



おくどさん未来衆メンバー一覧（2024年度）

一般社団法人京すずめ文化観光研究所

	会社名・団体名	役職	お名前	ノート
1	阿ぶり餅 (株)一文字屋和輔	当主、代表取締役 未来衆代表	長谷川 検一	創業以来千年間、おくどさんと井戸水を使い続け、レシピも千年間ほぼ同じ世界最古の飲食店
2		女将	長谷川 奈生	
3	入山豆腐店	店主	入山 貴之	創業以来 200 年間おくどさんで大豆を炊き豆腐をつくる
4	竈 ai 研究会	(2024 年度の活動は 休止)	羽原 亜紀子	竈を取材し「月刊大和路ならら」で連載。学校教育で竈の活用を提案実践
5	大徳寺一久	店主	津田 邦雄	創業以来約 550 年間、おくどさんで大徳寺納豆をつくる
6	天神堂	店主	波多野 昌寿	創業以来 70 年間、おくどさんで餡を炊く
7	(有)テラ	代表	小林 亜里	愛宕山麓でギャラリー、イベント開催、おくどさんで火のある暮らしを楽しむ
8	(株)半兵衛麩	女将	玉置 淳	創業以来 300 年間、おくどさんで麩をつくり、昭和中期から維持保存
9	プレマ株式会社	代表取締役	中川 信男	世界大会 3 年連続入賞のジェラティエーレとして前代未聞、おくどさんを移築して店舗経営。宅地建物取引士
10	平野屋	女将	井上 典子	創業以来 400 年間おくどさんでご飯と名物の団子を毎日炊く
11	ふく吉	大将	福田 清嗣	築 120 年の京町家のおくどさんを復活させて、料亭のご飯を炊く。
12		大将	近藤 洋未	
13		若大将	吉村 匡弘	
14		おおきに迎賓館・館長	山岡 弓子	
15	宮奥左官工業	宮奥左官工業代表、 一級左官技能士、二級土木施工管理技士	宮奥 淳司	世界、日本各地でおくどさんをつくり、修復復活に尽力、薬師寺国宝東塔等の修理等を左官頭領で担う
16	飯炊職人飯米衛	飯炊名人	武本 秀明	伝統的炊飯方法を研究し各地で指導
17	山崎家	当主、京すずめ文化観光研究所理事、未来衆世話役	山崎 寿郎	江戸時代中期の屋敷にダイドコロニワの土間には7つの焚口のおくどさん
18	(株)山田製油	代表取締役	山田 康一	国産胡麻油をおくどさんでつくる
19		焙煎製造マネジャー	曾我 亮介	
20	京すずめ文化観光研究所	理事長	土居 好江	おくどさんサミット、未来衆呼びかけ人。おくどさんの調査研究、継承に尽力

農林水産省近畿農政局 関西食の「わ」プログラム認定

(五十音順)