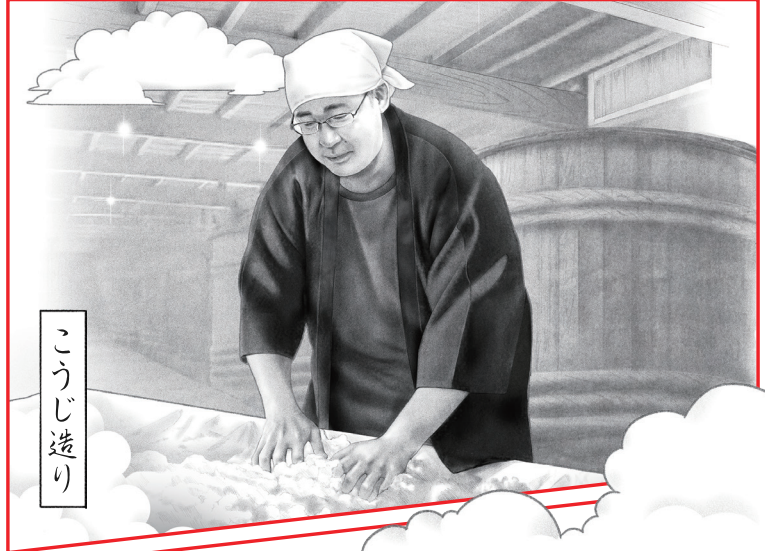




おもてなし



こうじ造り



生菓子の造形



包丁技術



茶の手揉み

入場無料
一部有料コンテンツがございます。

日本の食文化とわざの継承EXPO

見て、触れて、味わって学ぶ体験型イベント



日時
2026年
2月1日(日)
[AM 9:00 - PM 4:00]
全館開場、AM 10:00より
会場
学校法人 大和学園
京都調理師専門学校
〒616-8083 京都府京都市
右京区太秦安井西沢町4番5
本会場へは、公共交通機関をご利用のうえ
お越しくださいますようお願い申し上げます。



『初めてでも楽しめる、日本の食文化体験』
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。ステージや展示、ワークショップ、試食・販売等、見て・味わって・学べるコンテンツが一堂に集結。五感で楽しむ“日本の食のわざ”。



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、公益財団法人京都市芸術文化協会、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、京都理髪技術保存会、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

特設サイトは
こちら



＜ 入場無料 ＞

ステージコンテンツ

五つの食文化財を支えるトップランナーが集結。
この日限りの、特別なトークステージ。

＜ オープニングセレモニー 出演者 ＞



文化庁長官
都倉 俊一



京都府知事
西脇 隆俊



京都市長
松井 孝治



学校法人
大和学園 理事長
田中 誠二



和食・京料理
特定非営利活動法人
日本料理アカデミー 理事長
【たん熊北店】三代目主人
栗栖 正博

＜ 長(おさ)トーク 出演者 ＞



伏見酒造組合 理事長
北川 幸宏



和食・京料理
特定非営利活動法人
日本料理アカデミー
理事長
【たん熊北店】三代目主人
栗栖 正博



生菓子
御菓子司 堀芳軒 主人
(株式会社 堀芳軒
代表取締役)
京菓子協同組合 専務理事
高家 啓太



茶
公益社団法人
京都府茶業会議所
副会長
吉田 利一



文化庁文化財調査官
(食文化部門)
大石 和男



京料理烏米6代目店主
田中 良典 (MC)

〔その他、豪華出演者多数〕

株式会社 舞善良房 店主 今西 善也氏、伏見醸友会 技術研究委員長 黄桜株式会社 工程管理課 兼 品質管理室 次長 北岡 篤士氏、甘春堂 取締役社長 木下 穂氏、共栄製茶株式会社 経営戦略本部 副本部長 京都テックセンター長 取締役 立間 康司氏、金網つじ 代表取締役 職人 辻 徹氏、伏見醸友会 酒米研究委員長 黄桜株式会社 研究所 兼 生産部 清酒原料課 次長 藤原 久志氏、伏見醸友会 代表幹事 兼 地下水保存委員長 月桂冠株式会社 製品部 原酒 グループリーダー 松本 明氏、「菊乃井」次期四代目 村田 知晴氏、伏見酒造組合 理事 山本 晃嗣氏、宇治茶製法技術保存協会 吉田 修平氏

※50音順にて記載しております。※上記は一部の登壇者を記載したものです。その他の登壇者情報は特設サイトをご覧ください。

■ プログラム

- 09:30 - オープニングセレモニー
- 10:30 - 「トップ職人が集う日本の食文化を支える長(おさ)トーク」
- 11:40 - 「生産者と茶の匠が語る
『日本の製茶の“わざ”』～茶のすゝめ～」
- 12:30 - 「伝統的造酒りとは何か～現場に息づく“わざ”を語る～」
- 13:20 - 「日本の四季をかたちにする生菓子の“わざ”
～菓銘・餡・道具をめぐる職人たちの対話～」
- 14:10 - 「伝統の先に、未来がある～次世代が語る日本の“わざ”～」

※一部変更となる場合がございます

＜ 試食・試飲 ＞ 体験コンテンツ



和食・京料理 酒 【事前予約制(抽選)】

銘酒と京料理の日本酒ペアリング体験
10:30～ / 11:40～ / 12:50～ / 14:00～ /
15:10～ (1回あたり40分)
1,000円(税込)※当日現金支払い
(事前決済・キャッシュレス支払不可)

事前予約フォームはコチラ



生菓子 【参加無料】【事前予約制(抽選)】

試食あり! 職人に学ぶ 京菓子・生菓子作り体験
10:30～ / 13:30～ / 15:00～
(1回あたり60分)

事前予約フォームはコチラ



和食・京料理 【参加無料】【事前予約制(抽選)】

職人に学ぶ「映える」盛り付けの“わざ”体験
10:30～ / 13:30～
(1回あたり60分)

事前予約フォームはコチラ



茶 【参加無料】【事前予約制(抽選)】

茶の美味しい淹れ方講座と飲み比べ体験
11:00～ / 12:20～ / 13:40～ /
15:00～ (1回あたり30分)

事前予約フォームはコチラ



和食・京料理 【参加無料】【事前予約制(抽選)】

本当に美味しいだしの取り方講座と飲み比べ体験
11:40～ / 14:40～
(1回あたり75分)

事前予約フォームはコチラ



生菓子 茶 【参加無料】【事前予約制(抽選)】

生菓子×茶のマリアージュ体験
12:00～
(1回あたり45分)

事前予約フォームはコチラ



＜ その他コンテンツも充実 ＞ 物販・ワークショップ・展示



【数量限定】

一流料亭の職人による数量限定
弁当は早い者勝ち!
キッチンカーや日本の食文化財が
誇る厳選物販が集合

※写真はイメージです



【参加無料】日本の食文化を
まると楽しめるワークショップ



【学ぶ】パネルや道具の展示と
職人のライブパフォーマンス

＜ 事前予約情報 ＞

予約応募
締切

2026年
1月29日(木)

注意事項

※ 入場無料(一部の体験や物販コーナー、キッチンカー等は有料です)※ フードや物販には数に限りがありますので、なくなり次第終了となります。※ 一部の体験は事前予約制となります。※ 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。※ 会場内では、運営団体や取材メディアによる写真や動画撮影が行われる予定となっておりお客様が映り込む場合があります。それらは、イベント終了後の広告物、取材メディアによるテレビ/新聞/雑誌/WEB/SNS等に露出・掲載される場合がありますので、あらかじめご了承ください。