

日本茶の魅力シンポジウム

～伝えたい、広げたい!～「日本茶」の魅力

和食の中でも重要な位置づけにある「日本茶」を将来世代にわたって持続可能に発展させていくためには、日本茶の様々な魅力やお茶文化をより多くの人々に知ってもらう必要があります。

令和4年、京都においては9年ぶりに全国お茶まつり(茶品評会)が開催され、令和5年3月には文化庁が京都に移転します。

これを一つの契機として、改めて日本茶の魅力やお茶の文化について考え・発信する場として、「日本茶の魅力シンポジウム」を開催します。皆さまのご参加・ご視聴をお待ちしております!



日時：R5年1月14日(土)

13:30～16:30

※30分前から受付開始、オンライン接続可

場所：宇治茶会館(京都府宇治市宇治折居25-2)

参加者：会場参加(定員100名)

オンライン・ウェビナー(定員200名)

参加費：無料 ※どなたでも参加できます

主催：和食文化学会、京都府、京都府茶業会議所

後援：農林水産省(許可後に掲載)

協力：京都文化交流コンベンションビューロー

<申込方法>

R5年1月5日(木)までにWeb上の出席調整フォームに入力

<https://form.run/@ujicha-20230114>

※ZOOMウェビナー申込者へは

3～4日前に招待URL送信

※formrunシステムを利用して

おりフォーム記載事項に沿

いメールを受信可能設定に

※コロナ感染状況で会場参

加を中止する場合があります



<問合せ先>

京都府農林水産部農産課

Tel:075-414-4951

Email:nosan@pref.kyoto.lg.jp



タイムスケジュール

- 13:30 開会挨拶
和食文化学会副会長（企画委員長）南直人立命館大学教授
- 13:35 基調講演
MIHO MUSEUM館長 熊倉功夫氏 和食文化国民会議名誉会長
国立民族学博物館名誉教授、和食文化学会顧問
- 14:25 京都府文化庁移転プレゼンテーション
京都府文化スポーツ部文化政策室
- 14:35 お茶に親しみ楽しめるプレゼンテーション（動画等）
京都府茶業会議所
- ～休憩（10分 ※動画放映）～
- 14:55 ディスカッション（90分）
MIHO MUSEUM館長 熊倉功夫氏
文化庁文化財調査官（食文化）大石和男氏 ※20分講演
平安女学院大学国際観光学部教授 山本芳華氏 ※20分講演
- ★3者の講演を踏まえディスカッション ※50分
司会・進行役：和食文化学会理事（企画委員）小田一彦
（公社）京のふるさと産品協会理事長
- 16:25 閉会挨拶
京都府茶業会議所
- 16:30 閉会



< 基調講演・講演要旨 >

基調講演(MIHO MUSEUM館長 熊倉功夫氏)

講演テーマ: 日本茶の魅力の原点を探る!

中国の5世紀の文献に、南部と北部の食文化の比較をする話があります。北部の食文化は羊の肉と乳酸飲料です。南部の食文化は魚と茶です。これに加えるなら、南は米、北は麦になります。つまり日本を含む東アジアの食文化は、米と茶と魚食からなりたっています。ここに和食の原点があります。

茶の文化は日本の食文化の中では後発ですが、それだけに生活文化に強烈な影響を与えました。日常生活にはもちろん、茶の湯や煎茶道も生み出しました。

日本茶の歴史を振り返り、茶の魅力の原点を探りたいと思います。

講演(文化庁文化財調査官 大石和男氏)

講演テーマ: 日本茶の魅力と価値を考える!

食生活の洋風化やファーストフード化が進んでいます。他方で日本の伝統的な食文化を継承する動きもおきています。近年、文化庁では食文化担当の部署を設け、食を文化財として評価する取り組みを本格化させました。文化財となったいくつかの食文化を手がかりとしつつ、日本茶の魅力や価値について論じてみたいと思います。

講演(平安女学院大学教授 山本芳華氏)

講演テーマ: 日本茶のあり方を考える!

私たちの日常生活と日本茶は、家族団らんの場を茶の間と呼ぶくらい深い関係があります。近年のライフスタイルにあわせて、私たちと日本茶とのつきあい方も変容しているかもしれません。家庭の中で急須の茶を分け合う形に加え、さらに新しい形で若い世代が楽しんでいる日本茶のあり方を考えていきたいと思っています。