

# 「京をたべる」

～くらしと食の文化誌～

受講生募集について

## ■受講申込について

- 事前申込にて全10回分の受講申込を受付いたします。  
定員に満たしていない場合のみ、当日受付をいたします。  
(定員250名)
- 実地講座(7/11・10/31)は、事前申込にて全10回分の受講申込をされた方のみを対象に受付いたします。実地講座の申込方法につきましては、「受講可否通知」にてお知らせいたします。  
(希望者多数の場合は、抽選とします。)

## ■受講申込方法

受講申込受付期間中に、下記の書類(出願用紙、顔写真<sup>みやこ</sup>縦3cm×横2cm)1枚を郵送または窓口までご持参ください。  
※お手元下記書類をお持ちでない方は、2010年度「京カレッジ生募集ガイド」<sup>みやこ</sup>を入手してください。

- 「2010年度 京カレッジ出願用紙」  
氏名(フリガナ)・性別・生年月日・職業・現住所・緊急連絡先(勤務先等)・出願希望大学・科目番号・科目名・講座種別を必ずご記入ください。  
(注1)出願希望大学欄には、「大学コンソーシアム京都」とご記入ください。  
(注2)科目番号には、「MO06」とご記入ください。  
(注3)科目名には、「京都学講座「京をたべる ～くらしと食の文化誌～」」とご記入ください。  
(注4)講座種別は、「京都力養成コース」に○をご記入ください。
- 「京カレッジ会員証用顔写真(縦3cm×横2cm)1枚」
- 学生証のコピー(大学コンソーシアム京都の加盟大学、短期大学の正規学生のみ)

## ■個人情報の取扱いについて

個人情報は事務局が責任をもって管理し、受講に関する書類送付や講座運営、ならびに財団法人大学コンソーシアム京都が主催する催事等のご案内以外には使用いたしません。

## ■受講に係る注意事項

天候等やむを得ない事情により、講座が中止もしくは延期となる場合がございます。あらかじめご了承ください。詳細は2010年度「京カレッジ生募集ガイド」(3月12日発行予定)をご参照願います。

「京都学講座」では、生涯学習科目として受講生により身近で、奥深い話題を提供すべく「京をたべる」というテーマで2010年度は実施いたします。長い歴史と独特の風土により醸成されてきた京の食に焦点をあて、その独創性と構成する素材に着目し、京の食文化の魅力を紐解いていきます。

### ■京カレッジ会員特典

京カレッジ科目の受講を許可された皆様は、「京カレッジ会員証」を用いて大学コンソーシアム京都の加盟大学・短期大学の図書館の一部をご利用いただけます(詳細は2010年度京カレッジ生募集ガイドをご参照ください)。

## ■受講申込受付期間

- 郵送の場合:  
3月12日(金)～3月27日(土)《必着》
- 持込の場合:  
3月20日(土)～3月27日(土)  
(3月22日(月)は休館日のため受付をしません)  
(注1)持込時の受付時間:9時～17時  
(注2)持込時の受付場所:キャンパスプラザ京都1階

## ■申込先

〒600-8216 京都市下京区西洞院通塩小路下ル  
キャンパスプラザ京都  
(財)大学コンソーシアム京都 教育事業部(京カレッジ担当)宛  
※郵送の場合は専用の封筒をご利用ください。(専用の封筒がない場合は、市販の封筒に上記の送付先をお間違えないようご記入ください。)

## ■受講可否通知

受講の可否については、3月27日の申込締切後、選考を行い、4月中に受講可否通知を郵送いたします。  
(応募者が定員を超過した場合は、抽選とします。)

## ■受講手続

受講が許可された方には、受講料の支払方法についても併せてご連絡いたします。受講料を納入された方には、「京カレッジ会員証」(又は仮会員証)を郵送いたしますので、毎回講座を受講する際は、必ずご持参ください。

## ■受講料

- 全10講座 10,000円(税込)  
当日受付については、1講座につき1,500円(税込)  
(ただし、当日受付については、定員に満たしていない場合のみ受付)  
※大学コンソーシアム京都の加盟大学・短期大学の正規学生に限り受講料を無料とします。通信教育課程の受講生、科目履修生、聴講生は受講料が必要です。
- 実地講座  
7/11 定員25名 別途8,000円(税込)  
10/31 定員25名×2回 別途 500円(税込)



●お問い合わせ先



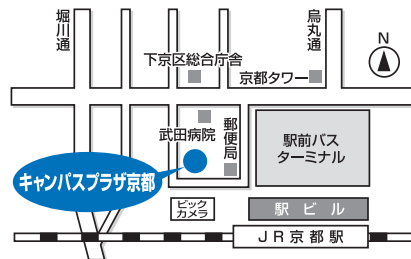
財団法人 大学コンソーシアム 京都  
The Consortium of Universities in Kyoto

〒600-8216 京都市下京区西洞院通塩小路下ル  
キャンパスプラザ京都  
※月曜日は休館日です。

<http://www.consortium.or.jp/>

TEL 075-353-9140

FAX 075-353-9121



発行:2010年2月

## ■講座紹介

- 第一回 6月6日(日)  
古代の京の食文化  
森 浩一 同志社大学 名誉教授
- 第二回 6月13日(日)  
「川端道喜」との遭遇  
川端 知嘉子 川端道喜 十六代 代行
- 第三回 6月20日(日)  
魚と道の民俗誌 -京へ運ばれた鯖と鱧-  
八木 透 佛敎大学 教授  
米田 泰久 花八代 主人
- 第四回 6月27日(日)  
京の喫茶文化と宇治茶  
橋本 素子 京都造形芸術大学 非常勤講師
- 第五回 7月4日(日)  
鮎の道  
和田 光生 大津市歴史博物館 学芸員
- 第六回 10月24日(日)  
京都の酒造り  
廣岡 青央 京都市産業技術研究所 主席研究員
- 第七回 11月7日(日)  
京つけものと漬物の役割  
平井 達雄 京つけもの 西利 代表取締役社長
- 第八回 11月14日(日)  
京野菜と「三里四方の旬」  
佐伯 昌和 京やさい佐伯 京野菜マイスター JA京都市理事
- 第九回 11月21日(日)  
禅の心 ~精進料理に込められた食の心  
西川 玄房 妙心寺東林院 住職
- 第十回 11月28日(日)  
京料理と食文化の未来  
太田 達 株式会社老松 代表取締役社長
- 実地講座 7月11日(日)  
鮎の茶屋 鮎宿 鮎街道  
井上 典子 平野屋 女将  
和田 光生 大津市歴史博物館 学芸員
- 実地講座 10月31日(日)  
日本酒の味わいを体感する  
田中 明 キンシ正宗株式会社 取締役製造物流部長

## ■開催日時

2010年6月6日(日)～11月28日(日) 14時～15時30分  
【実地講座は、7月11日(日)11時30分～13時、  
10月31日(日)10時30分～12時・14時～15時30分】

## ■開催場所

キャンパスプラザ京都4階 第2講義室  
【実地講座は、7月11日(日)は平野屋(右京区・烏居本)、  
10月31日(日)はキンシ正宗株式会社 新常磐蔵(伏見区)にて開催】



財団法人 大学コンソーシアム 京都  
The Consortium of Universities in Kyoto

歴史、文化、風土から探る「京都の食」が持つ魅力——  
京都の食の過去・現在・未来

# 「京をたべる」

くらしと食の文化誌

京カレッジ 京都力養成コース「京都学講座」



みやこ  
京カレッジ 京都力養成コース「京都学講座」

# 「京をたべる」 ～くらしと食の文化誌～

第一回 6月6日(日)

## 古代の京の食文化

もり こういち  
森 浩一氏

同志社大学  
名誉教授

### ◆講座概要

古代の京都は、平安京ができる前からすぐれた文化と歴史をもっていた。特に山城、丹波、丹後のそれぞれの地域の食文化は、まるで日本の多彩な食文化の縮図である。丹後の海産物とその保存法の発達、丹波や山城の川魚、椎や栗、黒豆、ウリ、ナス、大根、セリなどは古い。また猪や鹿肉についても説明する。

### ◆略歴

同志社大学教授を定年後、著作に励む。「京都の歴史を足元からさぐる」を5巻まで刊行、丹後・丹波篇の完成に努力している。近く愛知県春日井市に「森浩一文庫」を開設する予定(2010年10月2日オープン予定)。

第二回 6月13日(日)

## 「川端道喜」との遭遇

かわばた ちかこ  
川端 知嘉子氏

川端道喜  
十六代 代行

### ◆講座概要

10年前に急に背負うことになった「川端道喜」。御粽司「川端道喜」としての日々の中で、感じたり、考えたり、学んだりしたことをお話することで、現在の、等身大の「どうき」をお伝えし、ひいては、京都のこと、食のこと、文化のことを共に考える機会を持ちたいと思います。

### ◆略歴

京都市立芸術大学美術学部卒業  
日本画専攻科修了  
京都市立芸術大学非常勤講師  
創画会 准会員  
2000年より、川端道喜十六代 代行

第三回 6月20日(日)

## 魚と道の民俗誌 —京へ運ばれた鯖と鱧—

やぎ とおる  
八木 透氏

佛敎大学 教授

### ◆講座概要

古くから鯖やグジなどの日本海の海の幸が、若狭から遠く京の都へ運ばれた。この運搬路は一般に「鯖街道」とよばれる。この道は魚介類だけでなく、くらしに欠かすことのできない「塩」も運ばれていた。一方、京都祇園祭に欠かせない食材は「鱧」である。古くは淡路島と明石浦から「京送り」と称されて、淀川を經由して運ばれたという。このような京へ運ばれた海の幸をめぐる道と人々のくらしについて、民俗学の立場から考えてみたい。さらにプロの料理人を招き、鯖や鱧等の実際の料理法と、おいしい季節と食べ方についても伺ってみたいと思う。

### ◆略歴

1955年京都生まれ。祇園祭鉦町で、近世から続く白生地問屋の家筋に生まれる。民俗学を志してからは京都人であることを誇りに思うようになる。同志社大学卒、佛敎大学大学院修了。現在、佛敎大学文学部教授・教学部長、また日本民俗学会理事・比較家族史学会理事・京都民俗学会事務局長・京都愛宕研究会会長・祇園祭鉦傘保存会理事等も務める。主要編著に、「日本の通過儀礼」(思文閣出版)、「京都の夏祭り&民俗信仰」(昭和堂)、「図解雑学・こんな面白い民俗学」(ナツメ社)、「京都愛宕山と火伏せの祈り」(昭和堂)など多数。

よねだ やすひさ  
米田 泰久氏

花八代 主人

### ◆略歴

1962年京都生まれ。大阪あべの 辻調理師専門学校卒業後、奈良 菊水楼、京都、大阪で修業、現在に至る。

第四回 6月27日(日)

## 京の喫茶文化と宇治茶

はしもと もとこ  
橋本 素子氏

京都造形芸術大学  
非常勤講師

### ◆講座概要

京都における喫茶の歴史は、平安時代に始まる。当初お茶を飲むことができたのは、大寺院の僧侶や貴族だけであった。庶民も日常的にお茶を飲むことができるようになるのは、それから約700年後の戦国時代のことである。ここ京都に「日常茶飯事」の時代が到来するまでの歴史を見ていく。また南北朝時代から現代まで、茶道をはじめとする京都の喫茶文化を支えたものは宇治茶であった。覆下栽培による抹茶、煎茶、玉露と常に新しいお茶を造り続け、茶業界をリードし続けてきた宇治茶の歴史を見ていくことで、昨今の日本茶ブームの中、再び注目を集めるブランド「宇治茶」とは何かを考えてみたい。

### ◆略歴

1965年岩手県生まれ、神奈川県育ち  
日本女子大学文学部史学科卒業  
奈良女子大学大学院文学研究科史学専攻修士課程修了  
専門は日本中世史(喫茶文化史)

第五回 7月4日(日)

## 鮎の道

わだ みつお  
和田 光生氏

大津市歴史博物館  
学芸員

### ◆講座概要

京の暑い夏、祇園祭の頃に好んで食べられたのが鮎である。食材が乏しいこの季節、新鮮な鮎は、食通たちの舌を魅了した。北大路魯山人は鮎について次のように述べている。「鮎の味は溪流激湍で育った逸物を、なるべく早目に食うのでなければ問題にならない。」かつて京料理で使われた鮎は、丹波の溪流で育ったものが運ばれていた。そこには、鮎の習性に配慮しながら、生きたまま運ぶための、様々な知恵と工夫が施され、そして人々の苦勞が重ねられていたのである。かつて調査させていただいた、鮎もちさんたちの話を中心に、京料理の背景の一端を鮎を素材に考えてみる。

### ◆略歴

1960年生まれ  
1987年佛敎大学大学院文学研究科日本史学専攻修士課程修了  
1989年より現職

第六回 10月24日(日)

## 京都の酒造り

ひろおか きよお  
廣岡 青央氏

京都市産業技術研究所  
主席研究員

### ◆講座概要

良質な地下水に恵まれた京都盆地では、酒造りを含めた様々な食品製造にその地下水が利用されてきた。現在でもその水源は枯れることなく、脈々と受け継がれる京都の酒造りに利用されている。本講座では伝統的な京都の酒造りに関して技術的な側面を中心に取り上げ、さらに京都が伝統に縛られることなく新たな技術を取り入れることにより、京都の酒造技術が常に高い水準を保ってきたことを検証したい。さらに、生活スタイルの量から質への変化に対し、京都の酒造技術がどのように対応してきたかについても米や酵母の話を中心に言及したい。

### ◆略歴

1972年京都府生まれ  
1997年京都府立大学大学院農学研究科修士課程修了  
同年京都市工業試験場応用化学部 研究員  
2003年京都市産業技術研究所工業技術センター研究員(組織改変による)  
2009年京都市産業技術研究所工業技術センター 主席研究員  
2008年日本醸友会 奨励賞受賞

開催日時 2010年6月6日(日)～11月28日(日)14時～15時30分

【実地講座は、7月11日(日)11時30分～13時、  
10月31日(日)10時30分～12時・14時～15時30分】

開催場所 キャンパスプラザ京都4階 第2講義室

【実地講座は、7月11日(日)は平野屋(右京区・鳥居本)、  
10月31日(日)はキンシ正宗株式会社 新常磐蔵(伏見区)にて開催】

第七回 11月7日(日)

## 京つけものと漬物の役割

ひらい たつお  
平井 達雄氏

京つけもの 西利  
代表取締役社長

### ◆講座概要

・伝統の京漬物の歴史・由来と製造法を映像とともに解説  
・漬物の種類と特徴を解説  
・日本の伝統食である漬物が、日本人の健康に果たしてきた役割とこれからの食生活における役割を「野菜」と「乳酸菌」、「おいしさ、たのしさ」の観点より解説

### ◆略歴

1950年3月25日生まれ  
1968年京都市立堀川高校卒業  
1972年京都大学農学部食品工学科卒業  
1974年京都大学農学部食品工学科大学院修士課程修了  
京つけもの 西利 入社  
1979年京つけもの 西利 専務取締役  
2005年京つけもの 西利 代表取締役社長

第八回 11月14日(日)

## 京野菜と「三里四方の旬」

さえき まさかず  
佐伯 昌和氏

京やさい佐伯  
京野菜マイスター  
JA京都市理事

### ◆講座概要

京野菜とは?その特徴は?歴史は?どんな作り方をするのか?おいしい食べ方は?農業を使わず15～16種類の京の伝統野菜を栽培し、直売する洛中の農家が話します。そしてその実践の中で見てきたこと、感じてきたこと、特に「三里四方の旬」の大切さについて話します。また北野天満宮ずいき祭の主役である野菜みこし・瑞饋(ずいき)神輿についても触れてみたいと思います。

### ◆略歴

1955年京都市生まれ。鳥根大学農学部卒業。1978年就農。数少ない洛中の農家として、京野菜をはじめ約70種類の野菜を無農薬で栽培。1998年京滋有機農業研究会を設立し、2008年まで副代表。2000年よりJA京都市理事、同朱雀野支部長。2002年より西之京瑞饋神輿保存会役員。

第九回 11月21日(日)

## 禅の心 ～精進料理に込められた食の心

にし かわ げん ぼう  
西川 玄房氏

妙心寺東林院 住職

### ◆講座概要

精進料理とは、季節に合わせる素材な材料を使って、親切丁寧に思いやりの心を持って、無駄のないよう最大限活用する…いわば誰にでもできる「禅寺のおぼんざい」です。精進とは、単に肉や魚を避けるだけではなく、「不殺生戒」の心を一歩進めて、野菜、果物であっても口にすることには大切にします。つまり、「生かす心」に目覚めることを知ってもらいたいです。普段から思うこだわり・ボヤキと共に、精進料理2～3品を例に「心」で調理します。

### ◆略歴

1939年岐阜県生まれ。高校入学時に龍安寺に弟子入り、花園大学中退後、岐阜・瑞龍寺専門道場で修行、この間、老師に仕えて精進料理を覚える。66年、妙心寺東林院の副住職。84年、同寺住職となる。著書に「京の精進料理・妙心寺東林院の四季の味わい」大村しげ共著(中央公論社)、「誰にでもできる精進料理」(淡交社)、「禅寺のおぼんざい」(女子栄養大学)など。99年から「精進料理体験教室」を主宰。

第十回 11月28日(日)

## 京料理と食文化の未来

おおた とおる  
太田 達氏

株式会社老松  
代表取締役社長

### ◆講座概要

京都は、その1200年、openとcloseの歴史の中で、様々な文化を移入、消化し、世界にも類い希なる特殊な文化を醸成してきました。その間、唐、宋、元、明、ポルトガル、イギリス、フランスなど、明らかに日本より上級の文化を巧みに取り入れてきました。しかし、1945年の終戦後は、大量生産、大量消費による、金、モノを中心としたアメリカ型資本主義が押し寄せてきました。これは決して、日本文化より上級とは言えないものであり、今のひずみが、現在様々な分野で表れてきています。今、改めて、日本の中心にありつけてきた京都の食文化、とりわけ儀礼宴会の歴史をたどることにより、その未来を論じたいと思います。

### ◆略歴

1957年京都市生まれ。1979年鳥根大学農学部環境保全科卒業。上七軒にある有職菓子御調進所「老松」主人。池坊学園教授。京都女子大学・立命館大学・京都精華大学非常勤講師。専門は、「食文化」「伝統産業論」。食と芸から成る「宴会」が日本文化に果たした役割に注目、「宴会学」を展開する。NHK「課外授業ようこそ先輩」「きょうの料理」などに出演。共著に「茶道学大系4懐石と菓子」(淡交社/1999年)、「菓子の茶事を楽しむ」(淡交社/2002年)、「京の花街ひと・わざりまち」(日本評論社/2009年)他。

実地講座 7月11日(日)

## 鮎の茶屋 鮎宿 鮎街道

いのうえ のりこ  
井上 典子氏

平野屋 女将

### ◆講座概要

丹波から運ばれた鮎が、街中の料理屋に運ばれる中継点となったのが、愛宕山麓の鳥居本である。今も「鮎の宿」「鮎茶屋」といったお店が見られるのは、まさにそういう場所、鮎の間屋があった関係からだ。丹波の鮎は、清滝の溪流に浸りながらしばし休憩し、やがて料理屋へと運ばれていく。こうした間屋は、京料理を支える大切な役割を果たしていたのである。そんな京料理の食材が通った宿を訪ねてみる。

### ◆略歴

1948年生まれ  
京都女子高等学校卒業  
1968年より平野屋に従事  
45歳の時に平野屋女将となり、現在に至る

◆コーディネーター 和田 光生氏  
大津市歴史博物館 学芸員

実地講座 10月31日(日)

## 日本酒の味わいを体感する

たなか あきら  
田中 明氏

キンシ正宗株式会社  
取締役製造物流部長

### ◆講座概要

平成7(1995)年に開設した新常磐蔵での酒づくりを体験(見学)してもらう中で、日本酒づくりの実際を見て頂くこと。さらに日本酒がもつ健康要因について再確認して頂くことや、「楽しい酒の味わい」で長い人生をより豊かなものにして頂くためにも、日本酒の選び方など体験して頂きたいと思っています。

### ◆略歴

1948年8月6日生まれ  
1969年3月滋賀県立短期大学工業部工業化学科卒業(株)堀野商店(現キンシ正宗株式会社)入社 製造部、販売部を経て  
1994年製造部次長  
2004年より現職  
2005年伏見醸友会代表幹事に就任、大阪国税局酒類審査員(現在に至る)  
2008年日本醸友会功労賞受賞  
現在伏見酒造組合原料委員、伏見酒造組合技術委員、伏見醸友会地下水保存委員

