

日本食文化会議

FOUNDATION FOR JAPANESE FOOD CULTURE FORUM 2017京都

日本食文化会議 2017京都 事業報告書

食文化に関わる日本最大級の著作者ネットワーク「一般社団法人 日本食文化会議」初の全国大会「日本食文化会議2017京都」が、2017年11月15日(水)から5日間にわたり、京都市との共催により開催されました。

ロームシアター京都ほか、梅辻家住宅黒書院などの京都市有形文化財や、市内10数か所のギャラリーなどで、シンポジウム、特別講演、お雑煮の模擬店、茶会など17のプログラムに、延べ800人の方々にご参加いただきました。ご協力いただきました皆様に改めまして御礼申し上げます。

1. 開催概要	3
2. 各プログラム	4
3. 書店との連携	12
4. メディア掲載	13
5. 制作物	15
6. プログラム別来場者数	16
7. 事業収支	17
8. メッセージ	18

1. 開催概要

- 催事名称 : 「日本食文化会議2017京都」
主 催 : 一般社団法人 日本食文化会議 (理事長:松本栄文)
共 催 : 京都市
後 援 : 農林水産省食料産業局、京都府、京都新聞
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 : 文化庁地域文化創生本部、千總、カルチャア・コンビニエンス・クラブ、上林三入、大垣書店丸久小山園、ポッカサッポロフード&ビバレッジ、マッシュほか
開催日時 : 2017年11月15日(水)~11月19日(日)
開催会場 : ロームシアター京都、平安神宮、岡崎公園、京都岡崎蔦屋書店、大垣書店烏丸三条店、泰家住宅(京都市有形文化財)、梅辻住宅家黒書院(京都市有形文化財)、伊右衛門サロン、千總ギャラリー、星月夜、祇園 喫茶カトレア、祇園 津田楼



シンポジウム終了後の記念撮影。前列中央赤い胸章の方は、閉会のご挨拶をいただいた京都料理組合会長、瓢亭14代当主の高橋英一氏。

2. 各プログラム ①

◇メインプログラム 日本食文化会議 設立記念シンポジウム「食べるを伝える」

日 時： 11月17日（金） 13時開場、13時30分開演、17時閉演

会 場： ロームシアター京都 B2 ノースホール 京都市左京区岡崎最勝寺町13 岡崎公園内

参加費： 無料 定 員： 200名 参加者 254人

食文化に関わる日本最大級の著作者ネットワーク「一般社団法人日本食文化会議」のメンバーの料理研究家、料理人、学者などが一堂に集まり、伝統、文化、革新のセッション3部構成で「食べる」ということをいかに「伝える」か、ブックディレクターの幅允孝氏のコーディネートにより語り尽くしました。午後13時の開場後、佐原の大祭全国展開実行委員会30名による「佐原囃子」の演奏に引き続き、主催者挨拶を日本食文化会議理事長松本栄文氏。ご来賓挨拶は、文化庁地域文化創生本部事務局長松坂浩史様、京都市長 門川大作様。東京農業大学准教授 川嶋舟氏の開会宣言により、トークセッションがスタート。

第1部「文化を伝える」には、上杉孝久氏、平出淑恵氏、秦めぐみ氏、上野伸弘氏、並木麻輝子氏が登壇。

第2部「革新を伝える」には、山上昌弘氏、青木麻絵氏、藤田承紀氏、小島喜和氏、小川奈々氏が登壇。

第3部「伝統を伝える」には、上林三入氏、高橋拓児氏、松本栄文氏、堀内宗長氏、緋宮葉那氏が登壇。

第1部終了後の休憩時には、IWC（国際ワインコンペティション）の2017年度の優秀賞受賞酒の試飲会が

開催され、好評を博しました。閉会にあたっては、京都料理組合会長、瓢亭十四代当主高橋英一様にご挨拶を頂きました。



「佐原囃子」は、ユネスコの世界無形文化遺産にも登録された「佐原の大祭」を彩る祇園囃子にも似たお囃子。賀茂別雷神社（上賀茂神社）にも奉納。



「日本食文化会議2017京都」のメインシンポジウム。ステージ上左から、川嶋舟監事、松本栄文理事長、門川大作京都市長、松坂文化庁地域文化創生本部事務局長



250名以上の来場者が、3時間半に及ぶ長丁場の会にもかかわらず、白熱したディスカッションに熱心に耳を傾けていただいた。

2. 各プログラム ②

◇「京の農林秋まつり2017」における特別トークセッション 「お雑煮と郷土野菜」

日時： 11月18日（土）13時～14時

会場： 岡崎公園特設ステージ 左京区岡崎最勝寺町他

参加費： 無料 参加者50人

京都市が主催する「京の農林秋まつり」が開催された岡崎公園内の特設ステージでは、京都市長によるJA京都市の秋季農産物品評会の表彰に引き続き、佐原囃子の演奏が行われ、特別トークセッションとして、松本栄文氏、上杉孝久氏、緋宮葉那氏らが、郷土野菜や各地のお雑煮について熱く語りました。

◇「京の農林秋まつり2017」における日本食文化会議メンバーによる模擬店 「名家のお雑煮を堪能」

日時： 11月18日（土）10時～15時

会場： 岡崎公園 左京区岡崎最勝寺町他

参加費： 入場無料 お雑煮各種の販売 1,000円～1,200円 販売総数 240杯

京都市主催の京の農林秋まつりは、「お雑煮と京野菜の食文化フェア」がテーマにて、日本食文化会議では宮川順子氏、入江亮子氏、臼井花子氏、圓尾和紀氏が「名家のお雑煮を堪能」と題して、4種類のお雑煮を実演販売、宮中（天皇）の鮑雑煮、徳川家の鶴雑煮、南部藩の鯨雑煮、島津家の干し柿が入ったお雑煮などが大好評で、午後早い時間に完売となりました。



農林フェアのミニステージでのトークショーには、緋宮葉那氏、松本栄文氏、上杉孝久氏が登壇。



「名家のお雑煮」と題して、模擬店でお雑煮を販売。午前中で予定数が終了してしまう人気。



再現された「名家のお雑煮」。左から右から、南部家の鯨雑煮。徳川家の鶴雑煮（鴨で代用）、島津家の干し柿雑煮。

2. 各プログラム ③

◇京都市農業協同組合 秋季農産物品評会における「日本食文化会議賞」の授賞

日 時 : 平成29年11月17日(金)

会 場 : 平安神宮 京都市左京区岡崎西天王町97

京都市農業協同組合が主催する秋季農産物品評会において、「日本食文化会議賞」を新設していただき、蕪、柚子、柿などの出品作に授賞しました。後日、表彰状を授与させていただきました。

◇日本食文化会議・佐原の大祭全国展開実行委員会・日本麻振興会による 新穀奉納および佐原囃子奉納

日 時 : 11月18日(土) 9時~9時40分

会 場 : 平安神宮本殿および境内

参加者 : 日本食文化会議 20名 佐原の大祭全国展開実行委員会 25名

日本麻振興会 10名 計55名

新嘗祭を控える平安神宮本殿に、新米、日本酒、大麻束、佐原囃子を奉納しました。あいにくの小雨まじりの天気でしたが、50名あまり参列者が、厳かな雰囲気の中で奉納の儀式が執り行われました。今回の奉納は、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、安間信裕氏のご協力により実現しました。

日本食文化会議の川嶋舟氏、松本栄文氏、上杉孝久氏、緋宮栞那氏、木村宗慎氏ほか多数のメンバーが参加しました。



奉納後、重要文化財「応天門」付近で記念撮影



奉納された新米、日本酒、大麻束。



拝殿で奉納された「佐原囃子」

2. 各プログラム ④

◇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

日 時 : 11月15日(水) 18時30分~22時

会 場 : 四川料理「星月夜」 京都市下京区油小路通仏光寺上ル風早町582

定 員 : 35名 参加費 8000円 有料参加者 25名

日本食文化会議理事長の松本栄文氏が主宰する「日本文化を愛でる会」のトークディナーが、京都会議の一環として開催されました。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会となりました。

◇特別講演 日本の南蛮菓子と世界のロールケーキ 並木 麻輝子

日 時 : 11月16日(木) 18時~20時30分

会 場 : 祇園「喫茶カトレヤ」 京都市東山区祇園町北側284

定 員 : 25名 参加費 3,000円 有料参加者 16名

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ルーデルのように紙のようなパリパリ生地に包まれたものなど、並木麻輝子氏がヨーロッパ各地からお持ちいただいたお菓子を試食しながらの会となりました。



四川の名店「星月夜」で開催された松本氏の講座。



祇園のレトロな珈琲店で開催された並木氏の講座。



並木氏がヨーロッパから持ち帰ったお菓子を試食。

2. 各プログラム ⑤

- ◇特別茶会 京都市有形文化財 梅辻家住宅・黒書院で茶一服 堀内 宗長
日 時 : 11月18日(土) 10時~16時 11月19日(日) 10時~16時
会 場 : 京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」京都市北区上賀茂北大路町39
参加者 : 80名 お茶代 : 1,000円。

茶道家遠州流の堀内宗長氏が、非公開、京都市有形文化財「梅辻家住宅黒書院」にて、2日間にわたり、特別茶会を開催しました。光明天皇の御学問所を移築した黒書院にて、抹茶は上林三入製「初むかし」。その場で型抜きした干菓子が提供され、好評でした。

- ◇特別講演 京の食文化と薬食同源を語る 秦 めぐみ 谷口 ももよ
日 時 : 11月18日(土) 13時30分~15時
会 場 : 京都市有形文化財「秦家住宅」京都市下京区油小路仏光寺通下ル太子山町594
定 員 : 30名 参加費 3,500円 有料参加者 : 14名

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による秦家の家庭料理のお話と京都市有形文化財に指定されている「秦家住宅」の建物の解説など盛りだくさんの講座でした。



梅辻家住宅黒書院で開催された堀内氏の特別茶会。



その場で型抜きされた干菓子も好評。



「秦家住宅」で開催された谷口氏と秦氏の講座。

2. 各プログラム ⑥

◇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

日 時 : 11月18日(土) 16時30分~18時

会 場 : 京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」 京都市北区上賀茂北大路町39

定 員 : 30名 参加費 1,500円 有料参加者12名

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しました。絵馬のお話も踏まえつつ、食と開運について楽しい会となりました。

◇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

日 時 : 11月18日(土) 18時~20時

会 場 : 祇園「喫茶カトレヤ」 京都市東山区祇園町北側284

定 員 : 20名 参加費 3,000円 有料参加者:12名

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、紹介。試食コーナーも好評でした。



梅辻家住宅黒書院で開催された永崎氏の講座。



レトロな珈琲店で開催された林氏の講座。



珍しいクリスマスの郷土菓子の試食も好評。

2. 各プログラム ⑦

◇特別講演 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

日時：11月18日(土)18時～20時

会場：伊右衛門サロン 京都市中京区三條通御池西入

定員：20名 参加費6,500円 有料参加者:15名

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、山上昌弘氏の解説付でお愉しみいただきました。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、伝統の柳陰などを伊右衛門サロンとのマリアージュを楽しんでいただきました。お土産には、備前焼のぐいのみも。

◇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

日時：11月18日(土)19時～20時30分

会場：千總ギャラリー 京都市中京区三條通御池西入

定員：30名 参加費1,500円 有料参加者:41名

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」に着目し語り合われました。講師は、料理写真界の重鎮・越田悟全氏、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と、茶道家の木村宗慎氏。茶懐石料理の器一式が展示され、中には尾形乾山などの名品もあり、好評でした。



様々なペアリングを楽しむ山上氏と上野氏の講座。



ギャラリー空間で幅氏、越田氏、木村氏の鼎談。



尾形乾山など貴重な器も紹介された。

2. 各プログラム ⑧

◇トークランチ 美味しく学ぶ、大人の社交儀 野々宮 ちよ

日 時 : 11月19日(日) 11時30分~14時30分

会 場 : 祇園「津田楼」京都市東山区祇園町南側花見小路四条下ル西側

定 員 : 20名 参加費 : 12,000 円 有料参加者 : 14名

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、普段からできないことはいざという時にもできませんということで、野々宮ちよ氏のお作法、所作の講座は、玄関の入り方、のれんのくぐり方から始まりました。津田楼のお弁当も好評でした。

◇特別講演 梅辻家住宅で語るすぐき漬と公家社会 松本 栄文 梅辻 諄

日 時 : 11月19日(日) 16時30分~18時30分

会 場 : 京都市有形文化財「梅辻家住宅・黒書院」京都市北区上賀茂北大路町39

定 員 : 20名 参加費 3,000円 有料参加者 : 14名

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代当主梅辻諄氏と、日本食文化会議理事長松本栄文氏が、金屏風の前で、公家社会と賀茂のすぐき漬けに思い馳せ、熱く語り合いました。すぐき漬けの試食も。



祇園の割烹で開催された野々宮氏の講座。



梅辻家黒書院で開催された梅辻氏と松本氏の講座。



講座と茶会を終えて。左から堀内氏、梅辻氏、松本氏。

3. 書店との連携

- ◇トークセッション in 岡崎 食べるを伝える 本×食×工芸 中川政七、圓尾和紀 小川奈々 幅允孝 木村宗慎
日 時 : 11月18日(土) 14時30分~16時30分
会 場 : 京都岡崎 蔦屋書店 ロームシアター京都 パークプラザ3階 岡崎公園
定 員 : 60名 参加費無料 参加者: 42名

日本食文化会議の書籍コーナーを設置していただいた、ロームシアターや岡崎公園に隣接する京都岡崎蔦屋書店パークプラザ3階のイベントホールにて、幅允孝氏、木村宗慎氏がホスト役になり、ゲストに中川政七商店の中川政七代表や、日本食文化会議からはメンバーの小川奈々氏、圓尾和紀氏を迎え、本と工芸、食と工芸について語り合う会となりました。



左から、木村氏、小川氏、幅氏。



蔦屋書店3階のイベントスペースで開催された講座も。

◇日本食文化会議会員コーナーの展開



大垣書店 烏丸三条店 11月上旬から11月末まで、ウインドウディスプレイにポスターと、日本食文化会議メンバーの書籍の展示を行っていただきました。



京都岡崎 蔦屋書店 11月中旬から月末まで店内の一角に、日本食文化会議メンバーの書籍を陳列するコーナーを設置していただきました。



4. メディア掲載①



産経新聞 全国版
2017年6月6日朝刊



日本食文化会議第1回総会に出席した松本栄文理事長（左から2人目）ら5日、東京都台東区（箱崎宏子撮影）

日本食文化会議 第1回総会開催

日本の食文化の国内外への発信や、食文化の共有による世界平和への貢献を目的に昨年設立された一般社団法人「日本食文化会議（JFCF）」の第1回総会が5日、東京都内で開催された。

世界の料理本を顕彰する「グルメン世界料理本大賞2017」で世界大賞を受賞した作家で、食品学者でもある松本栄文JFCF理事長は「後世の人々に日本食文化の素晴らしさを伝えたい。日本の伝統的食文化の保護・伝承と100年先の日本人へ伝える活動は有意義だ」と語った。同会議は料理研究者や食の著作家らで構成される。

この日は、顧問を務める作家の竹田恒泰氏ら約40人が参加した。11月17日に京都市内で設立記念シンポジウムを開催する予定。

もともと松本栄文JFCF理事長は「後世の人々に日本食文化の素晴らしさを伝えたい。日本の伝統的食文化の保護・伝承と100年先の日本人へ伝える活動は有意義だ」と語った。同会議は料理研究者や食の著作家らで構成される。

この日は、顧問を務める作家の竹田恒泰氏ら約40人が参加した。11月17日に京都市内で設立記念シンポジウムを開催する予定。

しみん新聞（11月1日、開催予告、事業紹介）
産経新聞 大阪版（11月14日朝刊 開催予告）
KBS京都（11月14日 開催告知）

産経ニュース

サンケイニュース
2017年11月17日17時

「後世に日本食文化の素晴らしさを」 日本食文化会議第1回総会11月に 京都で設立記念シンポジウム

日本の食文化の国内外への発信や、食文化の共有による世界平和への貢献を目的に昨年設立された一般社団法人「日本食文化会議（JFCF）」の第1回総会が5日、東京都内で開催された。

世界の料理本を顕彰する「グルメン世界料理本大賞2017」で世界大賞を受賞した作家で、食品学者でもある松本栄文JFCF理事長は「後世の人々に日本食文化の素晴らしさを伝えたい。日本の伝統的食文化の保護・伝承と100年先の日本人へ伝える活動は有意義だ」と語った。同会議は料理研究者や食の著作家らで構成される。

この日は、顧問を務める作家の竹田恒泰氏ら約40人が参加した。11月17日に京都市内で設立記念シンポジウムを開催する予定。



日本食文化会議第1回総会に出席した松本栄文理事長（左から2人目）ら5日、東京都台東区（箱崎宏子撮影）

SankeiBiz

サンケイビズニュース
2017年11月17日17時

【Sakeから観光立国】 日本食文化会議、京都でイベント

18、19の両日で、有形文化財「梅辻家住宅」での茶席、最終日の19日には同住宅で、日本食文化会議の松本栄文理事長による「すぐき漬けと公家文化」の特別講演が予定されている。

日本食文化会議は、食文化全般において先端的な活動をする作家や専門家、伝統・伝承文化の継承者による自主的な組織として、2016年11月に設立された一般社団法人。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ている。多くの人に、多彩な食の人材が奏でるひとつときを堪能してほしい。



日本食文化会議の役員、会員ら

【プロフィール】平出淑恵
ひらいで・としえ 1962年東京生まれ。83年、日本航空入社、国際線担当客室乗務員を経て、2011年、コーポ・サチを設立社長に就任。世界最大規模のワイン審査会、インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）のアンバサダー。日本ソムリエ協会理事、日本酒蔵ツーリズム推進協議会運営委員昇龍道大使（中部9県のインバウンド大使）などを務める。

4. メディア掲載②

Discover Japan

ディスカバージャパン
2017年11月号

日本食を後世に伝える！ 日本食文化会設立記念シンポジウム

今 秋日月、京都市主催の「京野菜フェア」に合わせて、「食」を伝える「日本食文化会設立記念シンポジウム」が開催される。日本食文化会とは、日本の食文化を後世へ継いでいくことを目的に設立された、「食」の



【日本料理と天童】：2014年に小社より発行され、料理本アカデミー賞と称されるグルメ賞「料理本大賞2015最優秀（殿堂）」と、「無類誌高賞」を受賞した一冊。価格：7020円 著者：松本栄文 発行：小社



【食を伝える—日本食文化会設立記念シンポジウム】
日時：11月17日（金） 会場：京都ロームシアター・ノースホール
住所：京都市京都市左京区岡崎長崎寺町13
時間：14:00～16:30 開：日本食文化会議事務局
Tel：03-3222-0571 <http://jfcf.or.jp/>

今年の6月に開催された「日本食文化会議（JFCF）」第1回総会の様子。写真中央ではは笑むのは、JFCF理事長で作家の松本栄文氏。

Discover Japan

ディスカバージャパン
2017年12月京都特集号



産経新聞 2017年11月18日朝刊

日本の食文化を国内外へ発信し、食文化の共有による世界平和への貢献を目指す一般社団法人「日本食文化会議（JFCF）」の設立記念シンポジウム（特別協力・産経新聞）が17日、京都市左京区のロームシアター京都で行われた。
JFCFは料理研究者や食の著作家らで構成し、世界の料理本を顕彰する「グルメ世界料理本大賞2017」で世界大賞を受賞した作家、松本栄文氏が理事長を務めている。初の全国大会となったシンポジウムは「食を伝える」をテーマに開き、松本理事長が「日本の食文化を100年先へしっかり伝えたい」と語った。

日本食文化会議 京都で設立記念シンポ 「100年先へ伝えたい」

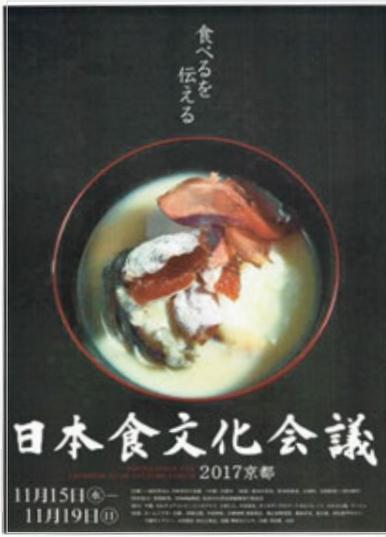
来賓として、京都への全面移転を進める文化庁の松坂浩史・地域文化創生本部事務局長や門川大作京都市長らが出席。松坂氏は「雑煮で各地域、各家庭の独特の文化が伝わる。文化庁もすっかり食文化の振興を考えた」とあいさつ。門川市長は国内初となる日本酒乾杯条例を制定したエピソードを紹介した。京料理「木乃婦」三代目主人の高橋拓児氏ら有識者によるトークセッションもあり、食の文化や革新、伝統について意見交換した。
関連イベントは18、19日に岡崎公園（同区）を中心に開催。18日は全国各地の雑煮の販売が行われる。



日本食文化会議設立記念シンポジウムの開会前には、千葉県佐原囃子の演奏も披露された—京都市左京区のロームシアター京都

5. 制作物

◇パンフレット



◇チラシ



6. プログラム別来場者数

◇プログラム別来場者・参加費

開催日	プログラム	講師	会場	定員	参加者(有料)	参加費	参加費合計
15日	源平合戦から語る	松本栄文	星月夜	35名	35名 (25名)	8,000円	200,000円
16日	南蛮菓子とロールケーキ	並木麻輝子	カトレヤ	25名	25名 (16名)	3,000円	48,000円
17日	シンポジウム 食べるを伝える		ローム	250名	254名	無料	
18日	名家の雑煮を堪能	宮川順子ほか	岡崎公園	なし	200名 (200名)	1000円～	205,400円
18日	今日の食文化と薬食同源を語る	秦めぐみ、谷口ももよ	秦家住宅	30名	20名 (14名)	3,500円	49,000円
18日	絵馬師が実感「開運料理」	永崎ひまる	梅辻家	30名	20名 (12名)	1,500円	18,000円
18日	世界のクリスマス菓子を巡る旅	林周作	カトレヤ	20名	18名 (12名)	3,000円	36,000円
18日	超一流の飲み物とマリージュ	山上昌弘	伊衛門	20名	15名 (15名)	6,500円	97,500円
18日	もてなし料理と器と写真	越田梧全、幅孝充 他	千總	30名	45名 (41名)	1,500円	61,500円
18日	本×食×工芸	中川政七、木村宗慎 他	蔦屋書店	60名	56名 (42名)	無料	
18/19日	梅辻家住宅で一服	堀内宗長	梅辻家	なし	80名 (80名)	1,000円	80,000円
19日	美味しく学ぶ、大人の社交流儀	野々宮ちよ	津田楼	20名	20名 (14名)	12,000円	168,000円
19日	すぐき漬けと公家社会	松本栄文、梅辻諄	梅辻家	20名	20名 (14名)	3,000円	42,000円
合 計				540名	808名 (485名)		

7. 事業収支

◇収入

項目	実施	備考
○主催者負担金		
一般社団法人 日本食文化会議	1,713,266	
京都市	50,000	ロームシアター 使用料相当
○協力金		
産経新聞ほか	1,500,000	
○その他収入		
一部有料講演会 等の参加費	801,050	
模擬店での 雑煮販売	205,400	
合計	4,269,716	

◇支出

項目	実施	備考
○設営費 シポジウム会場	675,291	
シポジウム 関連備品他	112,866	
○運営費	960,600	会場費、講師謝金等
	1,380,000	交通費
	304,170	会議費
○PR費	254,405	パンフレット印刷費
	34,776	ポスター制作費
	300,000	facebookアドなど
○事業費	205,400	食材・提供容器等 材料費
○雑費	42,208	郵送料、送料等
合計	4,269,716	

8. メッセージ



「日本食文化会議2017京都」のご盛会を心からお喜び申し上げますとともに、ご関係の皆様のご尽力に深く敬意を表します。京都府では、和食文化の継承・発信に貢献できる人材を育成する京都府立大学「和食文化学科（仮称）」の平成31年度の開設に向けた取組みをはじめ、府内各地域の豊かな食文化への理解を深め、その魅力の国内外への発信に努めているところです。本大会を契機として、一般社団法人日本食文化会議がますます幅広い活動を発展させ、日本の食文化の継承・発展に大きく寄与されますことを期待申し上げます。

京都府知事山田啓二



「日本食文化会議2017京都」が盛大に開催されます事を心からお喜び申し上げます。本会議は「食べるを伝える」をテーマに様々なイベントの実施を通じて、日本食文化の継承と交流、国内外への発信に大いに寄与されるものと期待しております。さて、三重県は、古来から悠久の自然・歴史の中で育まれてきた豊かな食材や食文化を背景に、訪れる多くの人々を魅了してまいりました。また、G7伊勢志摩サミットの成果を生かし、「みえの食」のさらなる高付加価値化をすすめるため、「みえ食の産業振興ビジョン」に基づき、農林水産業、食品製造業、飲食、宿泊業など食関連産業の振興に努めているところです。今後も、本県は食の産業振興施策に一層のお協力を御願いたします。結びに、今回の開催をさらなる飛躍の契機として、日本食文化会議がますます発展されますことと、皆様方のご健勝、ご活躍を心から祈念いたします。

三重県知事鈴木英敬



「日本食文化会議2017京都」が盛大に開催されますことを、心からお喜び申し上げます。「食べるを伝える」をテーマとした本会議は、全国各地の豊かな食材や風土、生活様式と強く結びついた多様な食文化を国内外に発信する場として、地域の魅力を創出するものであり、実施に尽力されました皆様に、深く敬意を表します。本県におきましても、昨年、県西南部の南予地域において、食・食文化をメインテーマにした「えひめいやしの南予博2016」を開催し、イベント終了後も、食文化を生かした催しが定着するなど、大きな成果を挙げており、今後とも、食文化をはじめとした地域資源の開拓と磨き上げに力を注いで参りたいと考えています。終わりに、本会議の御成功と、御参集の皆様方のますますの御健勝、御多幸を祈念申し上げます。

愛媛県知事 中村時広



日本の食文化を後世に伝える意味でも、第一回全国大会を京都で開催される意義は重要です。おめでとうございます。一般社団法人織田木瓜協会 理事長織田家末裔 織田茂和



「日本食文化会議2017京都」のご盛会を心よりお祝い申し上げます。貴会議におかれましては日本食文化の伝統と歴史の国内外への発信にご尽力いただいておりますことに心より敬意を表します。本大会が実り多いものとなりますことをお祈り申し上げますとともに、貴会議のますますのご発展とご参集の皆様のご健勝とご多幸を祈念いたします。

松阪市長 竹上真人



この度、多くの皆様の思いが形となる、記念すべき第一回全国大会「日本食文化会議2017京都」が盛大に開催されることを心からお喜び申し上げます。おめでとうございます。我が愛媛・宇和島も魚類、柑橘を中心に食材の宝庫であり、特色ある郷土料理は多くの方々に愛されており、豊かな「食」を後世に伝える活動が盛んです。日本の食に関する著名な研究者や活動家の皆様から世界に向けて発信していただき、今後ますます食文化について各地域で伝承、発展する機会になりますことをご期待申し上げます。

宇和島市長岡原文彰



比度は日本食文化会議2017京都大会開催に際しまして、心よりお慶びの言葉をお贈り申し上げます。日本の食文化を後世に伝える意味でも、記念すべき第1回を古都の地にて開催されます意義は実に貴重であることと思います。これも一重に、貴会議皆様の長きに渡る日本文化への御理解と愛情、そしてそれ故の辛抱強い使命感に満ちた御奮励に依るところと深くお察し申し上げます。古（いにしえ）からの作法を常に新たに解釈・更新されながら、嬉々として事に接していらっしゃる皆様の御姿には、常敬意の念を配してやみませぬ。この豊かな日本文化の次時代の風景を、今後とも垣間見させていただけますこと、そしてそのリーダーとしてご活躍されますこと、心より楽しみにしておりますところであります。改めまして、此度は本当におめでとうございます。貴会議へ、心からの挨拶をお贈り致します。



前田紀貞アトリエ一級建築士事務所所長
加賀藩主前田利家末裔前田図書家十三代当主 前田紀貞

本日の日本食文化会議の開催を、心より御祝い申し上げます。日本の食文化を後世に伝える意味でも第一回を京都で開催される意義は重要です。日本食文化会議の益々の御隆盛を祈念致します。

八戸南部藩主末裔当主 南部光隆



日本の食は「総合芸術」です。四季折々の素材を活かし、伝統に裏打ちされた技法により、味覚だけでなく目にも美しく、香り芳しく、料理を味わう体験が感動そのものに昇華して、まさに「和」の境地が現出します。今回「日本食文化会議2017全国大会」が、世界遺産の街・京都で開催されることをお祝いするとともに、これを契機として貴会議が、ますます世界へと活動の幅を広げていかれることを祈念申し上げます。

京都造形芸術大学副学長 本間正人