



ワイズメンズクラブ

31st 京都部 部会

Refine Your Spirit 2026

君の魂を
研ぎ澄ませ

基調
講演

木乃婦 高橋拓児社長による

京料理と庖丁

木乃婦 高橋拓児社長が、
有次十九代目当主・寺久保吉雄氏の「庖丁」の世界を交えながら、
京料理と庖丁が織りなす技と伝統、その真髓を語ります。



株式会社木乃婦
代表取締役

高橋 拓児氏

京料理「木乃婦」三代目主人。東京吉兆で5年間の修業を積み、伝統的な京料理を継承しながら、新しい感性や技法を取り入れた独自の料理スタイルを展開。NHK「きょうの料理」講師なども務め、日本の食文化の魅力を国内外へ発信している。

京料理を支える「技」と、460年受け継がれる「庖丁」の哲学。
料理人と鍛冶職人、それぞれの視点から紐解く、京の味と美意識。
研ぎ澄まされた一振りが生み出す、京都文化の真髓に迫るスペシャル対談。

日 時

2026.9.5 SAT

開催場所

ホテルグランヴィア京都
源氏の間

登録費

15,000円

15:00- 受付開始

16:00- 第1部 式典

17:00- 第2部 基調講演

18:00- 第3部 懇親会

2026~2027
ワイズメンズクラブ 京都部部长

寺久保 吉雄 ワイズ

有次十九代目当主。永禄三年(1560年)創業、460年以上の歴史を持つ京都の老舗刃物店「有次」の伝統を受け継ぎ、庖丁文化と職人技の継承に尽力。2026年はワイズメンズクラブ京都部部长としても活動し、地域と人をつなぐ取り組みにも力を注いでいきます。

ホストクラブ／京都グローバルワイズメンズクラブ