

## 京菓子って？

京菓子は平安期の朝廷の礼式、故実に基づいた年中行事のお菓子である有職菓子をベースに、江戸期の茶の湯の隆盛により茶席菓子としても発展してきました。厳選された材料、職人の繊細な手技、そしてほんの少しの道具

だけで作られる京菓子はまるでアート作品のよう。四季の繊細な色の移り変わり、ぎりぎりまで抽象化されたかたち、銘から広がる無限のイメージ……小さな京菓子は美意識の結晶です。

## 事前説明会&京菓子づくり体験会

京菓子ってどのように作られているの？ 京菓子と蕪村・若冲の関係って？ 素朴な疑問を分かりやすく説明します。レクチャーのあとは実際に「こなし」という素材で京菓子を作ってみます。アイデアのヒントにしてください！

日程：2016年7月21日(木)／8月7日(日)  
時間：14:00～15:30  
会場：有斐斎弘道館  
参加費：2,000円(材料費込み)

## 京菓子専門講座

有斐斎弘道館で継続的に開講している講座です。もっと深く京菓子を知りたい。応募に向けて本格的に学びたい、という方にぴったりです。講座の前半では本公募に連動したカリキュラムを開催します。

日程：2017年7月18日(火)／8月29日(火)／9月19日(火)／  
10月17日(火)／11月21日(火)／12月19日(火)  
時間：15:00～16:30  
会場：有斐斎弘道館 参加費：30,000円(材料費込み)



### 公益財団法人 有斐斎弘道館

有斐斎弘道館は、江戸時代を代表する儒者・皆川淇園(みながわきえん／1734～1807)の学問所「弘道館」址に建つ文化的建造物を保存しながら、江戸時代の教養文化を楽しみながら考え、広めていくための活動を行っています。公募展を通して、当時の文化サロンの豊かなネットワークに思いを馳せることができましたら幸いです。

講座・イベントのお申込みは、有斐斎弘道館まで  
(TEL：075-441-6662 / E-mail：kouza@kodo-kan.com)  
※事前説明会&京菓子づくり体験会及び京菓子専門講座の参加の有無は審査には関係ありません。

## 「手のひらの自然—蕪村と若冲」展 2016

江戸時代を代表する芸術家である与謝蕪村と伊藤若冲の生誕300年にちなみ、彼らの絵画・俳句をテーマに新たな京菓子デザインを幅広く公募し、高校生を含む約373人の応募のなかから選ばれた入選作品37点を、有斐斎弘道館及び二条城に展示しました。蕪村と若冲の意匠に挑む意欲的な作品群に、京文化の奥深さを来場者に実感していただく機会となりました。



### 茶席菓子実作部門 大賞

『百花の王』  
作：幾世橋 陽子  
参考：伊藤若冲  
「動植綵絵 老松孔雀図」



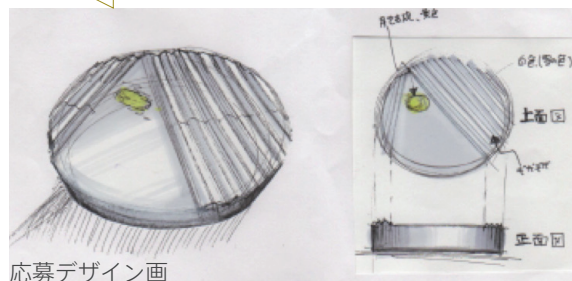
### 京菓子デザイン部門 大賞

『雪月景色』  
デザイン：黄 慶浩  
参考：与謝蕪村  
「王子猷訪戴安道図」



有斐斎弘道館 展示風景

京菓子デザイン部門の入選デザイン画は  
菓子職人が実作し、展示いたします



応募デザイン画

詳しくはこちら

<http://kodo-kan.com/kyogashi/>

## 京菓子展 「手のひらの自然—小倉百人一首」2017

# 京菓子デザイン公募

入選作品は、京菓子展「手のひらの自然—小倉百人一首」2017に展示

食べる場や人にあわせて、一つひとつ、意匠がつむぎ出される京菓子。テーマや情景を、小さな菓子の世界につくりあげる際、和歌は大きな役割を果たしてきました。小倉百人一首は、平安時代末期から鎌倉時代初期にかけて活躍した公家・藤原定家が選んだとされる、100人の歌人の歌です。皆川淇園の学問所ができた江戸時代には、絵入りの歌かるたとして広く庶民にも広まりました。小倉百人一首をテーマに、京菓子の意匠を考えてみませんか。創造性に満ちたデザインを募集いたします。

京菓子展「手のひらの自然—小倉百人一首」2017

会場：有斐斎弘道館 特別会場：旧三井家下鴨別邸 会期：2017年10月21日(土)～11月5日(日)  
主催：公益財団法人 有斐斎弘道館、京都市文化財公開施設運営管理事業受託コンソーシアム  
共催：京都市、公益社団法人 京都市観光協会、古典の日推進委員会 後援：京都府

あらし 吹く 三室の  
やま の もみぢ葉は  
たつ た の 川 の  
にしき 錦 なりけり



歌：能因法師  
菓子：太田宗達



# 募集要項

【テーマ】「百人一首を通して表現される小さな芸術」

京菓子は、絵画や和歌、俳句を素材に、また影響を受けながら、創作されてまいりました。古典的な技法、また大胆な構図よりイメージを膨らませた芸術品としての京菓子を新たな感性で表現した作品を期待します。

<b>【募集内容】</b>	
京菓子デザイン部門	入選デザインは菓子職人により実作され、展示されます。
茶席菓子実作部門	茶席菓子（いわゆる上生菓子）を実作される方を対象にした部門。試作写真及び実作品にて審査し、入選者は9月25日（月）までに京菓子作品を制作いただきます。
工芸菓子実作部門	工芸菓子・その他（干菓子等も含む）を実作される方を対象にした部門。試作写真及び実作品にて審査し、入選者は9月25日（月）までに工芸菓子作品を制作いただきます。

<b>【応募資格】</b>	
京菓子デザイン部門：京菓子、百人一首、和歌に興味のある方。	
茶席菓子実作部門・工芸菓子実作部門：自身で茶席菓子・工芸菓子の作品を制作できる方。	
※年齢、国籍、プロ・アマは問わない。	

<b>【賞】</b>	
大賞：各部門より1点。副賞として有斐斎弘道館にて個展を開催、または、制作した京菓子作品を用いた茶会の開催ができます（時期・内容は相談の上決定）。	
優秀賞：各部門より数点。	
佳作：各部門より数点。	
審査員特別賞：各審査員1点ずつ。	
学生特別賞：学生応募の中より1点。	
京都市長賞：全部門より1点。	
古典の日特別賞：全部門より1点。	

<b>【審査員】</b>		
門川 大作（京都府京都市長）		冷泉 為人（公益財団法人 冷泉家時雨亭文庫 理事長）
山本 壯太（古典の日推進委員会ゼネラルプロデューサー）		廣瀬千紗子（同志社女子大学 特任教授）
土佐 尚子（アーティスト、京都大学教授）		杉本 節子（料理研究家、公益財団法人 奈良屋記念杉本家保存会 常任理事兼事務局長）
濱崎加奈子（専修大学 准教授、有斐斎弘道館 館長）		

<b>【応募期間】</b>	
2017年6月10日（土）～2017年8月31日（木）必着	

<b>【スケジュール】</b>	
第一次審査：京菓子デザイン部門はデザイン画により、京菓子実作部門（茶席菓子、工芸菓子）は試作品の写真により入選作品を選出。審査結果はウェブサイトにて発表いたします。入選者の方には郵送にて通知いたします。入選作品はすべて 京菓子展「手のひらの自然－小倉百人一首」2017 に展示されます。	
搬入：デザイン部門入選作品は、菓子職人により実作、搬入いたします。茶席菓子実作部門・工芸菓子実作部門は、入選者ご自身で持参するか、送付にて搬入してください。搬入日時、方法については、入選者に追ってご連絡いたします。	
第二次審査：入選作品の中から大賞・優秀賞等を決定（茶席菓子実作部門は試食審査があります）。	
表彰：展覧会の初日（またはレセプション）に表彰式を行います。	

<b>【応募方法】</b>	
応募用紙：右ページの応募用紙、もしくは 京菓子展「手のひらの自然－小倉百人一首」2017 のウェブサイトからダウンロードした応募用紙に必要事項をご記入ください。	
応募受付：「デザイン部門」に応募の方は、郵送及びメールでの応募ができます。「実作部門」に応募の方は郵送またはご持参ください。両方とも原則としてFAXでの受け付けはできません。	
応募先：必要事項記入済みの応募用紙を下記の住所、もしくはメールアドレスに送付ください。ただし、応募後の返却には応じられません。	

<b>【審査のポイント】</b>	
・百人一首をどのように捉えるか、京菓子の特性をどのように活かすかについて応募者なりの視点があること。	
・京菓子は耳で食べる、と言われるほど銘（お菓子の名前）が重要な要素です。菓子のデザインと銘が互いに引き立てあうような作品を期待します。	
・菓子のデザインは特に「食べる」ことを考えた作品であること。	

<b>【注意事項】</b>	
・作品は国内外未発表のオリジナル作品に限ります。応募は応募用紙1枚につき1点とし、全部門合わせてお一人2点までとします。	
・京菓子デザイン部門、茶席菓子実作部門では複数の菓子を一つの作品として応募することはできません。	
・会期中変色・腐食等の場合は交換しますので、実作部門の入選者は最低15個制作していただきます。	
・デザイン部門の入選者は、デザイン画をもとに職人が展示作品を制作します。デザイン画を尊重しますが、職人による技術的な判断のもと作品を制作します。	
・ご応募いただいた書類等は返却いたしません。いただいた個人情報は責任を持ち管理し、本事業以外の目的では使用しません。	
・入賞作品に関する一切の知的財産権（国内外の著作権、特許、実用新案、意匠、商標に関する権利）は、原則として有斐斎弘道館に譲渡されるものとします。	
・入賞作品・応募者名については有斐斎弘道館が 京菓子展「手のひらの自然－小倉百人一首」2017 に関する広報等の目的のために公開することがあります。	

<b>【応募先・問い合わせ先】</b>	
公益財団法人 有斐斎弘道館（水曜休館）	
〒602-8006 京都市上京区上長者町通新町東入る元土御門町524-1	
TEL/FAX：075-441-6662 E-mail：kyogashi@kodo-kan.com WEB：http://kodo-kan.com/kyogashi/ 担当：明崎、北神	

# 応募用紙

※事務局使用欄	月	日	No.	
(フリガナ)	応募部門（○をしてください）			
氏名	京菓子デザイン部門／茶席菓子実作部門／工芸菓子実作部門			
作品タイトル（銘）	サイズ			
	縦	cm × 横	cm × 高さ	cm
素材	※デザイン部門は記入不要です。菓子職人にお任せください		食べる時（季節）	

参考和歌	※特定の和歌があれば記入してください
------	--------------------

コンセプト
-------

デザイン	※デザイン画には必ず色をつけてください
------	---------------------

(フリガナ)			
住所 〒			
年齢	性別	TEL	FAX
職業（学校名）	E-mail		
※学生の方は必ず学校名をご記載ください	※入選作品に関する知的財産権はすべて有斐斎弘道館に属することを同意します。		