



古代菓子再現の第一人者 前川佳代先生の解説付き

# 和菓子の起源を知る 古代菓子・かき氷満喫京都ツアー



榊餅/イメージ  
※前川先生提供



素餅(さくべい)/イメージ  
※前川先生提供



かき氷/イメージ  
※前川先生提供

普段触れる機会の少ない「古代菓子」の知識を得られる京都の旅はいかがでしょう？  
レクチャーを受けながら材料を使い、ご自身の手で古代菓子を再現！  
3種類の古代菓子と、平安時代に食べられていた歴史深いかき氷を存分に味わえます！

## ～ツアーポイント～

- ◆前川先生と一緒に、古代菓子作りを体験！
- ◆前川先生の解説を受けながら、平安貴族の食べていたものを再現した古代菓子とかき氷を実食！
- ◆上賀茂神社神職のご案内で、「上賀茂神社 国宝本殿」を参拝！

※上記は全て旅行代金に含まれます。



旅行代金 (お1人様あたり/  
大人・子供同額)  
**14,500円**

## 古代菓子とは…？

古代日本では主に「**果物**」を指し示す言葉として用いられていましたが、一方でもち米などを加工し植物油で揚げた現代の菓子に近いものも「菓子」として呼ばれていたことが分かっています。

## 上賀茂神社



楼門/イメージ  
写真提供:上賀茂神社様

立砂/イメージ  
写真提供:上賀茂神社様

境内全体が世界遺産として登録されています。古代菓子は年中行事の際本殿へお供えされています。

奈良時代や平安時代にも菓子がありました。日本独自の甘味料もありました。歴史資料や古典文学などの典拠に基づき、現在入手できる材料で古代菓子を古代スイーツとして再現しています。古代と現代を味覚でつなぐ試みです。



前川佳代先生  
※前川先生提供

### 【前川佳代先生】

奈良女子大学  
大和・紀伊半島学研究所 古代学・聖地学研究センター 協力研究員  
古代スイーツ研究家

京都市生まれ  
奈良女子大学大学院人間文化研究科博士後期課程修了、博士(文学)  
専門は、日本考古学、日本中世史、日本食文化史  
著書に『人をあぐる 源義経と壇ノ浦』吉川弘文館(2015年)、共著『古典がおいしい!平安時代のスイーツ』かもがわ出版(2021年)など。  
NHK「歴史探偵」、BS「英雄たちの選択」、NHKEテレ「知恵泉」、「グレーテルのかまど」などに出演。

## ☆古代菓子の調理体験・実食☆

「京の食文化ミュージアムあじわい館」にて古代菓子をお作りいただきます！

「京の食文化」について季節ごとに作られる和菓子や行事食など様々な展示が行われています。年代問わず楽しく学びを深められる施設です。



ミュージアム(内観)/イメージ  
※京の食文化ミュージアム・あじわい館



ミュージアム(外観)/イメージ  
※京の食文化ミュージアム・あじわい館

前川先生による古代菓子づくり実演(約30分)

「素餅(さくべい)」という、素麺の先祖ともいえるお菓子の作成過程をご覧いただけます。



古代菓子づくり実演/イメージ

古代菓子づくり体験(約40分)  
(お1人様2種類ずつ)

実演が終わりましたらいよいよ製作体験です。複雑な行程はございませんので、初めての方でもお気軽に取り組んでいただけます。



体験/イメージ  
※前川先生提供



粉煎(ふすく)イメージ

## 『葵家やきもち総本舗』のやきもち実食

70年以上の歴史を持つ老舗。創業当初から変わらぬ製法で作られるやきもちは、京土産としても有名です。

☆上賀茂名物のやきもちをお召し上がりいただけます！(白・よもぎのいずれかをお選びください)



上賀茂本店/イメージ



白餅・よもぎ餅/イメージ

## 前川先生による古代菓子についての解説

### 古代菓子・かき氷ご実食(約75分)

古代菓子・かき氷をお召し上がりいただきながら、古代のかき氷にかけられていたシロップや成り立ちについてなど幅広くその歴史をご紹介します。



前川先生解説/イメージ