



2026
WED
18

京都の食文化を楽しむ会 京焼・清水焼 ひな祭り編

*写真はイメージです。

京焼・清水焼の
新たな魅力と
盛り付けの美学
を体験!

食卓に彩を添える

テーブルコーディネートで楽しむ

京焼・清水焼は、「高価で日常使いには向かない」と思われがちではないでしょうか？しかし、正しく扱うことで、それは一生の宝となります。名前は知っていても、実際にその器について深く学び、料理を盛り付けた経験がない方も多いかもしれません。そこで今回、KBS京都で工芸品コーディネートもされているテーブルコーディネーター三谷靖代さんと陶器屋を長くしておられるご主人の幸史さんをお招きし、清水焼のいろはを学び、盛り付けの美学と日常での楽しみ方をご紹介いただき、参加者がそれぞれ盛りつけたお料理を食べながら交流をします。三谷靖代さんのひな祭りにちなんだしつらえもお楽しみいただけます。



おきのうつわ
三谷幸史・靖代氏

夫、幸史は大学卒業後、古美術・出版会社に勤務。脱サラした後、京都伝統工芸大学校で陶芸を学び、祖父の代から営む京焼・清水焼の卸売商へ。京都伝統産業青年会会長の経験から、京都の職人ネットワーク作りも行う。妻、靖代はウエディング業界を経てテーブルコーディネーターに。百貨店での京都の工芸品PRやテレビ番組のスタイリングを行う。また、五節句を中心とした生活文化の提案や次世代への伝承にも力を入れている。著書に「伝えたい！京都生まれの工芸品～私たち「伝活」はじめました～」(KLK新書) コロナ禍をきっかけに夫婦で始めた「伝活」。伝統産業品を積極的に愛でたり使ったりする活動をSNSや展示会などで発信している。



株式会社三田三
代表取締役
三田 清美氏

同志社大学 法学部卒
大津市の門跡寺院圓満院にて大津絵菜膳精進御膳メニュー開発・料理提供。ヴィーガンメニュー開発多数。各種イベント、パーティーケータリング。龍谷大学で学生向け料理指導や、合宿の高校生、大学の懇会など、出張料理を数多くこなし全国を走り回っています。クックパッド人気検索一位獲得を6回トップ10入り30回。

- 日時 2月18日(水) 18:30-20:00 (開場 18:00)
- 参加費 3,000円
- 会場 大正大学京都アカデミア
京都市東山区東大路通新門前松原町292
- 定員 15名

申し込みはコチラから

QRコードを
読み込み or click



*申込締切 2月15日(月)迄

協力：特定非営利活動法人五節句文化アカデミア Le Temps Kyoto合同会社

大正大学京都アカデミア 〒605-0063
京都市東山区東大路通新門前松原町292
事務局営業日 平日 月～金 9:00～17:00
☎ 075-744-1251 fax 075-744-1261
✉ infokyoto@mail.tais.ac.jp

