



「国際交流ネットワークフェスタ おもてなし JAPAN-IN FUKUCHIYAMA」の様様

・若者交流サロン「ゆめの湯」

京の地酒と京野菜を通じて、京都が誇る食文化を学ぶ

～ そこから生まれる様々な出会い～の開催

2月23日わかもの交流サロン「ゆめの湯」のイベント「京の地酒と京野菜を通じて、京都が誇る食文化を学ぶ」～そこから生まれる様々な出会い～を、15名の参加で開催いたしました。

まずは、伏見区の食育キッチンISHIGUROで、「京の伏見の銘酒の歴史、エピソード、人間模様」について、中畝酒店の中畝康博大将の話を聞きました。京都市の南の玄関口「伏見」は、質の高い伏流水に恵まれ、江戸時代には京都と大坂を結ぶ淀川水運の玄関口として栄え、酒造家も増え、明治の後半には、天下の酒どころとして繁栄した話などを聞き、学びの時を持ちました。



その後、歩いて、経済産業省認定「近代化産業遺産」である松本酒造の見学に行きました。一般には非公開の迎賓館で、松本酒造株式会社取締役社長から、歴史、「目先の利益にこだわらず、モノを売ることによって、文化を手渡す」というモノづくりへの熱い思いを聞かせていただき、仕込蔵、八角形レンガ煙突などを見学させていただきました。

