

分類 番号	A20	取組 名称	「京料理」形成過程に関する歴史的考察
研究代表者所属・職名：		京都和食文化研究センター	氏名： 上田 純一
研究担当者：			
京都府立大学（宗田好史、東あかね、東昇、橋爪伸子） 外部分担者・協力者（藤井孝夫氏、カパツソ・カロリーナ氏、田中純子氏、竹貫友佳子、美馬弘氏、上田倫正氏、上山圭子氏、笈田幸治氏、山口俊春氏）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）			
京都府農産課			
【研究活動の要約】			
本調査研究は、京料理の形成過程を一次資料の歴史的検証を通して考察し、和食文化の体系化の基礎を構築することを目的としている。			
調査研究の概要：平成 29 年度は京料理の歴史学的研究に加え、これまで食文化研究の対象として取り上げられなかった食養生学、果物等の新たな研究領域に取り組んだ。そのために以下の基礎的な調査を行い、研究会を重ねた。			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・京料理、果物に関する主要文献の収集と調査</li> <li>・大学、資料館等にて一次資料の収集と調査</li> <li>・研究者と料理人、京都府関係者を交え、各研究成果を報告する研究会の実施</li> </ul>			
【研究活動の成果】			
① 定期的な研究会の開催：計 6 回の研究会を開催し、各研究成果を報告した。			
② 授業への反映：研究の成果を、学部横断プログラム「和食の文化と科学」における授業に反映した。			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・前期「和食の歴史」（受講人数 269 名、科目等履修生 10 名）</li> <li>・後期「歴史の中の『病』と『食』」（受講人数 39 名）</li> </ul>			
③ 食養生学分野の研究成果として、「歴史の中の『病』と『食』」の講義録を作成した。			
④ 京のおもてなし「花果物語」文化発信事業への協力：京都府農産課が、研究の成果により、各種イベントにおいて果物の文化性を紹介するとともに、成果をまとめたリーフレットを作成した。			
【研究成果の還元】			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・H29/5 月～7 月 京都市認定通訳ガイド専門研修「食文化コース」ビジターズホスト研修生と京都料理芽生会の若手料理人に向けた授業（講師：上田純一、竹貫友佳子、田中純子、橋爪伸子、美馬弘、宗田好史）</li> <li>・H29/12/9 リカレント学習講座 京都「和食の文化と科学」講演「喫茶去（お茶でも飲んでいきなさい）～禅と茶、売茶翁のこと～」（講師：上田純一、コーディネーター：宗田好史）</li> <li>・H29/12/16 鴨沂高等学校土曜授業「京料理の誕生—本膳料理・懐石料理との関連から—」（上田純一）</li> <li>・H30/2/20 和食文化学会設立記念シンポジウム パネルディスカッション「祭と祈りの食文化再生～山岳修行における薬食同源の伝統的食文化～」（パネリスト：上田純一、上田倫正）</li> </ul>			
【お問い合わせ先】 京都和食文化研究センター 特任教授 上田 純一			
Tel: 075-703-5251 E-mail: j_ueda@kpu.ac.jp			

参考 (イメージ図、活動写真等)

研究会 ((東あかね氏発表)



「和食の歴史」講義



京都市認定通訳ガイド専門研修「食文化コース」



リカレント学習講座 京都「和食の文化と科学」



和食文化学会設立記念シンポジウム  
パネルディスカッション  
(上田純一、上田倫正)



歴史の中の「病」と「食」(講義録)



「京の花菓物語」リーフレット



(制作中)