

7月13日(火) 四季とっておきの『京都』オンライン講座 の企画に組み込まれた京町家見学に行ってきました。

見学に参加した皆さまは、町家での直接講義で祇園祭と京町家を味わって頂き、オンラインでご視聴の方には、らくたび京町家からの配信でリアル感を味わって頂きました。

らくたび京まちやお玄関



オリジナルのれん 講座風景



講座風景



夏は暑く冬は寒い京都の四季を快適に暮らすための細かな工夫がさりげなく施されていて、四季に合わせて冬には部屋を仕切る冬の襖を、夏には簾戸（すど）にしつらえ替えするなど、先人の知恵を兼ね備えた趣きのある京町家のお話は、町家のそここを浮かべながらで楽しいものでした。祇園祭、山鉾、鯉文化等々盛りだくさんで興味深く拝聴いたしました。

昔から生活の中で工夫され培われてきた、京都ならではの文化がぎっしり詰まっている 京町家 の空間で聞く講義は、日々の暮らしがリアルに目に浮かび、こういう機会がもっとできたら楽しいなと思いました。

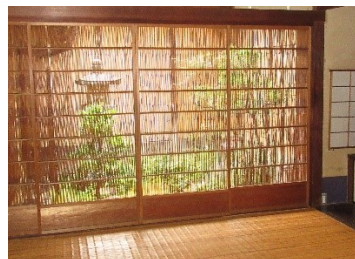
講義後は、町家内を見学。

講義で知り得た知識を実際に味わうおもしろさ、目から鱗もたくさんあり楽しい講座でした。

風情豊かなお庭 奥には蔵



夏ならではのですね。涼しげ！



老舗京料理・二傳さんの仕出し弁当



生命力の高い鯉は、古くから京都の文化に溶け込み、祇園祭は鯉祭とも言われる程の京都を味わう歴史ある食べ物。仕出し文化のある京都の老舗京料理、二傳さんからの鯉尽し弁当に舌鼓し、心もお腹也大満足。

山鉾



厄除けの粽



祇園祭で、2年ぶりの山鉾も幾つか見ることが出来ました。初めて見ましたが歴史を感じますね。まじかで見ると迫力があります。釘一本も使わないで組み立てる技術凄いですね。コロナ禍での感染予防のため 鉾は立てるけどなるべく見にくいってね っていう京都らしい言葉を受けて、ソツとサツと眺めてパチリ。講義で知るまでは、すっかり食べ物だと思っていた 粽 が食べ物ではなく、茅で作られた厄病退散・災難除けのお守りだと知り函谷鉾の会所で手に入れました。

この一年が、健やかに過ごせますように！

初めてのハイブリット講座でシュミレーションをして臨みましたが、想定していた流れとは全然違い、慌てる場面も幾つかありで不足点もありましたが、何とか終える事が出来ました。皆様のご協力があってこそこの講座と心し、反省点は、今後に生かせるよう励みたいと思います。ありがとうございました。