

令和8年1月22日

## 「日本の食文化とわざの継承 EXPO」を開催します

日本の食文化を支える“わざ”を次の世代へつないでいくため、その魅力と意義を発信するイベント「日本の食文化とわざの継承 EXPO」を開催しますので、お知らせいたします。

1. 日時：令和8年2月1日（日） 9時00分～16時00分  
(全館開場は10時00分より)
2. 場所：学校法人 大和学園 京都調理師専門学校  
(住所：京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5)
3. 入場：無料（一部、事前予約制・有料）
4. 主な内容
  - ① “わざ”の継承者や有識者による対談等のステージコンテンツ
  - ② 日本の食文化の奥深さと楽しさを五感で感じられる体験・展示コンテンツ
  - ③ “食のわざ”が詰まったお弁当や加工品を楽しめるお食事・物販ブース
5. その他
  - ・詳細は別紙及び以下ホームページをご参照ください。（順次更新予定）  
[https://www.bunka.go.jp/waza\\_japans\\_cuisine\\_heritage/](https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/)
  - ・取材を希望される場合は、令和8年1月30日（金）18時00分までに以下の取材申込フォームよりお申込みをお願いいたします。  
<https://forms.gle/ddUEzNM56J8739pD6>

### <担当>

文化庁参事官（生活文化連携担当）

長谷部、成田（内線4856）

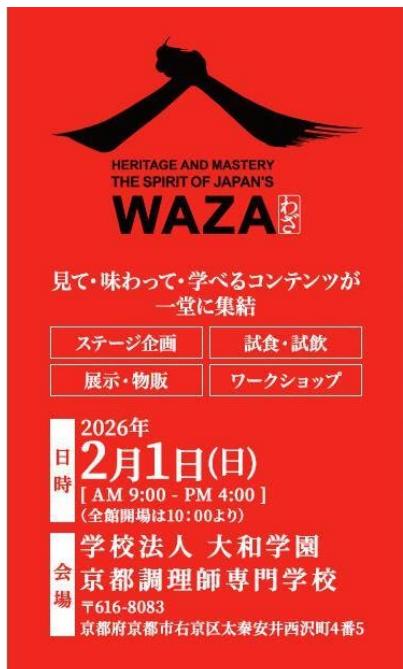
電話：03-5253-4111（代表）

03-6734-4856（直通）

メール：syokubunka@mext.go.jp

日本の“わざ”を継承するための共創プロジェクト型イベント  
「日本の食文化とわざの継承 EXPO」開催決定！

文化庁は、地域に根ざした文化資源を活かし、若い世代が文化の魅力を“つくる・伝える”ことを通して学ぶ共創プロジェクト型イベントを展開しています。その一つとして、日本の食文化を支える“わざ”を次の世代へつないでいくため、その魅力と意義を発信するイベント「日本の食文化とわざの継承 EXPO」を 2026 年 2 月 1 日（日）に、学校法人 大和学園 京都調理師専門学校にて開催いたします。



※特設サイト URL : [https://www.bunka.go.jp/waza\\_japans\\_cuisine\\_heritage/](https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/)

近年、伝統産業や地域文化は、後継者不足やライフスタイルの変化、需要の多様化といった社会環境の変化を受け、継承のあり方が問われています。一方で、地域に根ざした文化資源や伝統技術は、現代の感性や新たな発想と出会うことで、次世代にひらかれた価値へと進化する可能性を秘めています。

そうした中、本取組では、日本の食文化を支える“わざ”を次の世代へつないでいくため、【継承者による特別講義（出前授業）】、【食文化“わざ”継承プログラム（現場体験）】を通じて職人から直接学ぶ機会を設けてきました。「和食」「京料理」「伝統的酒造り」「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」「手揉み製茶」の“わざ”を職人から伝え、参加者自身が手を動かしながら理解を深めていただきました。

そして、「日本の食文化とわざの継承 EXPO」では、5つの食文化財を支える“わざ”を深く理解できるさまざまなコンテンツを展開します。“わざ”を「見て知る」だけでなく、来場者が「学び、体験し、考える」循環を生み出すことで、食文化の魅力と意義を次世代へと広げていく場を目指します。

## ■ 「日本の食文化とわざの継承 EXPO」イベントコンテンツについて

本EXPOは、ステージコンテンツ、体験・展示コンテンツ、お食事・物販ブースで構成しています。職人の“わざ”や地域に根ざした食の知恵を体感しながら、次世代へと受け継がれる“美味しい伝統”を再発見できるワークショップや試食・販売等、世代を越えて楽しめるコンテンツをご用意しております。詳細は、特設サイトをご確認ください。

※特設サイト URL : [https://www.bunka.go.jp/waza\\_japans\\_cuisine\\_heritage/](https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/)

1F	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
[A] 京都太秦 Taiwa Museum	オープニングセレモニー 9:30～10:00	トップ職人が集う 日本の食文化を支える 長(おさ)トーク 10:30～11:15	生産者と茶の匠が語る 『日本の製茶の“わざ”』 ～茶のすゝめ～ 11:40～12:10	伝統的酒造りとは何か ～現場に息づく “わざ”を語る～ 12:30～13:00	日本の四季をかたちにする 生菓子の“わざ” ～菓路・館・道具をめぐる 職人たちの対話～ 13:20～13:50	伝統の先に、未来がある ～次世代が語る 日本の“わざ”～ 14:10～14:55		
[B] IL GRANDE BAMBINO		伝統の“わざ”を五感で愉しむ — 銘酒と京料理の 日本酒ペアリング体験 10:30～11:10	伝統の“わざ”を五感で愉しむ — 銘酒と京料理の 日本酒ペアリング体験 11:40～12:20	伝統の“わざ”を五感で愉しむ — 銘酒と京料理の 日本酒ペアリング体験 12:50～13:30	伝統の“わざ”を五感で愉しむ — 銘酒と京料理の 日本酒ペアリング体験 14:00～14:40		伝統の“わざ”を五感で愉しむ — 銘酒と京料理の 日本酒ペアリング体験 15:10～15:50	
[C] エントランス		ミニ囲作り体験 10:00～16:00						
		日本が誇る食文化の“わざ”を学ぶ展示コーナー 10:00～16:00						
		動画放映   緑を求めて — 日本の茶の“わざ” — 10:00～16:00						
[D] 中庭		日本の食文化を楽しむ物販セレクション 9:30～16:00						
		名店の“わざ”を、ひと箱に。料亭のお弁当 特別限定販売 10:00～14:00						
[E] 駐輪場スペース		食の魅力を堪能キッチンカー出店 10:00～14:00						
2F	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
[F] 和菓子実習室		職人に学ぶ 京菓子・生菓子の“わざ”体験 10:30～11:30			職人に学ぶ 京菓子・生菓子の“わざ”体験 13:30～14:30		職人に学ぶ 京菓子・生菓子の“わざ”体験 15:00～16:00	
[G] 日本料理実習室Ⅰ		美しく魅せる—職人に学ぶ 盛り付けの“わざ”体験 10:30～11:30			美しく魅せる—職人に学ぶ 盛り付けの“わざ”体験 13:30～14:30			
[H] 京味鶴 藤		茶の“わざ”と味わいに触れる — 茶の飲み比べ体験 11:00～11:30		茶の“わざ”と味わいに触れる — 茶の飲み比べ体験 12:20～12:50	茶の“わざ”と味わいに触れる — 茶の飲み比べ体験 13:40～14:10		茶の“わざ”と味わいに触れる — 茶の飲み比べ体験 15:00～15:30	
[I] 西洋料理実習室Ⅱ			和食・京料理の味の奥行きを知る だしの“わざ”体験 11:40～12:55		和食・京料理の味の奥行きを知る だしの“わざ”体験 14:40～15:55			
[J] 和菓子実習室				生菓子×茶の マリアージュ体験 12:00～12:45				

## ■ ①ステージコンテンツ

第一線で活躍する“わざ”の継承者や有識者による対談等を通して、食文化に息づく思想や価値、そして次世代へ継ぐべき想いを感じていただけます。日本の食文化を支えてきた“わざ”的本質と未来を、多彩な視点から掘り下げる、この日限りの特別シンポジウムです。

## ■ ②体験・展示コンテンツ

和食・京料理のだし、日本酒、茶、和菓子等多彩なテーマを通して、日本の食文化の奥深さと楽しさを紹介します。体験型ワークショップや、迫力ある職人のパフォーマンスを通じて、“わざ”を五感で感じていただけます。さらに、調理道具や素材、職人の物語に触れられるパネル展示を通して、“わざ”が生み出す食の魅力を深く知ることができます。

## ■ ③お食事・物販ブース

日本の食を支えてきた“わざ”と感性を感じられる品々を、食品や道具として厳選。製法や素材、背景にある物語が伝わる品々を揃えた、“つくり手”を感じる物販ブースです。また、京都を代表する料亭や名店が手がけたお弁当を数量限定で販売。“食のわざ”が詰まった特産品や加工品をお楽しみください。

## ■ 事前予約について

一部のコンテンツは、事前予約（抽選制）が必要です。事前予約は以下の URL より、必要事項を記載の上、申込みをお願いいたします。

- ・体験コンテンツの事前予約フォーム : <https://forms.gle/S48muHWFJxe732wr8>
- ・飲酒を伴う体験コンテンツの事前予約フォーム : <https://forms.gle/W7Qm2MLj66bGeJBr9>

※ 20 歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。

年齢確認のため、身分証を確認させていただく場合があります。

## ■ アクセスについて

- ・会 場 : 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校

(住所：京都府京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5)

- ・アクセス : 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

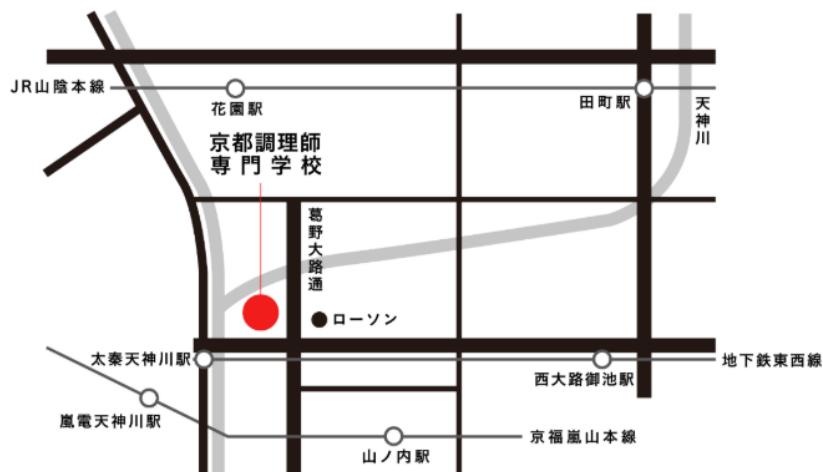
※本会場には駐車場のご用意はありません。

ご来場の際は、公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。

- ・URL : <https://www.taiwa.ac.jp/access/>

- ・注意事項 : 以下の URL をご確認ください  
[https://www.bunka.go.jp/waza\\_japans\\_cuisine\\_heritage/](https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/)

<アクセスマップ>



■ 「日本の食文化とわざの継承 EXPO」概要

- タイトル : 日本の食文化とわざの継承 EXPO
- 開催日 : 2026年2月1日（日）9:00～16:00（全館開場は10:00より）
- 会場 : 学校法人 大和学園 京都調理師専門学校  
 （住所：京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5）
- 入場 : 無料（一部、事前予約制・有料）
- 主催 : 文化庁
- 後援 : 京都府、京都市、京都商工会議所、公益社団法人京都府観光連盟、  
 公益社団法人京都市観光協会、  
 公益財団法人京都文化交流コンベンションビューロー、伏見酒造組合、  
 京菓子協同組合、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、  
 一般社団法人和食文化国民会議、一般社団法人京都食文化協会、  
 京料理技術保存会、京都料理芽生会、京都料理研究会、  
 手もみ製茶技術保存会、全国手もみ茶振興会、  
 公益社団法人京都府茶業会議所、京都府茶協同組合
- 特別協力 : 学校法人 大和学園
- 事務局 : 株式会社ぐるなび
- URL : [https://www.bunka.go.jp/waza\\_japans\\_cuisine\\_heritage/](https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/)

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

文化庁 P R 事務局 <(株)イニシャル内> 担当：田中・勅使河原・小野

T E L : 03-5572-6316 F A X : 03-5572-6065 M A I L : bunkacho\_pr@vectorinc.co.jp