

●ほっと一息、京都であそぼう

おふたいむ

off time

12
2017 No.206



京の冬の食を味わおう！

千年の都で愛される



あじわい館でレシピを紹介している冬のおばんざい「大根とお揚げの炊いたん」

特集 冬に美味しい 京の食めぐり

寒さが厳しくなるほどに、京の町にはおいしい食材が増えてきます。長い歴史を持つ京都には、冬ならではの食べ物もたくさん。便利な地下鉄・市バスを使って、食べに出かけましょう！

京の食文化ミュージアム あじわい館

きょうのしょくぶんかみゆーじあむ あじわいかん

京の食の歴史と文化を学ぶ

2013年、和食発展の中心地である京都に、食の文化や歴史を学べる施設がオープン。同年、ユネスコの世界文化遺産に和食が登録されました。あじわい館では中央卸売市場直送の果物のフレッシュジュースや、和食に欠かせない鰹や昆布のおだしの試飲が目玉のひとつ。また、プロの料理人による料理教室なども定期的で開催されるほか、伝統的な食事の展示を楽しめます。

☎075-321-8680

🕒8時30分～17時 📖見学無料 🌧水曜

📍京都駅前から徒歩7分 📍京都リサーチパーク前下車、徒歩約2分、または📍丹波口駅下車、徒歩約3分



一口にだしといっても素材はいろいろ

食文化に関する書籍も充実、だしの飲み比べもできます。料理教室は参加費も安く、何度も通いたくなります。(京の食文化ミュージアム あじわい館 広報 山川さん)

京都の豆知識

「千枚漬」

京都の三大漬物といえずぎ漬、しば漬、そしてこの時期おいしいのが千枚漬です。千枚漬は京野菜の聖護院かぶをうすく削いで漬けたもの。聖護院かぶが生産される11月～翌年3月頃に漬けられます。江戸時代末期に御所の料理人が考案、その上品な姿と味が絶賛され、市中でも漬けられるようになったのだとか。

ここがおススメ



あじわい館の料理教室では、予約の取れない人気料亭の料理人の方に教えていただきました！

(32歳女性 M.T.さん 中京区)