

(京都府政記者クラブ，京都市政記者クラブ，京都経済記者クラブ，関西プレスクラブ同時配布)

令和2年8月21日

令和元年度戦略的芸術文化創造推進事業「生活文化振興等推進事業」 「地域の食文化と炭に触れる食の会」開催について

文化庁では、生活文化の振興及び国民娯楽の普及を一層推進するため、生活文化等の広範性や重層性などの特徴や歴史についてより深く知るとともに、他の文化芸術との関わりへの新たな気付きを促すなどの体験型の事業を実施しています。

この度、「地域の食文化と炭に触れる食の会」を以下のとおり実施することとなりましたので、お知らせいたします。

1. 会期

- ① 令和2年9月2日（水）11:00～13:00 里山旬菜料理ささらい（兵庫県丹波篠山市日置397）
- ② 令和2年10月2日（金）17:00～19:00 相差かまど（三重県鳥羽市相差町452）

2. 定員

- ①、②各 50 名ずつ（事前予約制）※予約方法等の詳細は別添を参照のこと

3. 主催等

主 催：文化庁

協 力：鳥羽商工会議所，一般社団法人全国燃料協会，キノフィルムズ，
株式会社ドワンゴ，株式会社ぐるなび，株式会社 NOTE，
認定 NPO 法人アジア GAP 総合研究所

後 援：林野庁，兵庫県，三重県，丹波篠山市，鳥羽市

企画・運営：株式会社 NKB

4. 問合せ先

地域の食文化と炭に触れる食の会事務局（担当：大久保） TEL：03-6866-0054

5. 新型コロナウイルス感染症対策について

開催に当たり，参加者にはマスク着用の上，手指のアルコール消毒，検温等を実施し，体調が優れない方におかれては，参加を御遠慮いただきます。

また，会場においては，換気を十分に行い，密集を避け，座席に距離をとるようにしています。

なお，今後の新型コロナウイルス感染症の拡大状況によっては，事業の一部又は全部を中止する場合があります。

6. その他

当日の様子は，インターネットやライブ配信「ニコニコ生放送」において配信される予定です。

<担当> 文化庁地域文化創生本部 暮らしの文化・アートグループ
リーダー 濱田 泰栄／チーフ 藤岡 健吾
〒605-8505 京都市東山区東大路通松原上る三丁目毘沙門町 43-3
TEL：075-330-6732（直通） FAX：075-561-3511

令和2年8月21日

主催：文化庁

企画・運営：株式会社エヌケービー

令和元年度戦略的芸術文化創造推進事業「生活文化振興等推進事業」

『地域の食文化と炭に触れる食の会』開催

炭職人から炭づくりの技や文化を学び、炭火を使った一日限りのスペシャル料理が試食できる！

＜参加者募集のご案内＞

■第1回開催

日時：令和2年9月2日（水） 11:00～13:00（10:30 受付開始）

会場：里山旬菜料理ささらい（兵庫県丹波篠山市日置 397）

■第2回開催

日時：令和2年10月2日（金） 17:00～19:00（16:30 受付開始）

会場：相差かまど（三重県鳥羽市相差町 452）

両開催とも、参加費無料、事前予約制

文化庁が文化芸術の水準向上と鑑賞機会の充実を図るとともに、文化による国家ブランドの構築と社会的・経済的価値の創出に貢献することを目的に推進する令和元年度戦略的芸術文化創造推進事業「生活文化振興等推進事業」*において、職人の技や木の力に触れて学ぶ『地域の食文化と炭に触れる食の会』（企画・運営：株式会社エヌケービー）を令和2年9月2日（水）と10月2日（金）の2日間、開催します。

日本では、30 万年も前の遺跡から木炭を日常的に使用していた形跡が見つかっています。木炭は焼き物や暖を取る熱源以外にも、水の浄化、消臭、土壌改良機能など多様な効用を持ち、近年ますます木炭への注目が高まっています。中でもとりわけ食の世界とは身近な関係にあります。

今回のイベントでは、木炭づくりにこめられた職人のこだわりや匠の技術を学び、実際に炭火おこしを体験し、地元の食材を使った炭火ならではの料理を楽しみながら、生活文化に深く触れる機会を設けました。当日の様様(学びから食まで)は、インターネットやライブ配信アプリの「ニコニコ生放送」でも配信します。

*本事業は、令和元年度戦略的芸術文化創造推進事業「生活文化振興等推進事業」の採択事業となりますが、新型コロナウイルス発生の影響により令和2年度の実施となりました。

■第1回開催概要

- 日時 : 令和2年9月2日(水) 11:00~13:00 (10:30 受付開始)
- 会場 : 里山旬菜料理ささらい(兵庫県丹波篠山市日置 397)
* JR「篠山口」駅から無料送迎バスあり
- 定員 : 50名(事前予約制)
* 定員に限りがございます。応募者多数の場合、お申し込みの先着順に予約を承らせていただきます。また当日直接会場にお越しいただいた際、定員を超えている場合は、お断りさせていただきます。あらかじめご了承ください。
- 参加費 : 無料
- 内容 : <学び>
日本全国で築窯の指導や講演などを行う炭窯元楽炭の頭領の千田 淳氏や、神鍋白炭工房株式会社の工房長の田沼 光詞氏をゲストにお招きし、職人のこだわりや匠の技術を学びます。また会場では、炭火おこしを体験いただけます
- <食>
丹波篠山の食の魅力を知り尽くした里山旬菜料理ささらいの藤岡 敏夫氏や、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」の2016年度と2019年度に準グランプリを獲得した成田 陽平氏が、炭火を活かしたこの日限りのスペシャルな料理を振る舞います。地元の焼き物の器でご試食いただきます。(料理人は変更になる場合があります)
- <観る>
炭火焼職人が主人公の「半世界」を上映します。炭焼きの魅力が満載な作品です(上映時間約 120 分)
- 予約方法 : 代表者の氏名・ご住所・ご連絡先と参加者全員の氏名を明記の上、メールにてお申し込みください
送信先メールアドレス y-okubo@nkb.co.jp
- 参加決定のご連絡 : 8月26日(水)までに、事務局より予約時に送信したメールアドレスへのご連絡をもって決定。当日の無料送迎バスの乗り場や時刻表をご案内いたします。
- 一般のお問い合わせ先 : 地域の食文化と炭に触れる食の会事務局 担当: 大久保
TEL 03-6866-0054 / E-Mail y-okubo@nkb.co.jp
受付時間 平日 10:00~18:00 (土日祝休除く)

■第2回開催概要

- 日時 : 令和2年10月2日(金) 17:00~19:00 (16:30 受付開始)
- 会場 : 相差かまど(三重県鳥羽市相差町 452) * 志摩線「松尾駅」から無料送迎バスあり

定員	: 50 名（事前予約制） * 定員に限りがございます。応募者多数の場合、お申し込みの先着順に予約を承らせていただきます。また当日直接会場にお越しいただいた際、定員を超えている場合は、お断りさせていただきます。あらかじめご了承ください。
参加費	: 無料
内容	: <学び> 世界一の炭焼き職人といわれる玉井又次氏に師事し、「紀州備長炭」として出荷することを認められている紀州備長炭の炭焼き職人である野村 重夫氏をゲストにお招きし、炭づくりにおける匠や文化について学べます。また会場では、炭火おこしを体験いただけます <食> 三重県出身で、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」の 2017 年度にゴールドエッグを獲得した崎 楓真氏や地元で飲食店を営む café 千-SEN の上村 咲恵氏、海の食堂 久兵衛の松本 理沙氏による、炭火を活かしたこの日限りのスペシャルな料理を振る舞います。地元の焼き物の器でご試食いただきます。（料理人は変更になる場合があります） <観る> 炭火焼職人が主人公の「半世界」を上映します。炭焼きの魅力が満載な作品です（上映時間約 120 分）
予約方法	: https://japanesecharcoal.com/form_web.pdf にアクセスして申込用紙をプリントアウト。必要事項（代表者の氏名、ご住所、ご連絡先、ご同伴者名）をご記入の上、FAX にてお申し込み <u>送信先 FAX 番号 0599-26-4988</u>
参加決定のご連絡	: 9 月 25 日（金）までに、鳥羽商工会議所 or 事務局より申込用紙に記入されたメールアドレスへのご連絡をもって決定。当日の無料送迎バスの乗り場や時刻表をご案内いたします
お問い合わせ先	: 「地域の食文化と炭に触れる食の会」事務局 担当：大久保 TEL 03-6866-0054 /E-Mail y-okubo@nkb.co.jp 受付時間 平日 10:00～18:00（土日祝休除く）

■「地域の食文化と炭に触れる食の会」ホームページ

<https://japanesecharcoal.com/>

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社エヌケービー 新ビジネス開発室 担当：大久保
TEL:03-3504-2130 E-Mail : y-okubo@nkb.co.jp