

寛永行幸四百年 連携事業
京阪沿線魅力再発見2026

ぶらり街道めぐり

～寛永文化をたどる路編～

京阪沿線に息づく、京都から大坂へとつながる歴史ある街道の数々。寛永の時代、この道は人や物だけでなく、豊かな「笑い」や、土地の信仰に根ざした「食」が往来する、活気あふれる文化の接点でした。本シリーズでは、上方落語の源流となった街道の滑稽話や、門前町・宿場町で愛されてきた菓子の物語をひもときます。当時の人々が歩んだ路をたどりながら、今もこの地に受け継がれる寛永文化の奥深さを、ぶらりと巡ってみませんか。

有斐斎弘道館×京阪ホールディングス×大阪府立国際会議場

寛永京洛落語紀行

—策伝『醒睡笑』にみる、笑いが往来した京・大坂の道

寛永の時代、京都の誓願寺に住んだ安楽庵策伝は、町の人々の暮らしや伏見・淀・枚方・天満、大坂までの道のりを滑稽話として記録しました。『醒睡笑』に残るこれらの話は、やがて上方落語の題材や形式に大きな影響を与え、落語の原型を伝える先駆者として知られています。

当時の京と大坂を結ぶ街道は人や物、噂や笑いが行き交う賑やかな場所でした。淀川の舟旅や酒屋の失敗談、天満の寺僧のユーモアあふれる話を通し、落語が生まれ育った文化の背景をたどります。

2026年6月20日(土) 14:30～16:30(14:00開場)

会場：大阪府立国際会議場 12階特別会議場

アクセス：京阪電車 中之島駅下車2番出口すぐ

定員：150名 | 参加費：無料

募集受付 京阪電車WEBサイト

締切：2026年6月8日(月)まで

出演：桂 吉坊、太田 達

内容：上方落語／桂 吉坊

講座／太田 達

対談／桂 吉坊×太田 達

桂 吉坊

(落語家)

1981年兵庫県生まれ。1999年、桂吉朝に入門。2000年より3年間、桂米朝のもとで内弟子修行。以後、古典落語を中心に舞台を重ねる。2007年には「地獄八景 浮世百景」で役者としてもデビュー。2023年、大阪文化祭賞奨励賞、第18回 繁昌亭大賞、古典の日文化基金賞を受賞。有斐斎弘道館では、毎年2回和蠟燭のもとで語る「吉坊ゆらり咄」を開催。



◆申込方法 京阪電車WEBサイト

二次元バーコードにアクセスしていただき必要事項をご記入の上、ご応募ください。

<https://www.keihan.co.jp/navi/burari/navi/form/>



「keihan.co.jp」ドメインのメールが必ず受信できるように設定をお願いします。

※応募多数の場合は抽選になります。1度に2名まで申込可能。当選の方のみ、開催前約1週間を目途にメールを送信いたします。

有斐斎弘道館

有斐斎 弘道館
YUUBISAI KODOUKAN

有斐斎弘道館(ゆうひさいこうどうかん)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つつ、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。



大阪府立国際会議場

グランキューブ大阪
Osaka International Convention Center

水都大阪の中心地「中之島」に立地し、国際会議をはじめコンサート・展示会等多目的にご利用いただける施設として、国籍を問わず多くの人に親しんでいただけるよう、様々な交流の場と使い易さに重点をおいた質の高いサービスを提供しております。館内には、大阪府所蔵のアート作品24点を展示しております。



お問い合わせ 京阪ホールディングス「京阪沿線魅力再発見」係

TEL.06-6944-2542(平日10時～12時、13時～16時)

主催：京阪ホールディングス(株)、(公財)有斐斎弘道館、(株)大阪国際会議場

こころまちつくり
KEIHAN
京阪ホールディングス

有斐斎 弘道館
YUUBISAI KODOUKAN

行寛
争永

食の路 信仰から見る京都・京街道編～伝統の食文化をたどる道～

信仰や地域性は、食文化のかたちを大きく左右してきました。本シリーズでは、京阪沿線や京都に息づく伝統の食文化に目を向け、菓子が生まれ、受け継がれてきた背景をひもときます。土地の歴史や人々の祈りとともに育まれた味わいをたどりながら、京都の食がもつ奥深い魅力にふれてみませんか。日々の暮らしに寄り添ってきた「菓子」の物語を、ゆったりと巡る旅へご案内します。

2026年4月11日(土) 水菓子と葛菓子 ～京阪石山駅～

日本の菓子の始まりは橘と言われています。橘は日本原産の柑橘でビタミンが豊富であり、当時の不老長寿の薬として扱われたのです。平安時代になると京都の宮廷社会では果物は貴重な嗜好品で、水菓子(果物)は菓子的一种として位置づけられました。橘・柿・梨・桃などが神事や饗宴に供され「甘味＝果物」が中心でした。一方、葛(くず)は古くから薬用・滋養食として知られ、奈良・吉野の葛は特に上質とされました。吉野葛は大和から宇治川・淀川水系を通じて大坂や京の都に運ばれました。葛粉は冷やすと固まり口に含むと溶けるという性質を持ち、水のような透明感・清涼感を表現できる素材のため、水菓子が持っていた「季節・清浄・涼」の意味を継承しました。講座では、日本の菓子文化の原点にふれながら、信仰や宮廷文化、素材の特性が育んだ美意識と味わいの歴史をひもときます。



老松 夏柑橘

2026年5月23日(土) 信仰と菓子 ～出町柳駅～

地域の信仰や祈り、祭りの中から、神にお供えする食として「神饌(しんせん)」の文化が生まれました。神饌は祭礼や儀式の後、「撤饌(てっせん)」として下げられ、神のお下がりの人々が共にいただく「直会(なおらい)」へとつながります。ここに、日本の宴や共食の文化の原点を見ることができます。神前に供えられた食べ物は、やがて人々の暮らしへと受け継がれ、酒や雑煮、餅菓子など多様な食文化へと発展していきました。京都の正月に欠かせない花びら餅も、神饌の思想を今に伝える一例です。講座では、神饌を軸に、京阪沿線に息づく信仰と食文化の結びつきをひもとき、日本人の祈りと食のかたちに迫ります。



提供：全国天満宮総本社 北野天満宮 神饌

2026年7月18日(土) 門前菓子 ～北野白梅町駅～

門前菓子とは、寺社の門前町において参詣者をもてなすために生まれた菓子で、平安時代から江戸時代にかけて各地に広まりました。参拝の疲れを癒やし、供物や土産として親しまれたことが、その始まりとされています。今日でも、日本各地に土地の歴史を映す門前菓子が息づいています。京都・北野天満宮の門前では、古くから餅や団子などの門前菓子が供され、人々の信仰とともに食文化が育まれてきました。門前に並んだ七軒の団子屋を起点に花街へと発展した上七軒は、その象徴的な存在です。講座では、復興した「七軒だんご」をはじめとする事例を通して、門前町の文化や人の営みと深く結びついた菓子の歴史を読み解いていきます。



上七軒

2026年8月22日(土) 街道菓子 ～石清水八幡宮駅／大谷駅～

江戸時代を中心に街道沿いの茶屋や宿場町で旅人に売られていた菓子の総称が街道菓子です。日持ちし、手軽に食べられることが重要で、餅菓子や団子、焼き菓子が多く作られました。京阪沿線は東海道・中山道・西国街道・熊野街道など主要街道が集中し、寺社参詣や商人の往来が盛んだったため、街道菓子文化が特に発展しました。石清水八幡宮前の走井餅は平安時代より滋賀の逢坂山の付近で供された街道菓子でしたが、古くから人と物が行き交う交通の要衝であった石清水八幡宮で門前菓子としての役割を担っていきます。名物・走井餅を手がかりに、地域が育んだ“道の食文化”を辿ります。



やわた走井餅老舗

【会場】有斐斎弘道館(京阪電車 三条駅乗換 京都市営地下鉄 今出川駅下車 徒歩約12分)

【時間】各回10:30～12:00(呈茶は10:00～10:30) 【定員】30名

【参加費】1 会場チケット(菓子・呈茶付き) 3,000円 ※菓子・呈茶は10:00～10:30

2 後日アーカイブ配信チケット 2,000円(講座終了後配信)

【講師】太田 達

京都市生まれ。立命館大学食マネジメント学部 教授。有職菓子御調進所 老松当主。有斐斎弘道館理事。歴史、信仰、食文化を研究する一方、国内外で茶会を数多く開く。NHK『ようこそ先輩』、『美の壺』など多数出演。



伝統の食文化と地域創生

土地に根付いた「信仰」「祭り」。それらと「食」の関わりから、一過性のイベントとは異なる地域創生のヒントを探る。

- 第1章 地域創生のヒントを探る
- 第2章 菓子から地域の文化と信仰を考える12の事例
- 第3章 平戸に伝来した南蛮菓子が、地域の銘菓になるまで(瓜生朋美)
- 第4章 地域文化を菓子として表現する学生による事例(入門演習太田クラスほか)

講座のお申し込み [有斐斎弘道館ホームページ「弘道館の講座」](https://kodo-kan.com/classes/)
<https://kodo-kan.com/classes/>

お問い合わせ TEL.075-441-6662(10:00～17:00)

