



京都の甘味文化塾

〜三大祭と五山送り火にちなむ京都の菓子〜

伝統文化の美と知恵を学びながら、名店の菓子を賞味します。店主等から、京都で商売をする思いや精神、京都の風土、そして時代にあつた経営展開をききます。また、祭にちなんだお菓子の紹介や、お店訪問時には、「看板」「のれん」「包み紙」などが伝える歴史や文化の薫り、そこに秘められた手しごとの哲学に学びます。

あまみぶんかじゅく

京都三大祭と
五山送り火
2010年

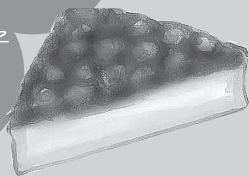
- ◆葵祭 五月十五日(土)
- ◆祇園祭 七月一日(木)〜三十一日(土)
- ◆山鉦巡行 七月十七日(土)
- ◆大文字五山送り火 八月十六日(月)
- ◆時代祭 十月二十二日(金)

こんな方におすすめ

京都に新しく
就職・転職
された方

京都の
広報関係の
お仕事の方

京都の和菓子
が
好きな方



■お菓子募集

三大祭や五山送り火にちなんだお菓子をつくられているお店の方は、ご連絡下さい。講座で紹介させていただきます。

【定員】30名(先着順) ※申込人数が少ない時は中止になる場合があります。講師、テーマ等については変更になる場合があります。

『京都の甘味文化塾』申込書 FAXまたは郵便にてお申込み下さい FAX:075-222-2612

お名前(フリガナ)	所 属	会社・団体 学校など
ご連絡先住所 〒	参加講座	(○印) ・ 第1回5/11・第2回6/30・第3回7/28
TEL ー ー	受講料	お一人 4,800円 / 京都商工会議所会員 3,800円
FAX ー ー	(1回につき)	
e-mail ー ー		@ 合計 円× 回分 円 振込日 月 日 (振込・振込予定)

■個人・学生の方は自宅住所をご記入下さい。本講座の学生料金の設定はございません。■お申込みと同時に下記までお振込下さい。

■振込先 京都銀行 本店 普通 No.5017759 口座名: 京都商工会議所 研修口 専務理事 奥原恒興

※振込手数料はご負担ください。開催日の10日ほど前にFAXにて受講証をお送りいたします。受講料は講座が中止になる以外返却できませんのでご了承ください。
※本申込書に記載された個人情報は、講座運営ならびに京都商工会議所に関する各種情報提供のみに使用いたします。

■問合せ 京都商工会議所 会員部 人材開発センター

〒604-0862 京都市中京区烏丸通夷川上ル 電話: 075-212-6446 http://www.kyo.or.jp/jinzai/

【会場】京都商工会議所 烏丸通夷川上ル 15:00~17:00
第1回 5月11日(火) 「京の菓子あれこれ」
四季の彩り、姿を甘味に写して 茶の湯菓子を中心に

初回は京菓子入門として、京菓子の全体像、上生菓子を中心に、伝統文化とのかかわり、美しい京の四季の表現等についてわかりやすくお話しいたします。きんとんの製作実演(予定)、お茶とお菓子のご賞味があります。◆葵祭にちなむお菓子の紹介



◆講師 内藤 豪剛氏
「甘楽 花子」店主

1949年 御菓子司 京華堂利保の次男に生まれる。同志社大学文学部卒。2003年独立開業、2005年よりお菓子塾開催。茶の湯菓子を中心とした生菓子のみを商う。茶道裏千家准教授。



◆コーディネーター 萩谷 尚子氏
「京都の和菓子.com」主催

京菓子ポータルサイトを運営。「京都の美味しい甘味を探すコツ」などをご紹介。漫画家 WEBコンテンツター

【会場】甘味処 栖園 中京区六角通高倉東入 14:00~16:00
第2回 6月30日(水) 「京菓子の包み紙をめぐる」

「京名菓 大極殿本舗」が営む築140年の京町家「甘味処 栖園」で、井上由季子さんから、グラフィック芸家としての目線で、大極殿本舗の「包み紙」を通し引き算のデザイン話と女将さんの芝田泰代さんに手仕事を続ける作り手の想いを伺います。看板や季節の「のれん」を紹介後、栖園名物「琥珀(こはく)流し」に水無月のセットをご賞味いただきます。◆祇園祭にちなむお菓子の紹介



◆講師 井上由季子氏 グラフィック芸家

モーネ工房主宰。二条城近くに工房と共に、大人も子供も一緒に手を動かし物作りを楽しむ寺子屋学校、暮らしを愉しむヒントになるような発信のギャラリーを主催。京都市立芸術大学などで講師も勤める。著書『文房具で包む』、共著『京都を包む紙』(アノニマ・スタジオ)などがある。
http://www.maane-moon.com/



【会場】福寿園 京都本店 下京区四条通富小路角 14:00~16:00
第3回 7月28日(水) 「銘で味わう京菓子」

茶道や香道にもふれながら京菓子と銘(お菓子の名称)の関係について話しをききます。講師は、日本の伝統文化を生かした展覧会やアートプロジェクト等を企画する濱崎加奈子さん。京菓子を通じた海外文化交流や人材育成事業現場の紹介も。またKBS京都の伝説の甘味店紹介番組「甘党ゼッピン」担当プロデューサー、伊藤義行氏から制作の話をききます。宇治茶文化を体感できる福寿園京都本店で宇治茶にちなんだ甘味を味わいます。終了後、見学とショッピング(自由) ◆大文字のお菓子の紹介



◆講師 濱崎 加奈子氏
伝統文化プロデュース「連」代表
京都工芸繊維大学伝統みらい研究センター特任准教授

京都大学文学部(美学美術史学)卒業。東京大学大学院総合文化研究科(表象文化論)博士課程修了。学術博士。2003年伝統文化に込められた知恵と美意識から学び・遊び・広める伝統文化プロデュース「連」を結成。北野天満宮和歌撰者。共著『京の花街ひと・わざ・まち』(日本評論社2009)『時菓子一能楽を題材として』(2004) http://www.ren-produce.com

