

お知らせ  
(経済同時)

令和5年12月11日  
京都市産業観光局  
(担当:クリエイティブ産業振興室)  
(電話 075-222-3337)  
株式会社京都産業振興センター  
電話 075-762-2670

## 「京ものユースコンペティション2023」受賞者決定



京都市及び株式会社京都産業振興センターでは、現代のライフスタイルに適した「京もの」の作品コンペを通じて、京都の伝統産業に携わる若手人材を支援する「京ものユースコンペティション2023」を実施し、13作品の応募がありました。

この度、12月8日の作品審査会において、受賞者2名を決定しました。

### 1 受賞者及び受賞作品について

#### (1) グランプリ

【氏名】 金谷 亘 (かなや わたる) 氏 41歳

【作品名】 flat plate Kyoto (ふらっと ぷれーと きょうと)

【活用した伝統産業技術】 京焼・清水焼

私は京菓子屋ですが、コロナ禍のステイホーム期間中、自宅でお茶を楽しむ様子をアップしたSNS投稿を見て、場所や状況が変わっても「お茶を飲んでお菓子を食べることは楽しい」ということを改めて認識しました。それをきっかけに、テーブルでお菓子を美しく盛れるお皿を陶芸家とコラボして製品化しました。

こだわったポイントは、持ち運びやすさや、お菓子の艶を邪魔しないよう半マットな釉薬を使用したところです。

伝統的な日本の美しさと現代の生活様式にあった使いやすさが共存したお皿です。



## (2) 準グランプリ

【氏名】 森口 里恵（もりぐち りえ）氏 40歳

【作品名】 大徳寺チーズケーキ「禅」（だいとくじちーずけーき ぜん）

【活用した伝統産業技術】 京菓子

「大徳寺納豆」を食べたことがありますか？何とも不思議な味噌風味を持った大徳寺納豆を使い、その塩分が生きるよう、材料を独自のバランスで配合し、こだわりのバスク風チーズケーキを作りました。

クリームチーズのコクと生クリームのなめらかさ、大徳寺納豆の旨味が三位一体となり、日本酒やワインにも合う従来にない味わいになったと思います。

大徳寺納豆を食べたことがない方も、既にファンの方にも楽しんでいただける一品です。



## 2 受賞者に対する特典、支援について

選定委員からのアドバイス等を通して、現代のライフスタイルに溶け込む、売れる「京もの」づくりを今後も継続して支援します。

### (1) 賞金

グランプリ（1名）10万円、準グランプリ（1名）5万円

### (2) 選定委員からのアドバイス

売れる商品へのブラッシュアップ、販路開拓につながるネットワークづくりなどを支援します。

### (3) 首都圏での展示販売やPR

### (4) 京都市のイベントでの展示

### (5) 京都市のメディアでの掲載

### (6) 京都伝統産業ミュージアムでの展示販売

<参考> 「京ものユースコンペティション2023」募集・審査概要

(1) テーマ 「くらしの工芸」

(2) 募集期間 令和5年8月1日（火）～10月31日（火）

(3) 応募者数 13名

(4) 応募業種

西陣織、京仏具、京漆器、京指物、京焼・清水焼、京都の金属工芸品、  
京象嵌、京の神祇装束調度品、伝統建築、数珠、京菓子

(5) 審査会

令和5年12月8日（金）

受賞者の選考に当たっては、流通や販売の第一線で活躍されている選定委員が  
伝統技術をしっかりと守りつつ従来の発想に捉われない独創的なアイデアや、  
本人の将来性に着目して、審査を行いました。

※受賞者の作品写真を掲載いただける場合は、クリエイティブ産業振興室（222-3337）から提供  
しますので、お問合せください。

<参考>選定委員

**上田 元治 (うえだ もとはる)**

カルチュア・コンビニエンス・クラブ株式会社

CCC アートラボ コンテンツ事業 グループリーダー

1997年、カルチュア・コンビニエンス・クラブ株式会社入社。本、映画、音楽といったコンテンツを、店舗での販売、レンタル、上映やイベントなど様々なかたちで提供する。2011年に代官山 蔦屋書店の立ち上げ、2015年には二子玉川 蔦屋家電の立ち上げを担当。以来、住まいの提案、子ども向け教育事業など、「生活提案」事業の開発に従事。現在はCCCアートラボにて、出版、商品開発などアートを軸としたコンテンツ開発を手掛ける。



**SHOWKO (ショウコ)**

株式会社スプリングショウ 代表取締役 (SIONE 主宰)

京都で330年続く茶陶の窯元「真葛焼」<sup>まぐずやき</sup>に生まれ、現在、陶磁器ブランドSIONE 主宰。銀閣寺の近くに直営店をオープンし、活躍の幅を世界にも広げている。

また、他社の新規事業立ち上げや、ブランディング、工芸の哲学を活かしたコーチングなど人々の人生を心地よく幸せにしていく事業にも注力。

著書に累計5万部(2023年6月現在)の『感性のある人が習慣にしていること』(クロスメディア・パブリッシング)他。



**鈴木 修司 (すずき しゅうじ)**

株式会社ビームス

ビームスジャパン クリエイティブディレクター

1976年生まれ。三重県松阪市出身、鎌倉市在住。1998年にビームス入社。ショップスタッフを経て、

“fennica”のMD(マーチャンダイザー)、B:MING by BEAMS”のバイヤーを担当。現在は“BEAMS JAPAN”のクリエイティブディレクターに従事する。「ビームス ジャパン 銘品のススメ」著者、「小学生からの都道府県おでかけ 図鑑」監修。

