

令和8年10月16日

文化審議会の答申 ～重要無形文化財の指定及び保持者の認定～

文化審議会（会長 ^{ひびの} 日比野 ^{かつひこ} 克彦）は、10月16日（金）に開催された同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、別紙のとおり重要無形文化財の指定及び保持者の認定について、文部科学大臣に答申しましたので、お知らせします。

詳しくは、別紙の資料「Ⅰ. 答申内容」「Ⅱ. 解説」「Ⅲ. 参考」を御覧ください。

<担当>

「立花」について

文化庁参事官（伝統文化・生活文化担当）

参事官 武藤 高之 （内線 9550）

参事官補佐 平桑 正利 （内線 9554）

文化財調査官（生活文化部門） 吉野 亨 （内線 9586）

電話：075-451-4111 （代表）

075-451-9572/9573（直通）

「吟醸造り」「京料理（会席）」について

文化庁参事官（生活文化連携担当）

参事官 中島 勇人 （内線 5045）

参事官補佐 佐藤 裕隆 （内線 5041）

文化財調査官（食文化部門） 大石 和男 （内線 5044）

電話：03-5253-4111（代表）

03-6734-4821（直通）

I. 答申内容

重要無形文化財の指定及び保持者の認定（各個認定）

年齢は令和8年10月16日現在

重要無形文化財	保 持 者		
名 称	氏 名	生年月日（年齢）	住 所
（生活文化の部）			
りっか 立花	いけのぼう せんえい 池 坊 専永	昭和 8 年 7 月 2 1 日 (満 9 3 歳)	京都府京都市
ぎんじょうづく 吟醸造り	の ぐち なおひこ 農 口 尚彦	昭和 7 年 1 2 月 2 4 日 (満 9 3 歳)	石川県鳳珠郡能登町 ほうすぐんのとちょう
きょうりょうり かいせき 京 料理（会席）	たかはし えいいち 高 橋 英一	昭和 1 4 年 2 月 1 5 日 (満 8 7 歳)	京都府京都市

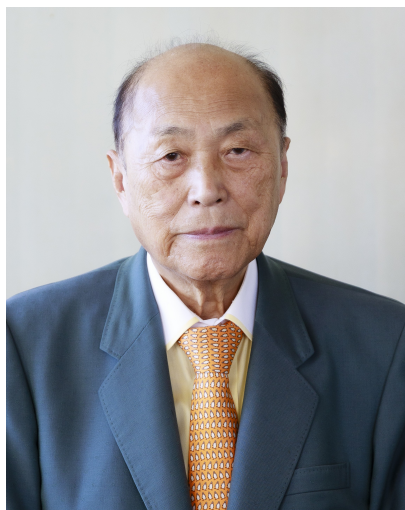
Ⅱ. 解説

〔 1. 重要無形文化財の指定及び保持者の認定（各個認定） 〕

（生活文化の部）

1 ^{りっ か}立花 ^{いけのぼう}池坊 ^{せんえい}専永

今回、「^{りっ か}立花」を、重要無形文化財として新たに指定するとともに、池坊氏をその保持者として認定するものである。



^{いけのぼう} ^{せんえい}
（池坊 専永 氏）

提供：華道家元池坊総務所



（花をいける池坊氏）

提供：華道家元池坊総務所

（ 1 ） 重要無形文化財の指定について

①名称

^{りっ か}
立花

②重要無形文化財の概要

^{りっ か}立花は、七つ道具等と称される役枝^{やくえだ}を有する華道における伝統的な様式の一つであり、室町時代、座敷飾等で飾られた「たて花」から発展し、江戸時代前期に成立

した。立花は、華道の古態を残すものとして、生活文化に係る歴史上重要なものである。

その技法は、季節感等を勘案して花材^{かざい}を選び、花材の長さや枝などを配する適切な寸法を測り、各花材の特徴を生かしつつ役枝に応じて^{さば}捌く・切る・透かす・^た撓めるなどをして整え、花器^{か き}に立て、山や野・水辺等の自然を^{いっぺい}一瓶に表すための高度なものである。

以上のように、立花の技法は、生活文化に係る歴史上特に重要な地位を占めるとともに、芸術上特に価値の高いものである。

(2) 保持者の認定について

①保持者

氏 名 ^{いけのぼう}池 坊 ^{せんえい}専 永

生年月日 昭和8年7月21日（満93歳）

住 所 京都府京都市

②保持者の特徴

同人は、立花^{りっ か}の古典様式とその技法を高度に正しく体得し、幅広い作風の立花を花展等で発表するなど、斯界において高く評価されている。また、同人は、後進の指導・育成とともに、登録無形文化財「華道」の保持団体会員として、華道の伝統的な様式や技法の継承にも尽力している。

③保持者の概要

同人は、昭和8年に華道家元池坊四十四世家元^{いけのぼうせん い}池 坊 専 威の長男として京都府に生まれた。同20年、父の逝去に伴い四十五世家元を継承することになり、四十四世家元の高弟である^{ふじ い かず}藤井和に師事し、池坊において伝承されてきた様式・技法について修行を重ねた。同44年、家元継承後初の主宰となる^{きゅうたなばた え}旧 七夕会池坊全国華道展を開催、同49年には初の個展「こころをいける」の開催に至り、以降、長年にわたり、池坊の伝統的様式と技法の継承とともに後進及び同門の指導・育成、華道の普及啓発等に取り組んでいる。

同人は、池坊で継承されてきた立花^{りっ か しょう か}や生花等の各様式とそれらの技法に精通しており、とりわけ、華道で最も古い様式である立花については、「相生真^{あいおいのしん}」や「一色物^{いっしきもの}」等の古典様式とその技法を守りながら幅広い作風の立花を花展^{か てん}等で発表している。同人については、池坊が重んじてきた草木や花の命と向き合っていけばなをいける、という考え方に加え、同人の心がその一瓶^{いっぺい}に表現されているとされ、斯界における評価は高い。

また、同人は池坊の伝統的様式と技法の継承を図るために、後進等の指導・育成を長年にわたり続けている。加えて、令和6年には登録無形文化財「華道」の保持団体である日本いけばな伝統文化協会の会員となり、保持団体会員として華道の伝統的な様式や技法の継承に尽力している。

以上のように、同人は、立花の技法を高度に正しく体得しており、かつ、これに精通している。

④保持者の略歴

- 昭和20年 華道家元池坊四十四世家元池坊専威^{いけのぼうせん い}の逝去に伴い四十五世家元を継承（現在に至る）
- 同 22年 紫雲山頂法寺^{し うんざんちょうほう じ}にて四十四世家元の高弟である藤井和^{ふじ い かず}から華道を習う
- 同 28年 紫雲山頂法寺住職を継ぐ（現在に至る）
- 同 31年 同志社大学文学部文化学科卒業
- 同 44年 家元主宰として初の花展（旧七夕会池坊全国華道展^{きゅうたなばた え}）を開催
- 同 49年 初の個展「こころをいける」（銀座松坂屋）を開催
- 同 50年 個展「あすへの序章」（名古屋松坂屋）を開催（大阪、北海道、仙台、広島、東京にて巡回展実施）
- 同 52年 池坊中央研修学院を開設
- 同 年 様式「生花新風体^{しょう か しんふうたい}」を発表
- 同 年 個展「池坊専永と若い作家たち」（新宿伊勢丹）を開催
- 同 54年 個展「国際陶芸作家との出会い」（新宿伊勢丹）を開催（札幌、名古屋、北九州にて巡回展実施）
- 平成 7年 南十字星勲章（ブラジル連邦共和国）

同 11年 様式「立花新風体」を発表

同 18年 旭日中綬章

同 22年 京都市文化功労者表彰

同 25年 京都府文化賞特別功労賞

同 30年 文化庁創立五十周年記念表彰

令和 6年 登録無形文化財「華道」保持団体日本いけばな伝統文化協会会員（現在に至る）

（3）備考

同分野の既認定者

なし

2 ^{ぎんじょうづく}吟醸造り ^{のぐち なおひこ}農口 尚彦

今回、「^{ぎんじょうづく}吟醸造り」を、重要無形文化財として新たに指定するとともに、農口氏をその保持者として認定するものである。



^{のぐち なおひこ}
(農口 尚彦 氏)

提供:(株)農口尚彦研究所



(製造中の農口氏)

(1) 重要無形文化財の指定について

①名称

^{ぎんじょうづく}
吟醸造り

②重要無形文化財の概要

^{ぎんじょうづく}吟醸造りは、手間と原料を惜しむことなく投入することで^{たんび}耽美的な味と香りを追求した酒（吟醸酒）を製造するわざである。

酒は誕生して以来、様々な改良が加えられることで、安定生産に向けた製法の確立と、嗜好品^{しこうひん}としての酒質^{しゅしつ}の向上が図られてきた。その過程で、精米が酒質と深く関わりを持つことも見出され、近代以降に精米機が発達した結果、人々に感銘をもたらす味や香りを造り出す高度なわざが確立し、これが吟醸造りと呼ばれるようになった。

以上のように、吟醸造りのわざは、芸術上特に価値が高く、かつ、生活文化に係る歴史上特に重要な地位を占めるものである。

(2) 保持者の認定について

①保持者

氏 名 農口 尚彦のぐち なおひこ

生年月日 昭和7年12月24日（満93歳）

住 所 石川県鳳珠郡能登町ほうすぐんのとちょう

②保持者の特徴

同人は、吟醸造りのわざを高度に体得し、伝統的な酒造りにおいて斯界を代表する杜氏の一人として高く評価されている。同人は昭和50年代以降にみられるようになった吟醸酒ブームを牽引した功労者の一人として名高く、吟醸酒の名声を高めることに大いに貢献した。また、後進の指導・育成に尽力し、多くの杜氏を輩出している。

③保持者の概要

同人は、昭和7年に能登杜氏であった農口由太郎の子として、石川県珠洲郡木郎村（現 鳳珠郡能登町）に生まれた。そして中学校卒業後に酒造りの世界に入り、今日に至るまで70年以上にわたって酒造りに従事してきた。さらに28歳で製造責任者である杜氏に就き、杜氏歴も60年以上に及ぶ。

その結果、同人は、吟醸造りのわざを競う全国新酒鑑評会において、最上位の賞である金賞をこれまでに計26回獲得しており、国内有数の受賞回数を誇っている。

同人は昭和50年代以降にみられるようになった吟醸酒ブームを牽引した功労者の一人として名高い。同人の醸した酒は、各所で結成された酒の愛好会において高い評価を得たことで、吟醸酒の名声を高めることに大いに貢献した。

同人は、令和3年に登録無形文化財「伝統的酒造り」の保持団体である日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会の会員になっている。また、吟醸造りのわざの継承を図るために、長年の酒造りを通じて多くの杜氏を輩出するなど、後進の指導・育成に尽力している。これらの取組により、同人に対しては令和8年に石川県指定無形文化財「日本酒杜氏」の保持者認定がなされた。

以上のように、同人は、吟醸造りのわざを高度に正しく体得しており、かつ、こ

れに精通している。

④保持者の略歴

昭和24年 山中正吉商店（現 富士高砂酒造株式会社）で酒造工（同28年まで）
同 28年 株式会社西井久兵衛商店（後に廃業）で酒母係（同32年まで）
同 32年 株式会社大村屋酒造場で頭（同36年まで）
同 36年 菊姫合資会社で杜氏（平成10年まで）
同 42年 全国新酒鑑評会にて金賞受賞（以後、現在までに計26回受賞）
平成10年 鹿野酒造合資会社（現 鹿野酒造株式会社）で杜氏（同24年まで）
同 18年 卓越した技能者の表彰（現代の名工）
同 20年 黄綬褒章
同 25年 農口酒造株式会社で杜氏（同27年まで）
同 29年 株式会社農口尚彦研究所で杜氏（現在に至る）
令和 3年 登録無形文化財「伝統的酒造り」保持団体日本の伝統的なこうじ菌を
使った酒造り技術の保存会会員（現在に至る）
同 5年 文化庁長官表彰
同 6年 「いしかわの食の巨匠」表彰
同 8年 石川県指定無形文化財「日本酒杜氏」保持者認定（現在に至る）

（3）備考

同分野の既認定者

なし

3 ^{きょうりょうり}京料理（^{かいせき}会席） ^{たかはし}高橋 ^{えいち}英一

今回、「^{きょうりょうり}京料理（^{かいせき}会席）」を、重要無形文化財として新たに指定するとともに、高橋氏をその保持者として認定するものである。



^{たかはし}高橋 ^{えいち}英一 氏

提供：^{ひょうてい}瓢亭



（調理中の高橋氏）

提供：瓢亭

（１）重要無形文化財の指定について

①名称

^{きょうりょうり}京料理（^{かいせき}会席）

②重要無形文化財の概要

^{きょうりょうり}京料理（^{かいせき}会席）は、京都の気候風土や伝統行事、風俗慣習を会席料理の内容に巧みに反映させ、かつ、京都にちなんだ美術工芸品等をしつらいに活かすことで、「京都らしさ」に裏打ちされた料理屋の伝統と個性を表現し、客をもてなすわざである。

会席料理は、本膳料理や茶懐石等の影響を受けながら、各種の会食に適した食事様式として江戸時代に形成され、京都でも寺社の門前や街道沿いにあった茶屋などがこれを独自に発展させてきた。これが京料理（会席）であり、そのわざは、調理としつらいの双方により構成される。

調理に関するわざには、四季折々の変化を交えつつ献立を考案し、吟味した食材

を高度な技術により調理し、出来上がった料理を器と調和させながら盛り付けるまでの内容が含まれる。その際には、京都らしい伝統的な美意識が強く反映され、節度と品位の保持に注意が払われる。さらに客室のしつらいでも、料理との一体的な調和が図られ、京都にゆかりのある文物が多く用いられる。

以上のように、京料理（会席）のわざは、芸術上特に価値が高く、生活文化に係る歴史上特に重要な地位を占めるとともに、地方的特色が顕著なものである。

（２）保持者の認定について

①保持者

氏 名 ^{たかはし}高橋 ^{えいち}英一

生年月日 昭和１４年２月１５日（満８７歳）

住 所 京都府京都市

②保持者の特徴

同人は、^{きょうりょうり}京料理（^{かいせき}会席）のわざを高度に体得し、斯界を代表する人物として高く評価されている。同人が所属する^{ひょうてい}瓢亭は、京都を代表する料理屋として盛名を馳せており、同人は主人として料理のさらなる発展に努めてきた。また、料理雑誌を通じて京料理のわざを広く公開することで、日本料理全体の底上げにも貢献してきた。さらに、後進の指導・育成に尽力し、多くの料理人を輩出している。

③保持者の概要

同人は、昭和１４年に京料理の料理屋である^{ひょうてい}瓢亭において、第１３代主人・^{たかはし}高橋 ^{か い ち}嘉一の子として生まれ、大学卒業後に東京と大阪の日本料理店で修業を行った。そして同３９年に瓢亭に入り、父の下で京料理を学び、父の死去に伴い同４２年に２８歳で店を継いだ。

瓢亭は茶事における茶懐石の提供で高い評価を受けると同時に、茶懐石の要素をふんだんに取り入れた会席料理の提供でも盛名を馳せている。同人は、これらの料理を店の伝統として継承し、発展させることで、その名声をさらに高めてきた。京料理の生命線である出汁の質の向上を目指して、材料を^{かつおぶし}鰹節から^{まぐろぶし}鮪節に変更した

取組はよく知られている。京都料理^{めばえ}芽生会の会長となった折には、消滅の危機に瀕していた京野菜に目を向け、研究者や若手農業者とともに保全活動に取り組み、京野菜の認知度向上にも貢献した。

また、同人は京料理^{きょうりょうり}（会席^{かいせき}）のわざの継承を図り、多くの職人を育成するとともに、料理学校等での指導も行うなど、長年にわたり後進の指導・育成に尽力している。さらに、雑誌『専門料理』での連載を通じて京料理のわざを広く公開することで、日本料理全体の底上げにも貢献してきた。これらの取組により、同人に対しては平成25年に京都府指定無形文化財「会席料理」の保持者認定がなされ、令和4年に登録無形文化財「京料理」が登録された際には、保持団体の会長に就いている。

以上のように、同人は、京料理（会席）のわざを高度に正しく体得しており、かつ、これに精通している。

④保持者の略歴

- 昭和36年 同志社大学を卒業後、東京と大阪の日本料理店にて修業
- 同 39年 株式会社瓢亭^{ひょうてい}に入り父の高橋嘉一^{たかはし かいち}から京料理を学ぶ
- 同 42年 株式会社瓢亭代表取締役社長（平成27年まで）
- 同 62年 全国芽生会^{めばえ}連合会理事長（平成3年まで）
- 平成 4年 京都府優秀技能者表彰（京都府の現代の名工）
- 同 13年 京都料理組合組合長（同22年まで）
- 同 16年 日本料理アカデミー（現 特定非営利活動法人日本料理アカデミー）
会長（同19年まで）
- 同 18年 京都府文化賞功労賞
- 同 19年 卓越した技能者の表彰（現代の名工）
- 同 年 特定非営利活動法人日本料理アカデミー顧問（現在に至る）
- 同 21年 『ミシュランガイド京都・大阪2010』にて三つ星獲得（現在まで
17年連続）
- 同 年 裏千家茶道文化振興賞
- 同 22年 黄綬褒章
- 同 24年 観光関係功労者大臣表彰（国土交通省）

同 25年 京都府指定無形文化財「会席料理」保持者認定（現在に至る）

同 27年 株式会社瓢亭代表取締役会長（現在に至る）

同 28年 京都市文化功労者表彰

同 30年 旭日小綬章

同 31年 和食文化京都大賞

令和 4年 登録無形文化財「京料理」保持団体京料理技術保存会会長（現在に至る）

同 年 『ミシュランガイド京都・大阪2023』メンターシェフアワード

同 7年 文化功労者

同 年 京都府文化賞特別功労賞

（3）備考

同分野の既認定者

なし

Ⅲ. 参考

1. 重要無形文化財（生活文化の部）の指定及び保持者等の認定制度

我が国の伝統的な生活文化のうち、芸術上又は歴史上価値の高いものを重要無形文化財として指定し、これらのわざの高度な体得者をその保持者又は保持団体として認定。

（１）保持者

- ①各個認定・・・重要無形文化財に指定される生活文化を高度に体得している個人を認定。
- ②総合認定・・・重要無形文化財に指定される生活文化を２人以上の者が一体となって高度に体得している場合に、これらの者が構成している団体の構成員を認定。

（２）保持団体

重要無形文化財に指定される生活文化の性格上個人的特色が薄く、かつ、当該生活文化を保持する者が多数いる場合には、これらの者が主たる構成員となっている団体を認定。

2. 指定・認定までの手続き

毎年１回、重要無形文化財の保持者の死亡による認定の解除数、生活文化の実態等を踏まえて、有識者により構成する文化審議会の専門調査会における専門的な調査検討を受けて、文化審議会の答申に基づき、文部科学大臣が保持者や保持団体の認定を行っている。

3. 重要無形文化財（生活文化の部）の指定件数と「保持者」及び「保持団体」の認定数

①重要無形文化財の指定件数と「保持者（各個認定）」の認定数、「保持者（総合認定）」の団体数及び「保持団体」数について

区分		令和8年10月1日時点	今回の指定・認定	指定・認定後
保持者	各個認定	指定件数	0	3
		保持者数	0	3
	総合認定	指定件数	—	0
		保持者の団体数	—	0
保持団体	指定件数		—	0
	保持団体数		—	0

②「重要無形文化財保存特別助成金」の交付について

重要無形文化財保持者（各個認定）には、技の錬磨向上及び伝承者養成のための経費として、「重要無形文化財保存特別助成金」（1人年額200万円）を交付している。