



今年で10回目！京都創生PR事業「京あるき in 東京 2020」開催

「京まなび」をテーマに、京都の多彩な文化を「見る」「知る」「食べる」1か月！

～文香づくりのワークショップや日本酒について学ぶ講座など、子供から大人まで楽しめるプログラムが盛りだくさん～

2月8日(土)～3月15日(日)@東京都内各所

京都市は、京都創生PR事業「京あるき in 東京 2020」を京都商工会議所、(公社)京都市観光協会、京都創生推進フォーラムとの共催で、2020年2月8日(土)に開催する「京都ブランドフォーラムin東京」(@リーガロイヤルホテル東京)をはじめ、3月15日(日)までの1か月間、東京都内各所で開催いたしますので、概要をお知らせします。

■京都創生PR事業「京あるき in 東京2020」

○総合テーマ:「京まなび」～知ると日本がもっと好きになる～

首都圏で新たな京都ファンを創出するため、今後の日本の未来を担う層である20～40代を主なターゲットに、全国各地と繋がりながら発展を遂げてきた京都の文化、風習、景観等を知ること・まなぶことによって、京都はもとより、京都を”入口”に日本文化や全国の各地域に関心を持つきっかけづくりとします。

■10回目の今回は、東京各所において『ほんまものの京都』の魅力をさらにパワーアップして発信！！

総合テーマは前回同様の「京まなび」。京都にゆかりのある244の企業や団体、大学に参画いただき、多彩で奥深い京都の魅力を発信するプログラムを約1か月間にわたり、都内各所で展開します。

約100のプログラムを、「見る」「知る」「食べる」3つの学びのカテゴリで紹介。

- ・「見る」は、青山のカフェで能を楽しむイベントや、京都ゆかりの絵画や工芸品などのアートに触れる展覧会などほんまものの京都を鑑賞していただくプログラム。
- ・「知る」は、華道・茶道の家元による文化講座や京焼・清水焼を使って「やきもの」の見る目を養う講座、京都の各大学による特別講座など、京都に根付く文化・風習に触れ、体験していただくことで知識を深めていただくプログラム。
- ・「食べる」には、通年で京都の食材が楽しめる店舗はもちろん、イベント期間中にしか食べられないフードやスイーツを提供する店舗など、様々な京都を味わっていただくプログラム。

この機会に、「京まなび」にご参加いただき、京都の魅力を満喫してみませんか。

■「京あるきin東京2020」開催概要



期間・場所：2020年2月8日(土)～3月15日(日) @ 東京都内各所
主 催：京都市 京都商工会議所 (公社)京都市観光協会 京都創生推進フォーラム
後 援：観光庁 京都創生百人委員会
HP：<https://kyoaruki.jp/>
Facebook：<https://www.facebook.com/kyoarukiintokyo/>
Twitter：<https://twitter.com/kyoarukiintokyo/>
備考：総合パンフレット5万部を都内各所にて配布



■「京あるきin東京2020」の楽しみ方は「KYOTO in TOKYO」をチェック！

「KYOTO in TOKYO presented by 京都館」は、東京近郊の京都情報を集約し、東京で京都の楽しみ方を提案する京都市の公式サイトです。「京あるき in 東京」の開催期間中、特集記事として京あるきの楽しみ方をUPしていきますので、ぜひご覧ください。

HP：<https://www.kyotokan.jp/>



京都創生って？…歴史と文化が息づくまち・京都が持つ山紫水明の自然や景観、伝統文化を、日本文化の象徴として守り、育てることで、歴史都市・京都の魅力にさらに磨きをかけ、国内外に発信していく取組。このことにより、喫緊の国家的課題である、日本人のアイデンティティーの確立や、美しい日本の再生、日本文化の継承・発信、国際観光の振興などに貢献していく。

① 香老舗 松栄堂×0歳からの伝統ブランドaeruコラボワークショップ 親子で一緒に文香を作ろう！

2月15日(土)

第1回(午前の部) 10:00～11:40

第2回(午後の部) 13:00～14:40 いずれも休憩時間20分含む

300年以上薫香製造一筋に歩んできた『香老舗 松栄堂』と、日本の伝統を次世代につなぐ『0歳からの伝統ブランドaeru』が初めてコラボし、文香づくりのワークショップを実施します。日本にはお香の香りを手紙などにうつす文化があります。今回のワークショップでは、ご自身の調合で匂い香を作り、伊勢型紙を使用して顔彩で染めた和紙のはがきとともに文香としてお持ち帰りいただけます。是非、このワークショップにご参加いただき、日本の素晴らしい文化を親子でご体験くださいませ。



場所：香老舗松栄堂 人形町店（中央区日本橋人形町2-12-2）

入場料・参加費：2,300円

※親子(保護者1名・お子様1名)で教材1セット／お子様1名追加にあたり、800円の追加

定員：各回10組(親子(保護者1名・お子様1名)を1組とします。追加料金が発生しますが、お子様の人数の追加は可能です)

※定員を超えた場合は抽選

※事前申込制

事前申込方法：京都いつでもコール 075-661-3755まで（2/9締切）

② 実践女子大学 京都学特別講座「京文化・江戸文化における酒文化の比較」

2月29日(土) 13:30～15:30

実践女子大学がお届けする京都学特別講座。

今回のテーマは、「日本酒の歴史とその特徴 -京都の酒と江戸の酒の比較-」

近年、世界でも高い評価を得ている日本酒。その歴史や特徴について、京都の酒(西)と江戸の酒(東)を比較しながら楽しく学んでいただけます。試飲のお時間も設けておりますので、是非、御参加ください。

第一部 講演とトークセッション（75分）

日本酒の歴史とその特徴 -京都の酒と江戸の酒の比較-

●基調講演(45分)

日本酒の歴史とその特徴

- 京都の酒と江戸の酒の比較 -

酒史学会会長 実践女子大学
生活科学部食生活科学科
教授 秋田 修 氏



●トークセッション(30分)

江戸時代から続く老舗の酒蔵オーナーが語る

日本酒の歴史と将来

【京都】
松井酒造株式会社
(京都府京都市左京区)
社長 松井 治右衛門 氏



【多摩】
小澤酒造株式会社
(東京都青梅市)
会長 小澤 幹夫 氏



第二部 京都の酒と多摩の酒を味わう（45分）

きき酒会(試飲)



【京都】



【多摩】

場所：実践女子大学渋谷キャンパス 804教室（東京都渋谷区東1丁目1-49）

参加費：無料

定員：50名（20歳以上の方のみのお申込み）※定員を超えた場合は抽選

※事前申込制

事前申込方法：京都いつでもコール 075-661-3755まで（2/16締切）

※ 上記は一部のため、全プログラムの詳細は「京まなび」（京あるき in 東京 2020）総合パンフレットやホームページにてご確認ください。