

京都 文化力 プロジェクト 2016-2020

創造する文化
京都から世界へ

The Creative Power of Culture :
From Kyoto to the World

見る
watch

聴く
listen

味わう
taste

香る
smell

触れる
touch

vol.1 2017.3 五感で知る、京都。

五感で知る、京都。

日本人の心のふるさと、京都——。
文化の中心であり続けてきた京都には、
国内外からたくさんの方が訪れ、
いろいろな側面から楽しんで帰られます。

ときに、その案内役となる私たち自身が、
京都の文化にもっと触れ、
参加の機会を積極的に利用することで、
その素晴らしさを再認識できるとすれば、
そこから京都の文化力はさらに底上げされることでしょう。

五感をたっぷり使って、
まずはまいちど、京都の文化を感じてみましょう。

Contents

京都文化力プロジェクト機関誌の発刊に寄せて 千 玄 室 4

五感で知る、京都。

<見る—watch>

和知人形浄瑠璃 6

ノンバーバルパフォーマンス『ギア』 7

<聴く—listen>

花街と三味線 8

丹後ちりめん 9

<味わう—taste>

京の食文化・食習慣 10

京の酒造り 11

<香る—smell>

お香 12

木の暮らし 13

<触れる—touch>

京焼・清水焼 14

多感覚インタラクション技術と応用 15

ヒト・モノ・コト 村田吉弘／藤田怜美 16

オリンピックと文化発信 太下義之 18

京都文化力向上宣言 20

井上八千代／大西清右衛門／佐々木丞平／鈴鹿可奈子／田中恆清

京都文化力プロジェクト 2016–2020 が目指すもの 22

京都文化力プロジェクト機関誌の発刊に寄せて

茶道裏千家 15 代・前家元

ユネスコ親善大使

日本・国連親善大使

日本国 観光親善大使

京都文化力プロジェクト実行委員会 名誉顧問

千 玄 室



今、世界の人々が文化に目を向けてきています。これまでは、国同士のつながりと言えば政治や経済の面での交流が主でしたが、この分野ではとかく争い事が起こり易いのです。そこで政治家や経済人ではない、一般の人達による文化での交流が盛んになって来たのでしょう。それぞれの国にはそれぞれの生活に根ざした文化があり、それをお互いに尊重し理解しようとするところから心豊かな交流が生まれるのです。

アニメ文化なども日本が世界に広めた文化ですが、やはり日本の文化といえばその風土に根付いて伝承されてきた文化を指すと思います。そしてその文化の元は、長いあいだ都がおかれていた京都から発信されているものが多いでしょう。

私は、一盃いちわんのお茶を携え世界のあらゆるところに伺いました。日本人はとかく点前が難しいとか堅苦しそうだと言って茶道を敬遠されますが、外国の方々はその本質を理解しようと一生懸命になられます。

外国で良く言われることに「日本人は何故、日本の文化を理解していないのか」ということがあります。実際、どの位の日本人が歌舞伎や能、茶道、華道などをわかっているのでしょうか。

茶道とは何も難しい点前をするだけのものではありません。その本質はお客様を思い、心を込めてお茶を点てることであり、お客様方は一緒に頂く方に「如何ですか」「お先に」と言葉をかけ

気遣い合うことにあります。お茶碗の正面をよけて頂くのもそうすることにより、謙虚に自分を省みる心を持てるからです。

日本人が心に持っている大きな要素に「情（じょう・なさけ）」というものがあります。豊かな自然と共に生きてきた生活文化の中で、この「情」が受け継がれてきました。お互い手を貸し合って相手を慮る。これが真の「もてなし」の心です。人はどうしてもてなせるかと考える様ですが、形だけの心のこもらない「もてなし」など不要でしょう。日本人であれば、すでに持っている心だと思えます。

長い歴史を積み重ねてきた京都だからこそ出来る、というものをその精神性も含め伝統文化として発信力を高めなくてはなりません。我々がしっかりと文化を理解し、そして若い世代に伝承して行くことが肝要です。若い人たちの方が柔軟に何事も受け入れ、自分のものとして発信できるのです。

その中心になるべき京都の担う役割はますます広がっていくことでしょう。

2020 年に向け、京都の文化を世界の人たちに発信し理解されることを目指す京都文化力プロジェクトの取組が成功することを、せつに願ってやみません。



平成 27 年 11 月にパリで行われたユネスコ創設 70 周年記念事業の献茶式にて



上：大田喜好さん演じる「榮御前」（さかえごぜん） 下左：「伽羅先代萩」（めいばくせんたいはぎ）でのクライマックスシーン 下右：浄瑠璃会のメンバー

農村の“人形遊び”から 民俗文化財へ

和知人形浄瑠璃

和知人形浄瑠璃会会長 大田喜好さんに聞く

「和知町」は京都府の真ん中あたり、黒豆や栗で有名な京丹波町の北部に位置する農業のまちであり、かつては京都と山陰を結ぶ街道の宿場町として栄えた。伝統芸能が盛んで、和知太鼓、人形浄瑠璃、文七踊り、小畑万歳は「和知4大芸能」と呼ばれ、親しまれてきた。なかでも和知人形浄瑠璃は、150年以

上の歴史を持ち、現在も町内で毎月定期公演が開催されるなど、地元の誇りとしてすっかり定着している。

浄瑠璃（三味線と語り）に合わせて人形を操る人形浄瑠璃は、一般的には1体の人形を3人の人間が操るのだが、和知人形浄瑠璃は、1体をたったひとりで扱う。しかも人形は大振りである。

これは、全国でも珍しい形態であるという。当然のことながら難易度は高くなり動きへの制約も生じてしまうのだが、逆に、すべて一人の人間の感性で手足や顔（目）を動かすことによる統一感も代え難く、感情表現のリアリティが高まるという利点もあるという。

現在、浄瑠璃会のメンバーは14名で、三味線が2名、語りが4名、そして人形遣いが8名である。上演が可能な演目は8題目あり、うちひとつは30年前に誕生した和知オリジナル（長老越節義之嘗）であり、通常30分ほどのものが多いなかで、この作品は1時間半にも及ぶ大作であり、いまでも人気が高い。

人形の魅力のひとつは、頭（かしら）にある。50体ほど保管されているなかに、阿波人形の名工・天狗屋久吉の手によるものも多く、精巧な造りと美しさはまさに芸術品。目と口、眉などが動く仕掛けになっており、鯨の髭で作られた糸を巧みに操り、喜怒哀楽の感情表現を作り出す。現会長の大田喜好さんは、この道半世紀のベテランであるが、いまもお演じるたびに新しい発見や喜びがあるという。それほど、経験と熟練を必要とするということだ。

江戸時代末期、農家の閑散期に嗜（たしな）んだ「人形回し」が、明治初期には芸団が結成されるほどになり、さらに大阪の文楽に携わった熟練者が加わり発展を遂げてきた和知人形浄瑠璃。まちの過疎化の進行のなかで、その継承のために若い世代に興味を持ってもらおうと、和知の小中学校では正規の授業の中に人形浄瑠璃を取り入れている。実際に毎月の定期公演に参加できるレベルに上達する生徒も現れはじめ、後継者不足の悩みにも一筋の光が見えはじめた。この貴重な文化を、和知町で、その自然や農作物とともに味わえば、よりいっそうの親しみがわいてくる。

見る watch



人間とは、何か？ 『ギア』は、その答え。

ノンバーバルパフォーマンス『ギア』

『ギア』プロデューサー 小原啓渡さんに聞く

photo by Takako Kishi

2010年1月にデビューを果たした、ノンバーバルパフォーマンス『ギア』。大阪の道頓堀 studioZAZA で行われた第1回のトライアウト公演に対する感想は、いまでもインターネット上で多数見ることができる。「衝撃だった」と。

マイム、ブレイクダンス、マジック、ジャグリング、そしてドール。単体ではいずれも既存のパフォーマンスであるが、それらをひとまとめでしたエンターテインメントは、まったく新しいものとして社会に迎えられた。歌舞伎などの舞台照明家であった小原啓渡さんは、『ギア』の誕生について次のように語る。

「歌舞伎というのは、歌、舞、わざ、外連（けれん）などの複合が舞台を作ります。つまりコンプレックスアート。『ギア』はそれらの要素を現代アートに変換したものです。ただし肝心なことは、個々のレベルが高いだけではダメで、いかに“調和”するか、です。京都というのは、レベルの高いファクターが混ざり合ってさらに優れた文化が生み出される街。『ギア』が京都に専用劇場を持っているのは必然なんですね。」

『ギア』は、歌舞伎や能のような、い

ええ、という人もいます。その魅力は何なのだろうか…。



京都市 三条御幸町にある『ギア』専用劇場

ええ、という人もいます。その魅力は何なのだろうか…。

マイム、ブレイクダンス、マジック、ジャグリング、ドールには、それぞれ3～6人のパフォーマーがいて、掛け算をしていくと配役の組み合わせは3000通りを超える。つまり1715回上演（2017年3月11日現在）してもなお、すべての組み合わせで演じるには至っていないのである。毎回組み合わせが違うということは、毎回違う面を見ることができるということだ。

『ギア』は幕の内弁当のようなものですね。ひとつひとつのおかずを丁寧に作り、小さいところにコンパクトに収める。季節に応じて具が変わり、そして「メインがない」という意味でもそう。と小原さん。日本的な「和の思想」、たとえば禅の庭に通じるような概念も読み取ることができる。

「ロボットが成長していくストーリーは、ストレートに人間ではなくあえて『ロボット』として見せることで、より人間らしさを表現しようとしているように感じました」。筆者の感想に、小原さんの顔がほころび大きくうなずいてくれたのが印象的であった。





1743年から続く名家・杉本家の十代目、先代の次女として生まれた杉本節子さん。杉本家には、先祖代々が日々の暮らしを曆にそって書き記した「歳中覚」が残り、いま暮らしの手本になっているという。

歳中覚には毎日の食事から、家の年中行事までこと細かく書かれている。常（ケ）の日は朝夕茶漬けに香の物、昼は一汁一菜。月3回はのお魚料理がついた。質素倹約を旨とし、素材を無駄にしない「始末の心」そのままの内容だ。ケの日の食事には、たいした楽しみはなかっただろうと杉本さん。そのかわり五節句や祭礼をはじめとする年中行事、人生儀礼といったハレの日には、特別な行事食をいただく。また、毎月決まった日に、決まった食材を使ったお決まり料理の習慣も。季節の移ろいや伝統行事を「味わう」ことを通じて体感してきたのが京都の家庭の食文化であった。

このような家庭料理と対照的に京都の代表的な料理として確立しているのが、料亭など飲食専門店で供される京料理だ。商いの品としての料理は、「都」であるからこそその食材の洗練と卓越した料理人の技によって育まれてきた。そこには、宗教、文化の中心地であることを背景とした精進料理や懐石料理の技術の融合があり、京料理の文化は洗練を極めていった。これも、京都の食文化の誇るべき側面である。

2013年、「和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」が、ユネスコ無形文化遺産に登録された。料理

「歳中覚」が伝えるハレとケの食事

京の食文化・食習慣

料理研究家 杉本節子さんに聞く



上左：杉本家のおくどさん 上右：おこうこのたいたん 下：小豆ごはん

だけではなく、食にまつわる習慣が着目されたことに意義があると杉本さんは言う。特に、正月にみんなで集ってお節料理や雑煮を食べるという習慣に日本の食文化が象徴されているというのである。つまりハレとケのけじめがしっかりとある食生活のあり方、すなわち食文化が評価されたのだ。

歳中覚に書き記されているように、毎朝、毎夕、お茶漬けと香の物で過ごすというのは現代の生活ではほぼ不可能だろう。ただ、行事食の習慣は、ハレとケのめりはりをつけるというのを思い出させてくれるひとつの要素であることは間違いない。

ユネスコの無形文化遺産登録と時同じくして、京都市が定める無形文化遺産の第1号に「京の食文化―大切にしたい心、受け継ぎたい知恵

と味」が選ばれている。

杉本さんは言う。「京都の文化が日本文化の源流であり、とりわけ京都の食文化はひとつの大きな核であると自負しています。京都の食文化をさまざまな形で継承していくことが和食の文化そのものを伝承していくことになるという気概をもって、役割を全うしていきたい」。



味わう taste

京の料理の良き伴侶として

京の酒造り

招徳酒造代表取締役社長 木村紫晃さん、杜氏 大塚真帆さんに聞く

京都の料理のレベルは、一般家庭を含め総じて高い。「美味しいものがあれば美味しい酒が飲みたくなる」のだ。

千年の都・京都には古くから酒の需要があった。平安時代の宮中における行事や神事において、酒が嗜（たしな）まれていたのだ。やがて、徐々にまち中に広がり、一般の人にも口にできるようになると消費量が増えていき、室町時代の京都には300あまりの造り酒屋があったと言われている。

現在、京都の酒造りの中心は伏見であろう。明治に入って交通・運搬の仕組みが整備され、洛外での酒造りに支障がなくなり、広いスペースと採水の便宜も加わり多くの酒蔵が洛中から伏見に移転をした。現在も20を超

える蔵が存在しているが、伏見の清酒の製造量は全国のおよそ2割（※）にあたり、そのなかで、世界にもその名を知られる「月桂冠」「宝酒造」「黄桜酒造」の大手3社が大部分を占める。京都・伏見の酒造りの魅力は、規模では大手にかなわない中堅、小規模の酒蔵が、個性的な酒造りをして存在感を高めていることである。それは「生き残るため」の戦略と言うべきであろうか、常に挑戦・革新し続ける酒蔵の姿がそこにある。

「うちみたいな小さなところが話して

もええんですかね」と言うのは、「花洛」ブランドで知られる招徳酒造の木村紫晃社長。個性的という意味では、招徳酒造のキーマンならぬ「キーマン」は、日本でも数少ない女性杜氏の大塚真帆さん。日本酒の美味しさに惹かれてこの世界に入り、杜氏になって12年が経過する。大塚さんは入社後もなく、それまでの酒造りの在り方やスタイルに疑問を持ち、江戸時代に主流だった「生酛（きもと）造り」という、天然の乳酸菌を発酵させる方法を復活させ、個性を明確にした多品種少量生産への転換を図った。そして、ボトルやラベルのデザインも、それぞれの味に合ったものへと一新すべく、大塚さん自らデザインを行っている。さらに、原材料である「米」の生産農家にも足を運び、理想の酒造りに向けて、隔々まで丁寧な仕事を欠かさない。

こうした頑張りとは対照的に、中小蔵元にも共通して存在するのだ。木村さんに、どんなシーンをもっとも重視して酒を造っているかを尋ねた。「やはり食中酒として召し上がっていただくのがいちばんですね。食べながら、飲む。自分の経験から、香りを主張しすぎず料理との食べ合わせが良い酒を造りたいですね。京都の料理は出汁が非常に効いていますので、出汁の旨みとのマッチングがポイントです。大塚さんは続ける。



上：「ジャケ買い」を語る魅力的なデザインのボトル 下：酒造りのワンシーン



「そのためには、麴の味が決め手になります。どういう特徴の米を、どれだけの量溶かすか…。結果がすぐには出ないので、試行錯誤の「毎年」です」。

ところで京都には、「京都市清酒の普及の促進に関する条例」があり、全国に先駆けて「乾杯は日本酒でしょう」という機運を作り上げたまち。そんな京都の酒造りの担い手の心意気に、今宵も日本酒がすすむ…。

※：国税庁ホームページ「清酒製造業の概況（平成27年度調査分）」より



歴史に紐づく香の道

お香

香老舗 松栄堂 代表取締役社長 畑正高さんに聞く

京のまちを歩けば、お香の匂いが風に運ばれてくるときがある。現代においてもお香は、暮らしに欠かせないものとして、京の生活にしっかり根付いているのだ。仏事はもちろん、お茶会や就寝前のひととき、さらには匂い袋や防虫香といった生活実用品まで、さまざまな場面がある。お香から、煙がゆらゆらと薫り立つ姿はたいへん日本的である。にもかかわらず、原料となる香木は、アジアからの輸入により大半がまかなわれている。香は大陸の歴史の影響を色濃く受けつつ、海というフィルターを通し、さらには京都の平安文化、東山文化などの文化の中で洗練され、昇華されていったのである。

宝永2（1705）年創業、300年を超える歴史を持つ香の老舗・松栄堂の畑正高社長は言う。

「奈良時代に鑑真和尚が、仏教の戒律とともに多くの香薬と技術を伝承しました。そこから香りの種類や幅が広まり、“香り”の門が生活の楽しみとして開かれていったのです。仏教において、焚いた香の香りは不浄を払い、心を清らかにする供養に欠かせないものです。私たちはその歴史を学び、現代の社会に果たす香の役割を考えなければいけません」。

平安時代になると、香料を複雑に練り合わせ香気を楽しむ「薫物」が貴族の間で流行りはじめる。自ら調合し、自分だけの香りに仕立てた薫物で、部屋や衣服への「移香」を楽しんだようで、その頃の書物には香の記述が頻出する。

そして鎌倉時代、禅宗の広まりにより、香木そのものと向き合い一木の香りをきわめようとする精神性が尊ばれるようになる。さらに、武家の台頭により、戦乱の世となった室町時代になると、香木の香りを繊細に鑑賞する「聞香（もんこう）」の方法が確立する。文化の中心であった京都の地では、茶の湯や立花など多様な芸術が花開き、現

代にも通ずる日本文化の礎がつけられる。香においても、香料を配合する世界と香木そのものを見つめる世界、その2つを総合的に使いこなせるようになったのが安土桃山の時代だ。香りに名をつけて表現するなど、今日の香道の元となる文化が生まれたのもこの時代である。

経済力を持った町人にも香文化が広がる江戸時代、歴史の檣舞台は江戸に移れども、文化の中心は依然として京都にあった。畑さんは言う。

「大陸からの文化を受けとめ、発展させてきたノウハウは京都にしかありませんでした。政治の中心が鎌倉や江戸に移っても、文化を遡ると京都に学ばざるを得ない。それはひとえに、歴史の中に、学び、積み重ね、伝承された知恵があるからにほかなりません」。

さらに付け加えた言葉には、京都に根を張って活動を続ける志がこもる。

「遡れる歴史と伝統を持つ京都人が、未来に向け責任のある一歩を踏み込むとうとするときに、歴史を遡る意識をどれだけ持てるかどうか。次代の人々とともに追いつけたいと思います」。



上：江戸時代から伝わる調合帳。「歴史に学ぶ」ための資料が京都には多い
下：良質な香木はすべて東南アジア産

香る
smell

有史以来ここにちまで、住居の素材の主流であり続けてきた「木材」。ここではまずその「香り」に注目する。

木材は、自らが香りを有しながら、外気も自然に吸収しその空間の香りを作る。たとえば日本家屋における客間では、訪問者を迎える際にお香を焚くなどして空間づくりを行うが、その匂いが木材の柱や壁、そして畳や机、調度品などに自然にしみこんでいく。結果、心が落ち着く自然の香りに包まれた清々しい時間が提供されることになる。鉄骨、コンクリート、ビニールクロスといった現代建築の主役たちでは、到底なしえない演出である。

野間さん、高田さんは口をそろえる。「木は呼吸をしているんです」。

なるほど、木造の住まいは、住まい自体が生きているのか！

野間さんは続ける。「100年以上経つ建物の改装で、基礎材のヒノキにのこぎりを入れたことがあって、そうしたら、中は油ぎったきれいな色で、すごい香りがしてビックリしたんです。うわっ、生きてる、って」。高田さん

はこれを料理になぞらえ「住宅におけるかくし味みたいなもの」と表現する。

「最近ではね、みかんが、ほんとにみかん箱に入っているのをあまり見ないでしょ。ビニール袋や段ボールに入っていると腐敗が早いのに、木箱に入ったみかんはずっと状態が維持されます。木のおかげで空気がいつまでも新鮮に保たれるんですね。自然の力ってすごいな、と思います」。

住宅も、みかん箱と同じことがいえるのだ。木造住宅では、木が呼吸をしていることで、人間や生命体と有機的になじむような自然の空間が保たれるのだと高田さんは説明する。

もうひとつ、木が作る空間の魅力について、二人は続ける。

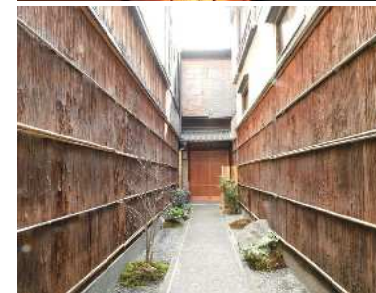
「隣りあう外部空間との関係性にも意識が向く、というのがとても重要なことだと思います。たとえば、近年のマンションなどは、外部空間（コミュニケーション）と物理的にも精神的にも“隔絶”しています。現代社会においては、その隔絶を望む人もいます。しかし、木の住まいは、窓を開けると庭があり空が見える、天気がわかる、

季節の匂いがする…、ひとときとして同じではない」。

洋風建築全盛の時代であるが、そういうところに価値を見出せる暮らしのための環境がまだある都市は…そう、京都である。和の暮らしがまだできる、和の暮らしが似合う、和の暮らしをしたいと思える環境がある。ただしそれには、住まい手が“手間ひまをかけ”て“住みこなして”いくことが、同時に求められる。

「山紫水明の都・京都には、先人たちが長い歴史の中で積み重ねてきた“和の暮らし”の歴史があります。“手間ひまかけること”を積極的に楽しむ意味や価値がいっぱい詰まったまちなんです」。

京都には、来訪者も体験できるような「木の暮らし」が、まだまだ残っているのだ。



写真すべて：祇園新橋にある「日本ぐらし館」

家屋自体が生きている！

木の暮らし

日本ぐらし 代表取締役 野間光輪子さん
京都大学大学院工学研究科教授 高田光雄さんに聞く



京都は古くから、全国から焼き物が集まる市場だった。桃山時代の茶の湯の流行により陶器製の茶道具が作られるようになり、茶人や宮廷、社寺へ献上されるようになった。江戸時代になると、野々村仁清や尾形乾山といった、現在もその名が通る名工が出現、「京焼・清水焼」が産業として確立し今日に至っている。東山の日吉地区で洗春陶苑を営むのは、三代目洗春こと高島慎一さん。祖父に当たる初代は、もともと瀬戸の陶工。独立して京都に赴いた際、陶芸家の山田詰（てつ）から、うらかな春を意味する「洗春（こうしゅん）」の名を賜ったという。

高島さんの作品の特徴は、「いっちゃん」と呼ばれる凹凸のある細かい文様。焼成前の器に細い口金から粘土を絞り出し、文様を描いていく。その文様が、器を持った時の手触りを決める。

「粘土が硬すぎると文様に角が立って手触りが悪くなるので、粘土の状態を維持することにもっとも気を遣います」。完成した器は手によく馴染み、紋様の凹凸は触っているだけで心地よく、口に触れた時も平坦な陶磁器とは違う触感が得られる。

使えばわかる、使えば感じる、こうした“特別感”を、できるだけ多くの人に届けたい、と高島さん。

「ふだん使いしてもらうためには、質を落とさずコストを下げ、ハードルを低くしていく必要があります。たとえば、いくつかの窯元で共同出資して、製造プロセスの効率化に貢献する機械を導入するとか…」。

技術の高さや歴史の格式に守ってもらおうという発想では、今後、生き残っていけない。受け継がれてきた伝統を絶やさないためにも、一般社会への普及をもっともっと進めていかなければならない。現在、高島さんをはじめ京焼・清水焼の若手作家たちが、市内の料理店の要望に応じ、オーダーメイドで器を制作し納めている。お客さんに京焼・清水焼に触れてもらうきっかけにと、各自の創造性を発揮して意欲的に制作に励む。

そんな流れの中で、“いっちゃん”は、“意外な”ところに進出しはじめた。陶磁器といえは「食器」のイメージが強い。あるいは、オブジェ。しかし、そのい

凹凸から伝わる作家の息づかい

京焼・清水焼

洗春陶苑 高島慎一さんに聞く

背景：ホテルの客室に設置された高島さんの作品 下：いっちゃんの制作工程 右：下が完成するとこのように 右下：ホテル客室の洗面所の手洗い桶にも「いっちゃん」が



ずれでもない「実用製品」…、照明や洗面器具である。ホテルの客室に設置されたペンダント照明のソケットや洗面所の手洗い桶に採掘されたのだ。器としての“いっちゃん”から姿を変えた“いっちゃん”に出会うのは不思議な感じがしたが、それこそがまさに狙いであり、京焼・清水焼の可能性なのだ。今後、あちこちに出現するかもしれないこんな“デコボコ”をみたら、洗春陶苑として京焼・清水焼という産業を思い出していただけだろうか。



触れる touch

新手の“さわりかた”が、未来を変える

多感覚インタラクション技術と応用

NICT 脳情報通信融合研究センター 脳機能解析研究室副室長 安藤広志さんに聞く



「展示物には触れないでください」。美術館や博物館でよく見る注意書きだ。

近未来、これが「展示物に触れたい方はコチラ」と、さながらホームページ上のリンクボタンのような案内に変わるかもしれない。

けいはんな学研都市にある国立研究開発法人情報通信研究機構（NICT）が開発した「多感覚インタラクション技術」とは、触ってはいけないものを、触れている感覚を得ることができる装置である。何百年も前から伝わる工芸品、たとえば、表面に精緻な彫刻が施されたレリーフ。触るところか、博物館の収蔵庫から出てくることすら稀であるような国宝級のシロモノだとすれば、一般人はもちろん、学芸員でも研究者でも容易に触るべきではなかろう。しかしこの装置により、ほんとうに触っているかのような感覚がもたらされるのである。

パソコンの前に置かれたタブレットペンを持つ。画面に映し出されたその対象物をのぞきこみながら、“触りたい”箇所にペン先を近づける。もちろん、ペン先が動いているのは、自分とパソコンの間の“何もない”空間の中

である。ペン先が対象物に“当たる”。ガリッ、ゴリッ、キーーーーと音がする。空気中にもかかわらず、対象物に当たるとそれ以上動かなくなる。表面にペン先を走らせると、その凹凸が実にリアルに再現されている。対象が金属ならば固く、風船ならば押すとゴムの弾力がペン先に跳ね返ってくる。さらに押すと…、風船が割れる。

技術的な仕組みを詳述するには紙幅が足りないが、「立体物スキャン」で凹凸情報を得、そこに材質情報を加味することで可能になるのだ。実社会への有用な応用可能性としては、博物館での文化財触覚体験はもちろん、手術前シミュレーション、インターネットショッピングの際の手触り確認など、想像に難くない。

開発を主導した安藤広志さんは言う。「この技術、京都で生まれたのは偶然



上左：多感覚インタラクションシステムの体験風景 上右：ペン先が動いているのは、“何もない”空間の中だが、あたかもゴム風船をペンで突いているかのような感触 下左：国の重要文化財に指定されている、高松塚古墳から出土した銅鏡「海獣葡萄鏡」（奈良文化財研究所蔵） 下右：それを再現したもの

じゃないと思います。京都には、“触りたい”衝動に駆られるものがたくさんありますし、文化や伝統を守るだけでなく、そこに新しいものを付加していくマインドを持った人もいて、そういう環境もあった。私はこれまで、人間の知覚の研究をしてきましたが、今回の技術開発を通して見えてきたものは、日本の文化というのは五感をフルに活用して享受すべきものばかりだということ。技術と文化財という新旧をうまくつなぐのは、日本人の得意中の得意分野なんじゃないかな。



2013年12月、日本の伝統食である「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録された。これに尽力したのが、ミシュランで三ツ星の評価に輝いた京料理店「菊乃井」の村田吉弘店主である。世界に「和食」の名が轟き日本食のブームが巻き起こっている一方で、日本の食生活の西洋化は進行の一途をたっている。

村田さんは言う。

「無形文化遺産申請の時に、『日本人は自国の“食”にあまり関心がないように見えるのに、それを世界の遺産に登録したいとあなた方は思っているのですか?』というようなことを言われまして。たしかにそのとおりだ、それではいけない、と強く思いました。」

村田さんがかつて留学していたフランスでは、国民がみなフランス料理を愛し、フランス料理が世界で一番であると信じ込む、そういう文化風土であったという。日本はおよそ、それは趣を異にする。「食べる」という生きるために不可欠な行為であるにもかかわらず、食事にあまり興味を持たない人が多い。

「食というのは文化なんです。生きるために食べるという、それだけにとどまるものではないのです。」

さて、どうということだろうか。

ある地域の子どもたちが、学校給食あるいは家庭の料理で、その地域で生産されている米や野菜を食べる。新鮮でおいしければ子どもたちは喜んで食べ、関心を持つことで低農薬、有機肥料栽培といった背景も知ることになる。それが地域の誇りへとつながり、産業は発展し地域が活性化する。さらに、こういった事例が日本のさまざまな地域で再現されるようになると、必然的に日本人の食への関心が高まり、すぐれた食材や料理がどんどん誕生する。地産地消といった社会・経済活動にもつながり、「第一次生産者—地方行政—国」の三位一体が強化されていく。「生きるために食べる」だけではない、「食」を通じた経済・文化活動の在り方が示唆されるというわけだ。

「そこで、私たち料理人の役割は何かといえば、ズバリ“食育への貢献”でしょう。食育っていうのは、必ずしも学校教育の中でだけ行われるものでは



菊乃井
村田吉弘さん



ない。家庭でも、街のレストランでも、会社の社員食堂でだってできることなんです。ただ、ほんとうにおいしいものが提供されなければ、説得力は弱いまま。そこなんです、われわれの出番は。自分の店でだけおいしい料理を出せばいいという時代は終わった。日本人、とりわけ子どもたちに日本食の良さをどう伝えようか、美味しい料理を作る人は、そこまで考えて実行に移

していかなないと。」

“食”の周囲には、さまざまな文化がある。食器、テーブルセッティング、什器、照明、音楽、食事シーンを演出する要素の部分にも、料理人自らが感性を発揮していくべきなんだ、と。村田さんが期待する料理人像のハードルは高いが、ゆえに大きなやりがいと達成感が得られることもまた事実である。

ヒト・モノ・コト

tradition & modern

kashiya
藤田怜美さん



2014年、岡崎にkashiyaをオープンさせた藤田怜美さん。その人生は、早い段階に意外なきっかけで決まっていた。小学生のころ、ケーキ屋におつかいを頼まれた。どれを買えばよいかわからずに、他のお客さんがショーケース内のケーキを選ぶ様子を観察していたのだが、そのときに見たお客さんのキラキラとした目に、幼い藤田さんは釘付けになった。

「こんなに人を喜ばせられる仕事があるんだ！よし、ケーキ屋になろう」と。高校卒業後、「洋菓子といえばフランス」と意を決し、辻製菓専門学校のフランス校に入学する。「実習」でアルプス地方の小さな店に研修に行き、フランスをすっかり気に入ってしまったが、「ずっとここに居たい」という思いはビザの関係で叶わず、帰国を余儀なくされる。その頃、コース料理の最後に提

供されるアシェットデセール（皿盛りのデザート）への興味が高じ、帰国後は東京のレストランに就職した。学ぶことも多かったが、日本の食材でフランスのデザートを作ることへの違和感、閉塞感があり、やはりフランスの地で、フランスの材料を使って作る技術を身に付けたいと、フランスに舞い戻る。パリでの5年間でシェフパティシエにまで上り詰めたが、それでもなぜか物足りなさを感じるようになっていた。

そのとき、偶然に“和菓子”と出会う。フランスに日本の文化を広めようとするワークショップに、フランスの主婦や学生などの一般人に混じってなんとなく参加した。初めて和菓子作りを体験し、衝撃が走る。

「手で直接食材に触り、調理し、整形する。フランス菓子にはまったくない手法に驚きました。迷うことなく日本に帰国、これが大きなターニングポイントになった。帰国した藤田さんが選んだ地は、和菓子の文化が根付く「京都」。知り合いの伝手を頼って和菓子の老舗・亀屋良長に就職した。フランスではシェフパティシエを務めたが、和菓子に関しては何の知識も経験もない。ただ、生半可な気持ちで臨んではいけないという気概があった。菓子の名が和歌から名付けられることから、古典を読み、茶菓子として振舞われることからお茶を習った。すると、京都の文化の奥深さに打たれた。」

フランスで学んだ技術と、京都の文化の伝統を融合した“革新”的な商品を次々と誕生させ、会社から、お客さんから、高い評価を受けるようになる。そして2014年、ついに独立。kashiyaという屋号には、洋菓子と和菓子を分ける概念を取り払おうという想いがある。かつて日本には菓子という表現しかなかったのに、ヨーロッパの菓子が入ってきたことで洋菓子、和菓子という言葉が生まれた。

「その言葉の概念を取り去りたお菓子作り、それがいまの私のめざすところです。京都には、本当に素晴らしい方がたくさんおられ、話すところとしたことに刺激を受けたり勉強できたりするんです」と。懐の深い京都が、激動の人生を歩んできた藤田さんの安住の地となりそうだ。

オリンピックと文化発信

三菱 UFJ リサーチ & コンサルティング株式会社
芸術・文化政策センター主席研究員／センター長

太下 義之 さんに聞く



スポーツの国際祭典、と一般に理解されている「オリンピック」。もちろん、それは間違いではない。しかし、「文化・芸術の振興のための積極的な取り組み」までが開催国に課されていることを知る人は、おそらく多くはない。

“課されている”というよりは、“振興のまたとない機会”と理解すべきなのであるが。日本人はよく、外国に行って初めて自国の文化の素晴らしさに気づく、と言われる。外国人から日本の文化・芸術についていろいろと質問を受けるものの、答えることができない。質問者は驚く。「あなたの国の文化はスゴいのに！」と。

それが京都の人ならば、京都に帰ってきてあわてて寺社めぐりをする、歌舞伎や能を観る、伝統産業に触れてみる。そして、その魅力によりやく気付くのだ。

太下さんは言う。「オリンピックを開催すれば、おのずと外国人が多数訪れます。もちろん競技を見に来るわけですが、観光目的の来訪者も多く、競技開催地のみならず日本の各地を訪れることでしょう。すると、日本中が“外の目”にさらされることになり、インターネット・SNS 全盛のいま、日本の現状は瞬く間に世界中に知れ渡ります」。

たしかに、普段あまり日本のことに興味がない人や国も、オリンピック期間中ともなれば話は別だ。「戦争から 70 年を経た、アジアの小さな人口過密島国のニッポンは、いまこうなっているのか!」、と。

“2 度目の”東京オリンピックの意義をしっかりと理解すること

恥ずかしいから頑張ろうとか、ちょっとはマシしておかないと、ということではない。「外からの目」を得て、日本の文化にいまいち日本人自身が関心を高め、さらに高いところに持ち上げる絶好のチャンスなのだ、と太下さんは言う。

「半世紀前、東京オリンピックという機会を得た我が国。そのときは、戦後復興から高度経済成長へのさなかであり、東海道新幹線、首都高速道路など社会インフラの整備という大きな恩恵にあずかりました。今回のオリンピックを迎える我が国の事情は、およそ違っています。“成熟国”において 2 度目のオリンピックが開催される意義、というものを我々は考える必要があるのです」。



経済成長は「バブル」に行き着き、さらにその「崩壊」を経て、長期的な景気の低迷にまで陥っている。わずか 50 年の間に…である。半世紀前に、この状況を想像できた人は多くはない。そして 2 回目の東京オリンピックが開催されると、誰が思ったであろうか。いま、我々が手本とすべきは、我が国と同様、第二次世界大戦後で初め同じ都市での 2 度目の開催となった 2012 年のロンドンオリンピックであると、太下さんは続ける。

「この時の開催地の決定に際して、ロンドンはパリと最後まで競ったのですが、ロンドンのほうが文化振興プログラムの提案において優っていたのです。“Sports”という言葉を使わず“Culture”という言葉で活動を展開しました。つまり、若者の特権は、スポーツだけにあるのではなく、むしろイマジネーションの喚起にこそある、と」。

象徴的だったのが、ロンドンだけでなくイギリス全土で実施された「Artists taking the lead」というアーティスト発案型のアート・プロジェクトである。アーティストがリーダーシップをとり、イギリスを 12 の地域に分けて公募を行い、一次審査、二次審査を経て計 12 のプロジェクトが選ばれ、オリンピックに向けて芸術活動を展開した。伝統文化である織物、大衆芸能の映画、音楽、さらには建築やパブリックアートなどさまざまなジャンルの魅力的な芸術が創造され、イギリスの文化力が内外に示されることになったのである。

景気低迷、高齢化の日本に、“文化発信”を起爆剤に

国の規模や、伝統を重んじる民族性、政治形態などがイギリスとよく似ている日本にとって、ロンドンオリンピックの事例は格好の手本である。しかし、その日本の実情たるや、人口減少、高齢化、景気の低迷に直面し、国力ダウンは免れ得ない状況である。

「極端に言えば、今回のオリンピックは、日本の在り方や文化シーンを考えていく最後のチャンスなのではないか」、と太下さん。そのために不可欠なことは、日本全体が自国の文化に向き合えるプラットフォームを多数持つこと、多くの人が主体的に参加する機会を多数用意することであるという。

「日本の現代社会の課題に、政治や産業だけではなく“文化”が向きあうことで、違った経済循環が生まれると思うのです。そして、文化と言えば京都。全国に先駆けて、コンテンツの豊富な京都がまず動けば、他もそれに呼应しやすくなります。オリンピックに“主体的に参加する”なんていうことは、ほとんどの人にとって一生に一度の機会です。みんなでおもしろいことやろうよ、という機運を盛り上げていきましょう」。

こうなると、ただ観るものだと思っていたオリンピックが、エライことになっていきそうだ。京都という、日本を代表する“文化の都”にいる我々にとって、手を伸ばせば届くところにある日本の、京都の、すぐれた文化に主体的に関わるチャンスなのである。

太下さんは結ぶ。

「推進者サイドの役割は、府民市民がそのクオリティの高さに気づくような動機付けの機会、そして参加の場をたくさん作ることでしょう。府民市民の皆さんは、自分の生活がより豊かになることを確信し、関わっていったらいいかでしょう。か。“またとない”この機会を逃さぬよう」。

京都文化力向上宣言

京都文化力プロジェクトをより発展させていくために、

京都文化力プロジェクト実行委員会の関係者から、

これからの京都の文化力をさらに向上させるためのメッセージをいただきました（五十音順）。



井上八千代

京舞井上流五世家元

京都文化力プロジェクト実行委員会 理事

今年は私たちにとって、大きな出来事が続いています。ホームグラウンドである祇園甲部歌舞練場の休館に伴い、今年の都をどりは、京都造形芸術大学さんの「京都芸術劇場春秋座」を拝借して行うことになったんです。「なんや祇園やないんかいな、ほな行かへんわ。」という声もありますが、私は、京都というのはまち全体が劇場のようなもので、どこでも都をどりの会場にできると思っていて、不安も大きいですが、逆に楽しみでもあるんです。

決まったパターンの外に出た京都の伝統芸能のあらたな魅力が引き出されるかもしれないな、と。新しいことをやると、あらたな視線に出会うことができます。外国に行ってはじめて、日本や京都についての違った見方や見解に触れるように、京舞も「外からのあらたな視線」を得ることができる貴重な機会であると捉えています。京都の文化コンテンツを生む側がそんな意識を持ち、そしてまちのあちこちで場が充実していくことを願っています。

大西清右衛門

千家十職

大西清右衛門美術館 館長

京都文化力プロジェクト実行委員会 実施計画策定部会 委員

文化というのは、単に受け継がれていくのではなく、変化しながら継承されていくことが大事です。変化がないものは飽きか来ますし、受け手の感激も薄れます。技術も進歩していきません。私は、400年以上続いている茶道文化のひとつの要素である「茶釜」を作っていますが、お茶室における茶釜というのは、道具としての役割を越えた存在だと思っています。

お茶室は薄暗いところです。外から入ってくると、はじめはよく見えません。目が慣れるまではお香の香り、お湯が沸く音、だんだんと目や耳が慣れてきて、お茶室の雰囲気を感じられてきます。そして茶釜からうっすらと湯気が立ちのぼる、風雅な瞬間が訪れます。お茶室とお茶会を想像し、「よし、こんな茶釜はどうだ!」、と。そんなふうに、今の時代の人との関係があつてモノが生まれる。それが「文化」なんだと思います。人が関わりとモノも変わる。次世代に対し私たちができることは、造り続けていくこと、ではないでしょうか。



佐々木丞平

京都国立博物館 館長

京都文化力プロジェクト実行委員会 理事

京都国立博物館は、全国に4つある国立の博物館のひとつです。国立ではありますが、「京都にある」という点に立ち還れば、京都というコミュニティにどれだけの根を下ろすことができるかが重要であり、私たちはそこに力を注ぎました。大晦日にカウントダウンイベントを実施し、終夜開館、餅つきやライブコンサートを行ったりと、従来では考えられないようなことに思い切って着手してきました。

それは、博物館という概念のハードルを下げるため。地元の人たちにとってどれだけ身近な存在になれるか。たとえば子どもたちが、「お母さん、ちよつと博物館行ってくる」というぐらいになれるかどうか…。私たちだけではなく、京都における文化に関連するさまざまな取り組みが、「点」で終わらず、いろいろなところにつながっていくことが、これからの京都の文化力向上には不可欠と考えています。そのためにも、仕組みや場という意味での文化のインフラがつつかりながら、整備されていくことに期待しています。

鈴鹿可奈子

(株)聖護院ハッ橋総本店 専務取締役

京都文化力プロジェクト実行委員会 実施計画策定部会 委員

世界中からさまざまな方が訪れる京都。300年以上続くハッ橋屋に生まれ、働いていますが、私たちの商品や京都というまちが世界からどう見られているのかを意識しはじめたのは、留学などを通して別国の方々と訪れたまにに触れてからです。今でも旅先では、その国の日常に溶け込んでいく感覚が楽しく、よくまちを歩きます。海外から京都にいらっしゃる方にも、同様に京都に直接に接して楽しんでもらいたいと思います。

京都というのは暮らしの中に文化が溢れています。何気なく歩くだけでも新旧問わず多くの日本らしいものに出会い、発見があります。また新しいものを取り入れる気質の地元の人も多く、興味を持ってもらえればどんどん歓迎されるでしょう。外から来た人を迎える、という視点でなく、内外関係なく地元のヒト・モノ・コト全てを巻き込んでこそ、さらに京都の文化は面白く発展すると思います。「京都ってこんなまちだったんだ」と住んでいる私たちが気付くことで、魅力的なコンテンツがさらに生まれることでしょ。



田中恆清

京都府神社庁長

石清水八幡宮 宮司

京都文化力プロジェクト実行委員会 理事

石清水八幡宮は、都の裏鬼門を護る国家鎮護の社として広く信仰されてきました。神社ですが創建は僧侶であり、貞観元（859）年に行教和尚により、宇佐八幡宮の八幡さまを勧請して創建されました。また、鎌倉の鶴岡八幡宮は、石清水八幡宮から分霊されました。明治になって神仏分離令が発令されましたが、神道も仏教も日本人が大切にしてきた信仰であり、現在、神社と寺院はともに日本人の伝統宗教を守る活動をしています。

京都というまちは、最も古くて最も新しいまちだと私は思っています。京都には“遠慮の文化”が根付いていて、京都人の「他を慮りながら新しいものを生み出していく精神」こそが、日本の文化・芸術をリードしてきたのです。つまり、歴史を重んじながら伝統を幾重にも積み重ねていく。そこに神仏が担ってきたのは、伝統芸能や伝統産業の「奉納」を受けること、すなわち神仏に最高レベルのお供えをすることで、文化に磨きがかかってきたのです。私たちもいまいちど、その自覚を高めていく必要があると感じています。

京都文化力プロジェクト 2016-2020 が 目指すもの

「京都文化力プロジェクト」は、2020 年東京オリンピック・パラリンピック競技大会等を契機として、京都を舞台に行われる文化と芸術の祭典です。

オリンピックは、世界最大の平和の祭典であり、スポーツの祭典であるとともに、文化の祭典でもあります。オリンピック憲章では、オリンピズムとはスポーツを文化、教育と融合させ、生き方の創造を追求するものと規定しています。

2020 (平成 32) 年に向けて、京都から多彩な文化・芸術を世界に発信するとともに、国内外の人々と交流・協働し、新たな創造の潮流を起こしていきたいと考えています。

「創造する文化 京都から世界へ」 The Creative Power of Culture : From Kyoto to the World

3 つの目標

世界の人々に
京都の魅力を伝え、
もてなす基盤をつくる

世界の人々に
京都の総合的な
文化力を提示する

世界の人々と協働し、
新たな創造の
潮流を起こす

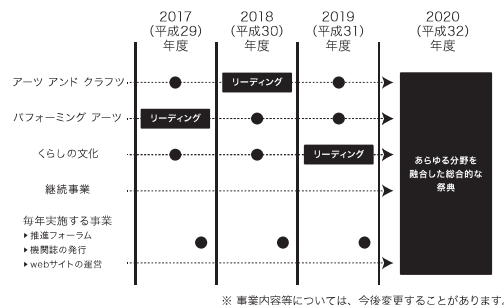
事業展開

現在「伝統的」と言われるものの多くが、創生当時「革新的」であったように、今、「はじめる、新しいものをつくる」ことが、100 年後、200 年後の未来につながっていきます。

京都文化力プロジェクト実行委員会では、悠久の歴史に育まれてきたヒト・モノ・コトを、「美術・工芸」(アーツ アンド クラフツ)、「舞台芸術」(パフォーミング アーツ)、日常生活の中に息づく「くらしの文化」による3つの分野の視点を中心に実施していきます。年度ごとに1つの分野に絞ったリーディング事業と合わせ、その他2つの分野のワークショップやイベントなどを順次開催し、様々な規模で事業展開を予定しています。

継続性を必要とする事業は、2020 年までの4年間でゴールを目指すとともに、2020 年には、全分野を融合した総合的な文化芸術の祭典を計画。未来への遺産(レガシー)の布石となるよう、活動していきます。

また、期間中に京都で催される多種多様な文化芸術イベントが、東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会の「東京2020 参画プログラム」や内閣官房東京オリンピック競技大会・東京パラリンピック競技大会推進本部事務局の「beyond2020 プログラム」として認証されるよう支援します。



※ 事業内容等については、今後変更することがあります。

これまでの活動

2013 年

9 月 東京オリンピック・パラリンピックの開催決定

2014 年

8 月 「京都文化フェア」呼びかけ



10 月 「京都文化フェア呼びかけ」に基づく
推進委員会設立 (ワーキング会議設置)



2015 年

9 月 基本構想中間案公表

9 月～12 月
イベントアイデア募集

10 月～12 月
ワークショップ開催 (3 回)



2016 年

3 月 基本構想策定



5 月 京都文化力プロジェクト実行委員会設立
(理事会開催、部会設置)



9 月 ホームページリニューアル



10 月 実施計画 (総論) 策定

スポーツ・文化・ワールド・フォーラム開催



10 月～2017 年 3 月

ワークショップ開催 (3 回)



2017 年

1 月 大学生による京都文化の発信・体験プラン
コンテスト



4 月 推進フォーラム開催 (予定)

京都文化カプロジェクト 2016-2020

Vol.1 平成 29 年 3 月

発行

京都文化カプロジェクト実行委員会 URL : <http://culture-project.kyoto/>

〈事務局〉

京都府文化スポーツ部文化交流事業課 TEL : 075-414-4279

京都市文化市民局文化芸術都市推進室文化芸術企画課 TEL : 075-366-0033

京都商工会議所産業振興部 TEL : 075-212-6450

原稿／編集

株式会社エクザム

株式会社桜風舎

撮影

水渡嘉昭・鈴木誠一・竹田野生・浜中悠樹・日沖桜皮

本文デザイン

松浦瑞恵

印刷

株式会社スイッチ. ティフ

●本誌掲載記事・写真等の無断転載、複写を禁じます。