀茂のすぐき漬に想いを馳せます。

- 定員=20名、事前申込みが必要
- 参加費=3,000円
- 会場=京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」[D-1]

[佐原囃子] 佐原の大祭全国展開実行委員会

千葉県佐原は“江戸優り佐原”と
もいわれ、京文化と深い結び付き
をもつ情緒溢れる商人の町。「佐原
の大祭」は毎年夏秋の二度催され、
豪華絢爛な欄間飾りの上には大き
な人形がそびえたちます。昨年末、
ユネスコ世界無形文化遺産にも登
録。佐原の大祭を彩る佐原囃子の
音色をお楽しみください。



11月17日(金) 13:10 ~ 13:30
日本食文化会議「記念シンポジウム」オープニングセレモニー
●会場=ロームシアター京都 B2「ノースホール」[C-1]

15:00 ~ 16:00
賀茂別雷神社「佐原囃子奉納の儀」
●会場=賀茂別雷神社本殿および境内 [D-2]

11月18日(土) 9:00 ~ 10:00
平安神宮「新穀奉納および佐原囃子奉納の儀」
●会場=平安神宮 本殿 [C-3]

13:00 ~ 13:30
京都秋の農林祭り「特別トークセッション」
●会場=岡崎公園特設ステージ [C-2]

日本食文化会議会員コーナーの展開

日本食文化会議 2017 京都開催に合わせて、京都市内の大型書店で
日本食文化会議メンバーの書籍のPRコーナーが設置予定です。
●予定会場 = 大垣書店 烏丸三条店 [E-3]、京都岡崎 蔦屋書店 [C-5]

会場案内

[A-1] 油小路通仏光寺「星月夜」

住 京都市下京区油小路通仏光寺上ル風早町582
交 地下鉄烏丸線「四条駅」下車8分

[A-2] 京都市有形文化財「秦家住宅」

住 京都市下京区油小路仏光寺通下ル太子山町594
交 地下鉄烏丸線「四条駅」下車 徒歩8分

[B-1] 祇園「喫茶カトレヤ」

住 京都市東山区祇園町北側284
八坂神社より徒歩1分

[B-2] 祇園「津田桜」

住 京都市東山区祇園町南側花見小路四条下ル西側
祇園甲部歌舞練場斜め前

[C-1] ロームシアター京都「ノースホール」

[C-2] ロームシアター京都 ロームスクエア

[C-3] 岡崎公園特設ステージ

[C-5] 京都岡崎 蔦屋書店

住 京都市左京区岡崎最勝寺町13 岡崎公園内
交 地下鉄東西線「東山駅」下車 徒歩10分

[C-4] 平安神宮 本殿

住 京都市左京区岡崎西天王町97
交 地下鉄東西線「東山駅」下車 徒歩10分

[D-1] 京都市有形文化財 「梅辻家住宅・黒書院」

住 京都市北区上賀茂北大路町39
上賀茂神社より明神川沿い東へ徒歩5分

[D-2] 賀茂別雷神社(上賀茂神社)

住 京都市北区上賀茂本山339
交 地下鉄烏丸線「北山駅」下車 徒歩15分

[E-1] 伊右衛門サロン

[E-2] 千總ギャラリー

住 京都市中京区三條通御池西入
交 地下鉄烏丸線「烏丸御池駅」下車5分

[E-2] 大垣書店 烏丸三条店

住 京都市中京区烏丸通三条上ル御倉町85-1
交 地下鉄烏丸線「烏丸御池駅」6番出口すぐ



住=住所 交=交通



1 松本 栄文

花冠「陽明庵」主人、作家。全国各地で食から読みとく「日本文化を愛する会」を主宰するなど、日本の伝承・伝統文化の普及に努める。著書『日本料理と天皇』はグルメ世界料理本大賞2014 最高位殿堂および創設最高賞をW受賞。世界で唯一四冠をもつ。連載、著書多数。



2 並木麻輝子

料理ジャーナリスト、ヨーロッパの郷土料理・菓子・食文化研究者。(株) オフィス・フーズ代表。ル・コルドン・ブルー製菓・料理上級課程修了。コメンテーター、講師、アドバイザー、講演など食関係のあらゆる分野で活動中。『フランスの郷土料理』ほか著書多数。



3 川嶋 舟

東京農業大学農学部准教授。獣医師。社会で生きにきを感じる方が社会に関われるようにする「動物介在療法」特に馬を用いた「ホースセラピー」が専門。社会的弱者の就労の機会を増やす「農福連携」のモデル作りも行う。2015年の「日本食文化会議」ではコーディネーターを務める。



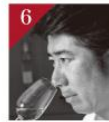
4 上杉 孝久

旧新田藩主、上杉子爵家 9代目当主。日本地酒協同組合専務理事。有限会社佐奈井代表。学習院大学卒業、「日本橋の上」を継承し、その後、外食産業コンサルタントとして活動。日本酒の底辺を広げる全国で日本酒講座を行う。著書に『日本史がおもしろくなる日本酒の話』など。



5 秦 めぐみ

京都泰屋主宰。京都市生まれ。生家泰屋住宅は18世紀半ばから近年まで菓種業を営んできた商家で明治2年上棟の京町屋。京都市有形文化財登録。96年から一般公開し、生活習慣や年中歳時などを伝えながら維持保存に携わる。著書に『京の町家おりおりの季節ごはん』など。



6 上野 伸弘

長期熟成酒BAR「酒茶論」主宰。「ホテルニューオータニ」に入社、総管理官、外務省飯倉公館等VIPサービス担当、「トゥールダルジャン東京」シェフパーマン等を経て、2002年「酒茶論」立上げ、日本酒業界の発展・向上に努めている。著書に『日本酒の古酒』など。



7 平出 淑恵

(株)コーポ・サチ代表。日本酒の国際化から地方創生を目指す活動を展開。若手の蔵元の全国組織(日本酒造青年協議会)の酒サマライ活動のコーディネーター。世界最大規模のワインコンペティションIWCのSAKE部門創設の功労者で、現在同大会のアンバサダー。



8 山上 昌弘

日本ドリンク協会代表、ジャパンビアソムリエ協会代表。式正織部流、キョコマンにて酒類研究開発業務に従事後、飲料のプロ講師、コンサルタントとして活動。御茶インストラクター、コルドンブルー講師、ソムリエ。『知識ゼロからの日本茶入門』、『世界・お茶の基本』など著書多数。



9 藤田 承紀

菜園料理家。イタリアでの修行後、帰国。「食卓に笑顔を」をモットーに、無肥料無農薬で野菜作りをしなから、料理家として活動。動物性食材やアレルギー食材を使用しない「制限食」対応の料理を得意とする。環境省のアンバサダー。著書は『野菜のスープ』『野菜のチप्ス』『果実のチप्ス』など。



10 小島 喜和

FL.O.S.S Cookingstudio 主宰。料理、菓子研究家。郷土料理の伝承、普及に努める。アメリカ、フランスの製菓学校で製菓、製パンを学び、ディプロマを取得。テレビや雑誌などで幅広く活躍中。著書に『四季を愉しむ手しごと』、『和の道道具おいしい料理帖』『高知のおいしい料理帖』など。



11 青木 絵麻

東京・浅草橋明治3年創業の金田油店の店長。油のコンシェルジュとして油の知識セミナーや広報活動、WEB制作、レシピ・商品開発やネット販売のコンサルティングにも従事。「油屋店主の旨いものレシピ-油屋ごはん」からだを活性化させる 魔法の湯「オメガ3、レシピ」など。



12 小川 奈々

ビストロ料理教室「アトリエルーブル」、パリお惣菜教室「アリエラパン」主宰。2003年渡仏、フランス外務省晩餐会、星付きレストランに勤務。2011年帰国後、中沢フーズ(株)アドバイザーシェフ。「パリの有名レストランを巡って辿り着いた星付きビストロレシピ」など。



13 上林 三入

上林三八16代目御物御茶師。創業天正年間、御禁裏御用、豊田秀吉、徳川家康の御物御茶師三星園「上林三八本店」の主人。全国茶審査技術競技大会4大認定鑑定士。御茶の心を次世代に伝えるべく、歴史的文化資料の公開や抹茶体験教室、講演などを行う。



14 堀内 宗長

茶名は壺中庵・宗長。遠州茶道宗家で茶道を修行、式正の茶会からカジュアルな茶会まで自由自在に演出。時代を先取りした茶風はマスコミにも取り上げられている。また、武士の視点・美意識から見た日本文化を探索、再構築をテーマに活動している。「男子の茶の湯こはじめ」など。



15 緋宮 菜那

管理栄養士。養応料理、日本食文化研究者。一般財団法人ムスヒ財団代表理事、「武士の食卓・和食伝承士」資格認定講座を主宰。食育・日本の文化・武家の養応料理・ムスヒの食理論を体系化し、講座・講演活動を行う。「武士の食卓」「大奥の食卓」など著書多数。



16 安間 信裕

NPO日本麻振興会理事。全国の神社仏閣に神麻の注連縄・鈴の緒を奉納する有志の会幹事。失われつつある伝統としての国産麻の普及活動に努めるかわら、日本の武具甲冑や古代織自然物の取集・展示など、日本古来の伝統文化を後世に伝える草の根活動を行なっている。



17 宮川 順子

(社)日本味育協会代表。(株)ユーキャン主任講師。料理教室Convivialite/Miyagawa主宰。長男のアレルギーを機に、約15年間化学物質不使用の手作り食生活を実践。味覚学習を基本に食で子供達に健康を守る活動に尽力。「料理嫌いだっ私が」「365日15年毎日台所に立ち続けた理由」など。



18 入江 亮子

懐石料理「温石会」主宰。四季をいかした懐石料理・郷土料理・精進料理・節句料理を教えるほか、茶懐石の出張・地域の特産品開発などを行う。朝酒師・日本酒学講師・酒匠として、日本酒と料理のマリアージュも数多く提案。カルチャースクールでの日本酒講座も。著書に「おもち」



19 白井 花子

H-table 料理教室主宰。食卓をつなぐ会代表。博物館の企画設計会社の設計者として10年以上、日本各地を周る日本の歴史文化に多く触れ、美味しいものを食べる機会に恵まれる。日本料理を「遺す」仕事をしたいと、月に100名を超える料理教室や季節ごとのイベントなどを行う。



20 圓尾 和紀

管理栄養士。(一社)分子整合医学美容食育認定プロフェッショナル・ファスティングマイスター。病院勤務を経て独立。日本人の身体に合う伝統食と現代栄養学を組み合わせた食べ方や、ファスティングの指導も。著書に「一日の終わりに地味だけど「ほっとする」食べ方」など。



21 谷口 ももよ

薬膳料理研究家。(一社)東洋美食薬膳協会代表理事。薬膳料理教室 Salon de Maman 主宰。身近な食材で美味しい薬膳レシピを提案し各メディアで活躍。「身近な10の食材で始める薬膳ビューティレシピ」「あったかポディーでリラックス-カラダを整える温活術」など著書多数。



22 梅辻 諱

上賀茂神社旧田家・賀茂七家の一つである梅辻家38代当主。京都大学理学博士。元大阪経済大学教授。天文学者。現在、京都市文化財梅辻家稲部頭、大膳頭を務めるほか、財団法人賀茂県主同族会評議員、上賀茂神社の賀茂説馬などの伝統行事の解説担当。共著に「宇宙を観る」など。



23 林 周作

郷土菓子研究社代表。世界各国の郷土菓子を巡り、約2年半に渡り、ユーラシア大陸を自転車横断をする。帰国後、『THE PASTRY COLLECTION 日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐると』を上梓。渋谷のBinowa Cafe で研究した郷土菓子を再現している。



24 永崎 ひまる

絵馬師、和風画家。文筆家。神道文化賞受賞。ユネスコ無形文化遺産細川紙・小川町ふるさと大使。フレンチの大巨匠、アラン・デュカスのコラボ作品「アラン・デュカス秘密のレシピ」ほか、「Happy!! 開運社めぐり」などの著書も。



25 野々宮 ちよ

饅頭士。京都ほんなり饅頭室主宰。大人のたしなみや所作、マナー全般を指導。お箸の使い方指導を通じて、現代の子供達に食の大切さを教える活動を行っている。企業のビジネスマナーや商業施設等の接客サービスの向上支援なども。京都の誇る伝統文化を伝える活動に尽力する。



26 木村 宗慎

茶道家。神戸大学卒。少年期より茶道を学び、1997年に茶道「芳心会」を設立。京都、東京で稽古場を主宰しつつ、各種媒体、展覧会等の執筆・監修を手がける。新潮社『工夫芸花』編集委員。著書に「一日一菓」「休休入門」、共著に「茶碗と茶室-茶の湯に未来はあるか」など。

以上は一般社団法人日本食文化会議のメンバーです。以下はゲストスピーカーの方々です。出演者は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



G1 幅 允孝

選書家、ブックディレクター、編集者、執筆家。有限会社BACH代表。青山ブックセンター六本木店を経て、石川次郎に編集を学ぶ。2005年選書集団BACH設立。選書、編集、執筆、企画や展覧会のキュレーションなど幅広い分野で活動。著書多数。



G2 高橋 拓児

京料理「木乃婦」三代目主人。日本料理アカデミー海外事業副委員長。大学卒業後「吉兆」で修業。最新の技法を積極的に取り入れた新しいスタイルの日本料理を目指す「シニアソムリエ」や酒師の資格を持ち、NHK「きょうの料理」に出演。著書に『10品でわかる日本料理』など。



G3 越田 悟全

料理写真家。「楽田書店」写真部を経て1985年越田写真事務所を設立。大阪の料亭「大和屋」や徳島の「青柳」の料理写真集を手掛ける傍ら、海外での仕事も多い。スペインの「エル・プジ」、ニューヨークの「オリオーロ」、「ゴッサムバー&グリル」の依頼で料理写真集を米国で出版。

| | | | |
|---------|-------------------|----------------------------|--------------|
| 顧問 | 竹田 恒泰 | 明治天皇の玄孫 作家 | |
| 代表理事 | 松本 栄文 | 花冠陽明庵主人 作家 | |
| 理事 | 上杉 孝久 | 旧米沢新田藩主上杉子爵家9代目当主 | |
| | 上林 三入 | 御物御茶師 上林三入16代目 | |
| | 杉原 康子 | 木下家7代目家老 杉原壽男の曾孫 | |
| | 梅辻 諱 | 上賀茂神社旧社家梅辻家38代目当主 | |
| | 秦 めぐみ | 京都泰屋主宰 | |
| | 生間 正保 | 日本式庖丁道生間流30代目家元 | |
| | 小林 洋志 | (株)博報堂プロデューサー | |
| | 監事 | 川嶋 舟 | 東京農業大学農学部准教授 |
| | 運営委員長 | 木村 宗慎 | 茶道家 芳心会主宰 |
| | 運営副委員長 | 木村 ふみ | 食環境プロデューサー |
| 運営副委員長 | 宮川 順子 | (社)日本体育協会会長 | |
| 運営委員 | 青木 絵麻 | 金田油店店長 料理研究家 | |
| | 赤崎 一浩 | 産経新聞東京支社総合メディア戦略室部長 | |
| | 安間 信裕 | 特定非営利活動法人日本麻振興会理事 | |
| | 飯嶋 知晴 | 料理研究家 | |
| | 板野 賢治 | カメラマン | |
| | 伊藤 一城 | SPICE CAFÉ オーナーシェフ | |
| | 伊藤 尚子 | 編集者 | |
| | 入江 亮子 | 料理家 | |
| | 上野 伸弘 | 長期熟成BAR 酒茶論主宰 | |
| | 白井 花子 | 料理家 | |
| | 大橋 明子 | イラストレーター | |
| | 小川 奈々 | フランス料理家 | |
| | 奥田 政行 | アル・ケッチャーノ オーナーシェフ | |
| | 唯根 命美 | 日本サンドイッチ協会会長 フードスタイリスト | |
| | 小島 喜和 | 伝統食文化研究家 | |
| | 近藤 俊太郎 | 茶道家 茶ラリーマン | |
| | 柴田 香織 | (株)伊勢丹研究所食品ディレクター | |
| | 高橋 俊宏 | 柘出版社「Discover Japan」統括編集長 | |
| | 竹谷 元希 | 茶道家 | |
| | 谷口 ももよ | (社)東洋薬膳美食協会理事長 薬膳料理研究家 | |
| 永崎 ひまる | 絵馬師 | | |
| なぎさ なおこ | 食育料理家 | | |
| 並木 麻輝子 | 料理ジャーナリスト | | |
| 野々宮 ちよ | 膳学師 | | |
| 林 周作 | 郷土菓子研究家 | | |
| 藤田 承紀 | 菜園料理家 | | |
| 藤原 吉恒 | 東京大学博士 (社会情報学) | | |
| 緋宮 菜那 | 饗応料理研究家 | | |
| 平出 淑恵 | 酒サムライ コーディネーター | | |
| 堀内 宗長 | 茶道家 遠州流茶道壺中庵 | | |
| 本多 哲也 | リストランテ ホンダオーナーシェフ | | |
| 増本 幸恵 | 編集者 | | |
| 園尾 和紀 | 管理栄養士 | | |
| 山上 昌弘 | 日本ドリンク協会会長 | | |
| 事務局 | 松本 殊和 | 究和エンタープライズコンコード(株) 代表取締役社長 | |
| | 伊藤 尚治 | 建築コーディネーター | |

挨拶

新穀を祝う新嘗の頃。千年の山城の都にて『日本食文化会議2017 京都』という第一回記念大会を開催出来ますことを大変嬉しく思います。私たち日本食文化会議は「食」に関する国内最大級の「著作家ネットワーク」で御座います。日本人は他国異文化を独自文化と融和しながらも、伝統的な日本料理から、異国文化の受容により考案された洋食、ラーメン、どら焼き、ショートケーキなど、正に文化を「和（あえる）力」をもって食文化を築いて来ました。こうした“世界に類を見ない”日本人の多様な食文化を百年先の日本人へ伝えるためにも、様々な分野で活動する同志が集まった訳で御座います。私たちの活動は、日本食文化の真の継承と交流、発信に強く寄与するものと確信しております。今大会の開催に際し、京都市長の門川大作氏には只ならぬ御協力と御尽力を賜り、京都市主催の京の農林秋まつり「お雑煮と京野菜の食文化フェア」と御一緒出来ることが実現致しました。ここに感謝を申し上げます。また、本大会の主旨に厚く御賛同下さり御支援御協力を賜りました企業各社と個人の皆様方々へ、心より御礼を重ねる次第です。是非とも日本食文化会議2017京都で実りある秋を御楽しみ下さい。皆様の御越しを楽しみにしております。

一般社団法人 日本食文化会議
理事長 松本栄文

■日本食文化会議とは

食文化全般において先端的な活動をする著作家および専門家ならびに伝統・伝承文化の継承者による自主的な組織として、会員相互の研究・交流・啓発により、多角的視点からの「日本食文化」を、国内外に発信し、食文化の共有による世界平和への貢献を目的とし、2016年11月23日に設立された。

[主な活動内容]

① 全国大会の開催

日本各地の自治体、地域の生産者や企業、メディアとの連携により「食文化」をテーマとし、会員が中心となって企画・運営するシンポジウムや食文化体験、プレミアムツアーなどの啓発イベントを毎年開催する。

② 「日本食文化学会」の創設

農林水産業、食品加工、外食、調理技術、料理、風俗、歴史など隣接領域との学際的研究を推進する学会組織の設立を準備する。

③ 顕彰の実施

年1回、食文化の発展・啓発に貢献する活動を行っている個人、団体、自治体などを表彰する「日本食文化大賞（仮称）」の実施を企画する。

④ 食文化情報の発信

書籍出版や新聞・雑誌等のメディアを通じ、「日本の食文化」情報を広く国内外に発信する。会員が執筆・編集する広報誌を発行する。

⑤ 会員交流事業

会員総会や全国大会のほか、会員の相互交流と国際交流、外部発信を目的とし、各種研究会活動や国内外ツアーなどを実施する。

[団体概要]

名称：一般社団法人日本食文化会議

英文名：FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM(略称:JFCF)

住所：〒102-0082 東京都千代田区一番町19番地 Good Food Japan(株)内

T E L : 03-3222-0571 / FAX : 03-3222-0562

日本食文化会議

FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM 2017京都

食
べる
を
伝
え
る

11月15日(水)ー
11月19日(日)



日本食文化会議2017京都 各プログラムへの参加お申込み、お問い合わせについて

専用電話:03-3222-0564 (平日10時~18時) FAX:03-3222-0562 eメール:info@jfcf.or.jp

- ①参加希望プログラム名、②参加者のお名前、③連絡先(電話、FAX、eメール)をお知らせください。
- 参加申し込み用紙をご用意しています。電話、eメールでご請求いただければ、FAX、eメールでお送りします。
- 先着順にお申し込みを受けつけます。定員に達した場合にはお申し込みを締め切らせていただきます。
- 参加費は、当日、各プログラムの実施会場にてお支払いください。
- 都合により、プログラムの開催内容を一部変更、休止する場合がございます。あらかじめご了承ください。

追加プログラムなど最新の情報を、WEBサイト、face bookにてお知らせいたします。

[オフィシャルサイト] <https://jfcf.or.jp> ▶「jfcf」で検索

[face book] <https://m.facebook.com/JFCF2017/> ▶「JFCF2017」で検索