

令和6年1月22日

## 「和食ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念セミナー」を開催します

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて、昨年末に10周年を迎えました。文化庁では、日本の食文化を守り未来に伝えるため、和食文化の保護・継承活動を促進する様々な取組を実施しています。この度、和食ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念セミナーを開催しますので、お知らせいたします。

### 1. 「和食ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念セミナー」の概要

- ・日時：令和6年1月27日（土）13：00～16：00
- ・会場：京都調理師専門学校（太秦キャンパス 4階ホスピタリティーホール）

### 2. 内容

基調講演、だしの飲み比べ、パネルディスカッション。

プログラム等詳細は、別添資料をご参照ください。

### 3. 取材

取材を希望される場合は、別紙取材申込書にて1月26日（金）15：00までにメールでお申し込みください。

<担当>

文化庁参事官（生活文化連携担当）付

高橋、阿部、鮫島、中村

電話：03-5253-4111（代表／内線5041）



会場 京都調理師専門学校

太秦キャンパス 4階ホスピタリティーホール

日時

2024年 1/27 (土)

募集 150名 ※定員を超える申込みの際は、  
抽選をする場合があります

13時～16時 (受付開始12時30分より)

# 和食ユネスコ無形文化遺産 参加無料 登録10周年記念セミナー

和食がユネスコ無形文化遺産に登録された意義を考え、和食の新たな境地を切り開く

13:00-13:05 開会挨拶 文化庁食文化推進本部事務局長 参事官(生活文化創造担当) 児玉 大輔

13:05-13:50 基調講演 ユネスコ無形文化遺産登録10周年がもたらす和食の未来

甲子園大学学長・  
京都大学名誉教授  
伏木 亨氏



1994年より京都大学農学研究科食品生物学専攻教授。専門は食品科学・栄養化学。研究テーマは、油脂やだしのおいしさのメカニズムの解明、おいしさの客観的評価手法の開発研究。日本栄養・食科学会評議員・参与、和食文化国民会議会長、日本料理アカデミー理事。著書に、だしの神秘(朝日新書)、味覚と嗜好のサイエンス(丸善)など

13:50～ 休憩

14:00-14:30 だしの飲み比べ 京都の名店(たん熊北店・山ばな平八茶屋・萬重・辰巳屋・魚三樓)5店舗が引く数種類のだしを飲み比べ頂けます。うま味の違いを是非味わってみてください。

たん熊北店主人  
栗栖 正博氏

昭和3年に祖父が京料理「たん熊」を開店。二代目に父が就任。1982年「たん熊北店」入社。三代目に就任。日本料理アカデミー理事長。

14:30～ 休憩

14:40-15:50 パネルディスカッション

甲子園大学学長  
伏木 亨氏

ファシリテーター  
略歴は基調講演欄をご覧ください。

菊乃井三代目主人  
村田 吉弘氏

「菊乃井」の長男として誕生。立命館大学在学中にフランス料理修行で渡仏、1993年株式会社菊の井代表取締役役に就任。2018年文化功労者に選出、黄綬褒章受章。日本料理アカデミー名誉理事長、全日本・食学会理事長。

料理研究家  
大原 千鶴氏

京都・花背の料理旅館「美山荘」が生家。料理研究家として雑誌やテレビ出演、料理教室、講演会、エッセイ執筆、商品開発アドバイザー、CMやドラマの料理監修などで活躍。

大和学園副理事長  
田中 幹人氏

大手IT企業勤務を経て学校法人大和学園入職。現在は調理・製菓・観光分野の専門学校校長を務める傍ら、VRやAIを活用した新規事業や地域活性化など産学連携事業を推進。

株式会社増田徳兵衛商店  
増田 徳兵衛氏

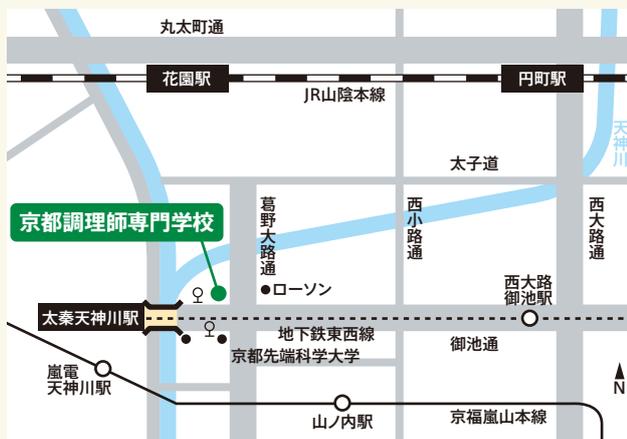
1675年(延宝3年)創業の伏見の中では一番古い蔵のひとつ増田徳兵衛商店の14代目の当主。日本酒や和食をはじめ京都・日本文化の魅力を世界に発信している。

## 会場アクセス

京都調理師専門学校  
太秦キャンパス 4階ホスピタリティーホール  
〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

- ・京都市営地下鉄 東西線「太秦天神川駅」下車 徒歩4分
- ・嵐電(京福電車) 嵐山本線「嵐電天神川駅」下車 徒歩5分
- ・JR山陰本線(嵯峨野線)「花園駅」下車 徒歩13分
- ・市バス「京都先端科学大学前」下車 すぐ

※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。



申込締切り 2024/1/24(水)

QRコード、またはメール・電話でお申し込み下さい。

<https://www.jtb-qa-sys.com/>

専用パスワード: NMXwbk5zKW

お問い合わせ・お申込み

令和5年度食文化振興加速化事業事務局 (JTBC霞が関事業部担当: 秋元・秋山)

MAIL: [sinpojiumu\\_yunesuko@jtb.com](mailto:sinpojiumu_yunesuko@jtb.com) TEL: 03-6737-9401

営業時間: 平日9:30～17:30 土日・祝日・年末年始(12/30～1/3)休業

【主催】文化庁 食文化推進本部 【協力】日本料理アカデミー

株式会社 JTB 霞が関事業部 宛  
(E-mail : sinpojiumu\_yunesuko@jtb.com、TEL : 03-6737-9401)

和食ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年記念セミナー  
取材申込書

令和6年1月26日(金) 15:00 必着

項目	記入事項
1 代表者氏名	
2 代表者ふりがな	
3 所属先名	
4 部署・番組名	
5 参加人数	(名)
6 種別	<input type="checkbox"/> ペン <input type="checkbox"/> スチール <input type="checkbox"/> ムービー
7 個別取材	<input type="checkbox"/> 個別取材希望あり <input type="checkbox"/> 個別取材希望なし
8 個別取材希望対象者名 (※「個別取材希望あり」 の方のみ)	
9 ご連絡先 (Tel)	

※本申込書に記載された個人情報は、本セミナーの参加者の把握及び緊急連絡先のみを目的として使用し、厳重に取扱うものとします。

※複数人申し込まれる場合は、代表者が人数分お申し込みください。

※都合等により、個別取材をお受けできない場合もございますので、ご了承ください。