

K Y O G A S H I - S A I J I K I



# 京菓子歳時記

「京菓子」は、朝廷文化である有職や茶道文化の上に成立する、世界でも稀にみる芸術的な食べ物です。日本の伝統文化を表す重要なエッセンスがすべて、「匠の技」の結晶である〈50gの立体造形〉に込められています。本講演は、京都を代表する芸術文化である京菓子を通して伝統文化について知っていただくとともに、嵐山についての理解を深めてもらおうとするものです。



2017年スケジュール 各日 18:00 ~ 19:30

- 5月25日(木) 水無月 ~ 禊と祓のかたち ~ 〈水無月〉
- 6月22日(木) 祇園祭 ~ 祇園會の食 ~ 〈祇園會〉
- 7月27日(木) 愛宕 ~ 火の祈り ~ 〈送り火〉
- 9月28日(木) 月読みの里 ~ 月見団子 ~ 〈月見団子〉
- 10月26日(木) 嵯峨 ~ 煎餅の里 ~ 〈嵯峨の秋〉
- 12月21日(木) クリスマスとお火焚き饅頭 〈お火焚き饅頭〉

有職菓子御調進所

場所：老松 嵐山店 茶房 玄以庵

参加費：1,620円(税込)(生菓子・呈茶付)

定員：30名(要事前申込)

講師：太田 達

お問合せ：老松 嵐山店

☎075-881-9033 (9:00~17:00)



太田 達 Toru Ota

有職菓子御調進所 老松 主人。  
公益財団法人 有斐斎弘道館 茶会担当理事。  
茶人。工学博士。  
同志社大学 特別講師。  
立命館大学 国際関係学部 非常勤講師。  
有斐斎弘道館において、  
茶文化をはじめとする各種講座を受け持つ。  
国内外で話題になる茶会も数多く開く。  
専門は食文化、伝統産業論。

