

取 材 案 内
(府・経済同時)

平成31年1月15日
京都市産業観光局
観光MICE推進室
TEL:075-746-2255

第4回「和食文化京都大賞」及び「京都和食文化賞」表彰式の開催について

オール京都で和食文化を推進する「京都・和食文化推進会議」では、京都の和食文化の継承、普及、発展を図ることを目的に、幅広い分野から和食文化の推進に顕著な功績のある方等を対象とした「和食文化京都大賞」及び「京都和食文化賞」の表彰を行っています。

この度、第4回となる今年度の「和食文化京都大賞」2件、「京都和食文化賞」10件の受賞者を決定し、1月28日（月）に表彰式を開催しますので、お知らせします。

1 受賞者について

別紙「第4回「和食文化京都大賞」「京都和食文化賞」受賞者紹介」のとおり

2 表彰式について

(1) 日 時 平成31年1月28日（月）午後4時～4時40分

(2) 場 所 京都ホテルオークラ 4階「暁雲の間」（京都市中京区河原町通御池）

(3) 主な次第

◇共同代表挨拶

◇表彰式

①和食文化京都大賞 賞状授与、記念品（楯）授与

②京都和食文化賞 賞状授与、記念品（楯）授与

◇記念撮影

(4) 授与者

京都府知事 西脇 隆俊

京都市長 門川 大作

3 「和食文化京都大賞」「京都和食文化賞」について

(1) 内 容

- ・「和食文化京都大賞」(毎年1件程度)

京都をはじめ、全国、海外での活動を通じ、和食文化の推進に大きく寄与し、卓越した功績や貢献が認められる個人・団体

- ・「京都和食文化賞」(毎年10件程度)

京都の和食文化の推進に寄与し、顕著な功績や貢献が認められる個人・団体

(2) 対象分野

和食提供分野、生産・流通分野、食育分野、教育分野、「しつらえ」分野など幅広い分野から募集

(3) 募集方法

京都・和食文化推進会議会員(平成30年12月末現在270団体等)のほか、企画運営会議委員、有識者等からの推薦

(4) 募集期間

平成30年9月25日(火)～10月26日(金)

4 京都・和食文化推進会議について

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を受け、京都における和食文化の保護・継承・発展に携わる団体等のネットワーク化を図り、情報発信・共有等の取組を通じて、オール京都で和食文化を推進することを目的とした緩やかなプラットフォーム的組織。

5 問合せ先

「京都・和食文化推進会議」事務局

	京 都 府	京 都 市
所管部署	文化スポーツ部文化交流事業課	産業観光局観光MICE推進室
住 所	〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 藪ノ内町 京都府庁2号館2階	〒604-8005 京都市中京区河原町通三条上ル恵比 須町427番地 京都朝日会館3階
電話番号	075-414-4279	075-746-2255
ファックス	075-414-4223	075-213-2022
メール	mail@kyo-washoku.jp	
ホームページ	http://kyo-washoku.jp/	

第4回「和食文化京都大賞」「京都和食文化賞」受賞者紹介

(1) 和食文化京都大賞

京都をはじめ、全国、海外での活動を通じ、和食文化の推進に大きく貢献し、卓越した功績や貢献が認められる個人・団体を表彰する。

【42件の推薦があり、2件選考】

(※敬称略)

受賞者名	肩書等	所在地	功績等
くまくら いさお 熊倉 功夫	(一社)和食文化国民会議 名誉会長 MIHO MUSEUM 館長	北区	長年にわたり日本文化史、特に日本の料理文化史や茶道史を研究。美術工芸や伝統芸能、建築等にも造詣が深く、和食文化を多角的に研究された経験から、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」の会長に就任。「和食」のユネスコ無形文化遺産登録実現に大きく貢献。世界遺産登録後も、和食の保護・継承を国民全体で取り組む「和食文化国民会議」の会長として、あらためて和食の素晴らしさを広め、次世代への和食の継承を推進するなど、和食文化の保護・継承に大きく貢献。
たかはし えいいち 高橋 英一	京都府指定無形文化財 「京料理」保持者 瓢亭14代目当主	左京区	京都料理組合組合長をはじめ食関係団体の要職を歴任され、現在も京都府指定無形文化財「京料理」の唯一の保持者として京料理の伝統を支える一方で、全国の料理学校の教壇に立ち、若手料理人の育成にも努められるなど、長年にわたり日本の食文化の発展と継承に大きく貢献。 また、早くからフランスとの国際交流の道をつけ、京料理の真髄である「だし」の旨味を伝え、京料理のグローバルスタンダードを確立するとともに、世界に向けての普及に尽力。

(2) 京都和食文化賞

京都の和食文化の推進に寄与し、顕著な功績や貢献が認められる個人・団体を表彰する。

【68件の推薦があり、10件選考】

(※敬称略)

受賞者名	代表者, 肩書等	所在地	功 績 等
わくでん 和久傳	女将 くわむら 桑村 祐子	東山区	新しい京料理を考案・実践。若手料理人を育成するとともに、和久傳発祥の地である丹後で地域活性化プロジェクトを実施するなど、京都の食文化の発展に貢献。
ひしいわ 菱岩	当主 かわむら 川村 岩松	東山区	お茶屋や祇園界隈への仕出し、行楽や観劇の弁当を通し、京都の人々の暮らしを支えて、京都の食文化への発展に寄与。
むらかみ かおる 村上 薫	たけのこ農家 3代目	西京区	たけのこをはじめ京野菜の伝統的な栽培方法を守りながら、土づくりにこだわった環境に優しい農業に取り組み、料理人との交流を通じて和食文化の発展に貢献。
きょうとふしゆぞうくみあいれんごうかい 京都府酒造組合連合会	会長 やまもと 山本 源兵衛	伏見区	農業団体や行政と協働した京都府オリジナル品種酒米「祝」の復活などにより京都色豊かな日本酒造りを行うとともに、国内外での京都の清酒の魅力発信により、和食文化の振興に寄与。
きょうとふつげものきょうどうくみあい 京都府漬物協同組合	理事長 ひらい たつお 平井 達雄	下京区	「京漬物」等の地域団体商標登録を行うなど、ブランド化、安心安全の推進を図るとともに、学校給食への京漬物の導入を推進し、和食文化の伝承・発展に寄与。
かぶしきがいしやまつうらしよつきてん 株式会社松浦食器店	代表取締役社長 まつうら よしひろ 松浦 吉洋	下京区	フレンチや最新の技法を研究する料理人を、食器、調理器具、厨房設備等に関する豊かな知見で支援することにより、新たな京料理が創出されるなど、和食の発展に寄与。
すぎもと せつこ 杉本 節子	料理研究家	下京区	京都の年中行事・歳時記を通じて食文化・伝統食を継承し、京都の食文化の発信・普及に寄与。
とくていひえいりかつどうほうじん 特定非営利活動法人 にほん りょうり 日本料理アカデミー ちいきしよくいくいんかい 地域食育委員会	委員長 そのべ しんご 園部 晋吾	中京区	京都市立小学校において日本料理に学ぶ食育カリキュラム授業を実施するなど、食育の取組を通じて京都の食文化の普及促進に貢献。
よしおか さちお 吉岡 幸雄	そめのつかさ 染 司よしおか 5代目当主	伏見区	著書『京都人の舌つづみ』などを通じて、日本の季節の彩りと歳時記の関連性を軸に、和食における色表現の可能性について言及するなど、色の見地から和食文化の振興に寄与。
きょうとりょうりめばえかい 京都料理芽生会	会長 そのべ しんご 園部 晋吾	左京区	料理研究と会員相互の親睦を目的に若手料理人の会として発足され、以降、京野菜の復活に向けた取組、精進料理の研究、現在も新たな料理への挑戦を続けて活動されており、京都の食文化の振興に貢献。