



今回の研修会のメインは「大根焼き」。

京都の冬の風物詩の一つである大報恩寺(千本釈迦堂)では、鎌倉時代に慈禅上人が大根の切り口に梵字を書いて魔除けとしたのが始まりで、今も法要後に梵字を書いた大根を加持祈祷し、切り分けて炊き込んでいる。

この事業は毎年12月7日・8日に行われており、今年も企画とガイドをお願いしている京都産業大学 日本文化研究所 上席特別研究員の小嶋一郎氏から、今年は日曜日にあたるとの情報を得て企画を進めた。

当日は、お天気にも恵まれ小春日和の中、参加者一同、古くから諸病除けのご利益があると伝わる大根をいただき各々の無病息災を祈願した。



## 第16回 京都研修会

「教育・情報委員会」主催による  
「第16回京都研修会」を実施した。  
(18社31名)

12/7  
Sunday



石本理事長 乾杯挨拶



松原副理事長 閉宴挨拶



企画・ガイド 小嶋 一郎氏



その後、応仁の乱(1467年)の際、西軍の本陣がおかれたことから「西陣」と呼ばれるようになった、歴史ある街並みを散策し、懇親会場に場所を移した。



懇親会場である「菊乃井本店」は、京都・東山にある高台寺の緑に囲まれた清閑な場所にあり、先祖は豊田秀吉の妻・北政所が茶の湯に用いた名水「菊水の井」を代々守ってきた茶坊主で、大正元年に「料理屋」として創業。

三代目主人の村田氏は、「日本料理アカデミー」創設や和食のユネスコ無形文化遺産登録など、和食を世界に広めるために心血を注がれており、伝統を重んじながらも柔軟に進化し続ける時代を超えた名店で、参加者一同、季節の移ろいを感じながら奥深い京料理を頂き、身も心も満たされた時間を過ごした。

