

いま 平成を生きる京の伝統

第1回 5月19日(土)

京舞の伝統と継承

井上 安寿子氏
京舞井上流



【講座概要】

上方舞の中でも京都固有の特色を持つ井上流を特に「京舞」と呼びます。井上流は、寛政年間(1789～1801年)に近衛家の舞指南役を務めた井上サト(初世井上八千代)が宮廷文化を基盤に創始しました。以来、ほぼ2世紀の歴史を持ち、祇園甲部正式唯一の流派です。今や京都の年中行事となっている「都をどり」を支えているのも京舞井上流です。その芸を継承していく立場にある井上安寿子が、京舞についての思いを語ります。

【略歴】

昭和63年九世観世鏡之丞と京舞井上流五世家元井上八千代の長女として京都に生まれる。平成12年曾祖母・四世井上八千代に入門、その後四世及び五世に師事。3歳で四世井上八千代米寿の会にて初舞台(上方唄七福神)。平成18年井上流名取となる。平成23年京都造形芸術大学卒業。

第2回 5月26日(土)

京町家の間取りとならわし

～江戸期京商家の暮らしに学ぶこと～

杉本 節子氏

公益財団法人
奈良屋記念杉本家保存会/
常務理事兼事務局長



【講座概要】

京町家の暮らしにあるならわし・習慣のあり方は、建物の間取りとも深く関係しており、建物や庭が姿をどめていることで、その伝承は平成(いま)に生きています。築142年の重要文化財・名勝「杉本家住宅・杉本氏庭園」を例にしなが、江戸期創業の京都の呉服商家杉本家に伝わる古文書「歳中覚(さいちゅうおぼえ)」の内容と照らしつつ、質素儉約した食についての話しを交えながらその暮らしをひもときます。京商家に伝わる江戸期商家の暮らしぶりには現代のわたしたちが学ぶべきことがあるのではないのでしょうか。

【略歴】

京都市生まれ。平成4年より財団事務局長、平成23年7月より現職。料理研究家、エッセイスト。平成21年京都府あげばの賞受賞。テレビの料理番組にレギュラー出演し京の伝統食おぼえを提案するほか、新聞・雑誌にエッセイを掲載。著書に「京町家・杉本家の献立帖」(小学館)、「京町家のしきたり」(光文社知恵の森文庫)、「NHKきょうの料理 京町家・杉本家の味京のおぼえレシピ」(NHK出版)など多数。

第3回 6月9日(土)

祇園祭の懸装品の美をさぐる

吉岡 幸雄氏

有限会社 よしおか
代表取締役



【講座概要】

京都において祇園祭はもともと重きをなす祭礼のひとつである。とりわけ、巨大な鉾や山を飾る装飾品は、南蛮人が来航するようになってヨーロッパ、ペルシャ、インド、中国などの染織品の数々が使われるようになり、華麗なものとなっていった。そして、それらの国際的な染織の名品は、今日なお鉾町に伝えられ、私たちも見ることができる。本講座では京都の伝統の技にも大きな影響をおよぼしたこうした伝来品を見ることで、新たな物作りのきっかけを追いきたいと思う。

【略歴】

1946年、京都市生まれ。生家は江戸時代から続く染屋。1971年、早稲田大学第一文学部卒業後、美術図書出版「紫紅社」を設立。1988年、生家「染司よしおか」の五代目を継ぐ。植物染による日本古来の伝統に技を守って東大寺、法隆寺、薬師寺、伊勢神宮、石清水八幡宮など古く古く寺の伝統行事の染織に多く携わる。2010年、第58回菊池寛賞受賞。著書に「王朝のかさね色辞典」[日本の色辞典]、「源氏物語の色辞典」(紫紅社)、「日本の色を染める」(岩波新書)、「色の歴史手帖」「千年の色」(PHP研究所)、「京都の意匠I、II」(建築資料研究社)、「日本の色を歩く」(平凡社新書)、「日本人の愛した色」(新潮選書)など。

第4回 6月23日(土)

祇園祭の囃子

～祇園囃子の構造と系譜～

増田 雄氏

三重県立上野高等学校
非常勤講師



【講座概要】

京都の夏の風物詩「祇園祭」。この祭りを彩るものは絢爛豪華な山鉾の巡行であろう。山鉾のうち鉾を中心とした10数基には、「コンコンチキチン、コンチキチン」という鉦の音色で代表される祇園囃子がつく。しかし、この祇園囃子の実態はとなると、浴衣姿の囃子方が鉦・締太鼓・横笛(能管)で囃すという他、あまり知られてはいない。本講座では、その祇園囃子の基礎知識のみならず、曲の構造などにまで言及し、祇園囃子への理解を深める一助としたい。

【略歴】

1973年、三重県上野市(現、伊賀市上野)生まれ。佛教大学文学部史学科を首席卒業。同大学院文学研究科日本史学専攻を修士課程から博士課程へと進む(修士(文学))。滋賀県甲賀市自治体史編纂調査員(嘱託)、三重県史料調査員、三重県伊賀市史執筆委員などを歴任。自らも、祇園囃子の系譜をひく上野天神祭の囃子方(笛方)でもある。日本民俗学会会員、京都民俗学会会員。

第5回 7月7日(土)

日本料理の定義

～京料理のポジション～

高橋 拓児氏

木乃婦
三代目若主人



【講座概要】

日本料理総論を明確に、且つ論理的に解説する。そして更に、狭義の日本料理を述べる際の、日本の歴史風土、世界の料理との違い、歴史上の精進料理、有職料理、茶懐石、会席料理など、それぞれの各論について、具体的な事例を挙げながら解説し、漠然として抽象的な日本料理の定義を詳らかにする。

【略歴】

伝統的で季節感ある日本料理を基本としながらも、世界の最新の技法を取り入れたスタイルの料理は、高い評価をうけており、日本料理界を代表する若手シェフとして、雑誌やテレビなどにも数多く登場している。現在はNHK「きょうの料理」・「食を極める」、KBS京都「蛤御門市場」に定期出演。「東京吉兆」で修業し、吉兆創業者 故湯木貞一氏の秘書も兼務し、また、シニアソムリエ・利酒師の有資格者でもある。京都御所「迎賓館」で中国・温家宝首相や各国大統領の国賓晩餐会を担当するなど、活躍の場は多岐にわたる。

実地講座 7月7日(土)

祇園祭と京料理

～美味しさへのあくなき追求～

高橋 拓児氏

木乃婦
三代目若主人

【講座概要】

美味しさへの追求、すなわち、食にまつわる美への高い意識の形成と連続、輪廻。祇園祭に欠かせない京料理、別名 鱧祭りと呼ばれる位、この時期の京料理は、鱧のオンパレード。祇園祭の歴史を解説しながら、祭りと京料理の関係性を明らかにし、鱧百珍などの昔の料理技術書籍と絡めながら、美味しさの追求手段を説明する。解説後の食事が、より深く味わえるものになることを目的とする。



第6回 9月8日(土)

京にいきづく楽しみ「謡曲」

井上 裕久氏

能楽師 観世流シテ方



【講座概要】

日本の伝統芸能「能楽」は世界無形遺産に登録され、国内はもとより海外からもたいへん注目されています。この能楽も江戸時代に入り、武家の式楽となってからは庶民の目から遠ざかり、もっぱら能の詞章「謡曲」を楽しむようになりました。特に京都では「京観世」と呼ばれる独特の謡い方が生まれ、教養面のみならず娯楽として「替え謡」や「数え謡」など生活の一部として楽しまれ現在に至っています。今回は「謡曲」が京の人々にいかに受け継がれ、愛されてきたかを実演や体験を交えてお話しさせていただきます。

【略歴】

観世流25世宗家。故観世左近、26世宗家観世清和及び父9世井上嘉介に師事。5才にて初舞台より翁、道成寺、卒都婆小町、安宅等の重習曲を開曲。公益社団法人京都観世会専務理事、公益社団法人能楽協会理事、国立能楽堂三役養成講師。

第7回 9月15日(土)

平成に生きる伝統の文様

古川 美紀氏

佛教大学 非常勤講師



【講座概要】

世界に数々ある民族衣装の中でも、色や模様の意味や願いを込めてつけている「きもの」は大変希少です。文様には外国から入って来たもの、日本で生まれたもの…色々ありますが、そんな「きもの文様」は時代を経て様々な所に生き続け、進化もしています。そんないと美しい文様たちのルーツを探ってみましょう。

【略歴】

染匠の家に生まれる。季刊誌「Kimono」・「西陣グラフ」・「美しいキモノ」などに掲載されている。平成21年きもの文化検定 初代一級合格。現在、気楽なお話し 悉皆処「きもの古川」店主、きもの学会正会員、佛教大学非常勤講師

第8回 10月6日(土)

庭園に生きる思い

小川 勝章氏

造園 植治
ディレクター



【講座概要】

家族の様に愛され、苦楽を共にする庭園。そこには尊い思いと時が重ねられます。先人が託した思いは時を経て育まれます。これからは託す思いは時を掛けて根付きます。庭園での出来事も、四季の移ろいを幾度も重ね、思い出して育まれ、根付きます。「見える」樹や石や水は勿論尊い存在です。しかしそこに重ねられた「見えない」思いのやりとりこそが、庭園における美しさの極みと言えるのではないのでしょうか。

【略歴】

1973年に生まれる。高校入学時に父である11代小川治兵衛に師事し、立命館大学法学部卒業後、造園植治に入社する。新たな作庭に加え、歴代及び当代の手掛けた庭園における作庭・修景・維持も続ける。また1級造園施工管理士を取得し、名城大学特別非常勤講師等を歴任する。京都市DO YOU KYOTO? 大使としては、文化的見地より環境問題に取り組む。講演や執筆においては、庭園に重ねられる大切な思いの伝達に努める。

第9回 10月20日(土)

茶の湯について

岩崎 源氏

表千家流 半床庵久田家 玄関
表千家茶道教授



【講座概要】

「茶の湯とは、に伝え、目に伝え、心に伝え、一筆もなし」宗旦の句にあるように、四季の微かなうつろいに耳をかたむけ、目にとめ、心を豊かに茶の湯の四季折々の歳時にふれながら、日本への茶の渡来と喫茶の歴史について千利休にふれ、三代元伯宗旦の息子達によっての三千家の成り立と季節に応じて催される茶事とその手順についてお話させていただきます。

【略歴】

1951年 福島県生まれ
1976年 池坊短期大学卒業
1976年3月より表千家流 半床庵久田家 玄関に入る 表千家茶道教授

第10回 11月17日(土)

京菓子和私

石原 義清氏

株式会社俵屋 吉富
代表取締役社長



【講座概要】

俵屋吉富は、銘菓「雲龍」を造る京菓子屋です。老舗として、伝統を守る企業として革新していくその両面とバランス感を以て、今から次へ繋ぐ店主が考えていることを皆様にお聞きいただければと思います。「四季を食す」その大切さを、この機会に共感できますれば幸いです。

【略歴】

平成 2年2月 株式会社俵屋吉富専務取締役就任
平成16年7月 株式会社俵屋吉富代表取締役社長 就任

実地講座 11月17日(土)

京菓子を学ぶ

石原 義清氏

株式会社俵屋 吉富
代表取締役社長

【講座概要】

京菓子資料館の見学とお茶席体験。京都における食文化の一つである「京菓子」について、歴史を遡りながら、その発展と技術の進歩について研鑽していただくとともに、旬の京菓子を一品の茶で味わいながら、京都人の季節感を体験していただきます。

