



おくどさん未来衆メンバー一覧 (2025 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	氏 名	ノート
1	阿ぶり餅 (株)一文字屋和輔	当主、代表取締役 おくどさん未来衆代表	長谷川檢一	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製法 世界最古の現存する茶店
2	々	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		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	当主	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	々	前店主	津田義明	
7	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
8	(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
9	(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
10	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の快挙、おくどさんを移築して店舗経営。宅地建物取引士
11	鮎茶屋 平野屋	大女将	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
12	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。
13	々	若大将	吉村匡弘	
14	々	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	炊飯職人飯米衛	炊飯名人 竈 ai 研究会代表	武本秀明	伝統的炊飯方法を研究し各地で指導
17	(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
18	々	焙煎製造マネジャー	曾我亮介	
19	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)