

報道発表資料  
(教育同時)

令和6年9月13日  
京都市文化市民局  
〔担当：文化芸術都市推進室文化財保護課〕  
〔電話：075-222-3130〕

令和6年度京都市埋蔵文化財研究所文化財講演会

## 『京料理の源流』

平成25年(2013)に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され10年以上が経過しました。令和4年(2022)には「京料理」が国の登録無形文化財に登録されました。「京料理」は世界中から京都を訪れる人々を魅了し続けています。

和食を基本としながらも、京都の伝統ある文化に根差し、京都ならではの食材や器、調理法を用いた「京料理」の源流はどこにあるのでしょうか。またどのように発展してきたのでしょうか。遺跡から出土する動物や魚の骨、貝殻から食文化を研究する動物考古学者と、世界中で日本食文化の普及活動を推進してこられた京料理界の若主人を迎えて、京料理の源流をさぐり、それがどのように発展し現代に受け継がれているの、お話しします。

### 記

- 1 日 時 令和6年11月30日(土) 午後1時30分～4時30分  
(午後1時 開場)
- 2 会 場 京都市生涯学習総合センター(京都アスニー) 4階ホール  
(〒604-8401 京都市中京区聚楽廻松下町9-2)  
※最寄りの市バス停留所「丸太町七本松」
- 3 料 金 無料
- 4 内 容
- |         |     |   |
|---------|-----|---|
| 午後1時30分 | 挨拶  | 井上満郎氏(公益財団法人京都市埋蔵文化財研究所所長)                |
| 午後1時35分 | 報告1 | 関晃史氏(公益財団法人京都市埋蔵文化財研究所)<br>「都の地下に眠る食の痕跡」  |
| 午後2時05分 | 講演1 | 丸山真史氏(東海大学准教授)<br>「中・近世の京の食―骨からみた魚食と肉食―」  |
| 午後3時    | 休憩  |   |
| 午後3時10分 | 講演2 | 田村圭吾氏(京料理萬重 三代目若主人)<br>「料理人からみた京料理の歴史と食材」 |
| 午後4時05分 | 討論  |   |
| 午後4時25分 | 挨拶  |   |
| 午後4時30分 | 終了  |   |

**5 定 員**

400名（当日先着順）

**6 主 催**

公益財団法人京都市埋蔵文化財研究所、京都市考古資料館

**7 共 催**

公益財団法人京都市生涯学習振興財団

**8 問合せ先**

公益財団法人京都市埋蔵文化財研究所

電話：075-415-0521 FAX：075-431-3307

メール：[otoiawase@kyoto-arc.or.jp](mailto:otoiawase@kyoto-arc.or.jp)