

第 1 回 京都の食文化推進プロジェクトチーム会議  
次 第

日時：平成 27 年 8 月 10 日（月）

午後 1 時～

場所：消防庁舎 7 階 作戦室

1 開会

市長訓示

2 プロジェクトチームにおける取組について

3 意見交換

【配付資料】

- 配席表
- 京都の食文化推進プロジェクトチーム名簿
- 資料
  - ・ 京都の食文化推進プロジェクトチームにおける取組（P1）
  - ・ 京の食文化の普及促進について（P2）
  - ・ 京都市における食に関する取組の体系（P3）
  - ・ 京都市における食に関する主な取組（P4～5）



## 京都の食文化推進プロジェクトチームにおける取組

### 1 役割

京都ならではの料理、菓子、お酒、食材、食器、しつらえなどをはじめとする食文化の継承・普及について、総合調整を行うとともに、市内外に向けた情報発信の強化を図り、観光誘客や消費の拡大、地域の活性化に結び付ける。

### 2 取組内容

- ① 各局区等における取組の集約・共有
- ② 施策の融合・連携
- ③ 効果的な事業の実施及び情報発信
- ④ 平成32年度までに実施予定の各局区等の主な取組を集約し、「アクションプラン」として発信

### 3 プロジェクトメンバー

(◎：リーダー，○：サブリーダー)

| 局区等      | 部         | 職 名                           |
|----------|-----------|-------------------------------|
| 総合企画局    | 市長公室      | 特区活用推進課長                      |
| 文化市民局    | 文化芸術都市推進室 | ○文化財担当部長，文化財保護課担当課長           |
| 産業観光局    | 産業戦略部     | 中央卸売市場第一市場業務課長，中央卸売市場第二市場業務課長 |
|          | 商工部       | ○商工部長，中小企業振興課長，商業振興課長，伝統産業課長  |
|          | 新産業振興室    | ライフイノベーション創出支援課長              |
|          | 観光MICE推進室 | ◎観光MICE推進室長，京の食文化普及促進課長       |
|          | 農林振興室     | ○農林振興室長，農業振興整備課長              |
| 保健福祉局    | 保健衛生推進室   | 保健医療課長                        |
| 教育委員会事務局 | 指導部       | 学校指導課担当課長                     |
|          | 体育健康教育室   | 給食課長                          |
| 各区役所・支所  | 地域力推進室    | 総務・防災課長                       |

(参考)「アクションプラン」掲載例（観光MICE推進室分）

#### ○食関連イベントカレンダーの発信

京都市主催，又は本市が後援する市民主催の食に関する取組・イベントを集約し，発信する。また，カレンダーには，おきまり料理や行事食等についても掲載する。

#### ○「京都ならではの土産物」「京都ならではの料理」の発信

京都ならではの土産物や料理，特に，京都でしか買えないものや地域の自慢の一品を発信する。

※ 上記の他，新「京（みやこ）・食育推進プラン」の次期プラン及び「京都市食の安全安心推進計画」の次期計画に掲げる内容をはじめ，各局区等において，平成32年度に向けて実施予定の主な取組等を掲載する。

## 京の食文化の普及促進について

### —京の食文化が育まれた背景—

#### ○自然と地理

寒暖の差が大きく、四季の移ろいが鮮やかな京都。良質の水と肥沃な土壌に恵まれた周辺の農村からは新鮮な野菜が、また、琵琶湖や近海の魚介に加えて、遠く北海や黒潮の水産物がはるばる運ばれ、豊かな食文化が発達した。

#### ○文化

千年の都として栄えた京都では、公家や武家、僧侶と関わる行事やしきたりが日常の暮らしに溶け込んでいる。

仏教思想とも相まって、野菜を中心とした食文化が高い生産技術にも支えられて発展し、海から離れていたことが製造技術や調理法に創意工夫をもたらした。

茶の湯や生け花の発展も、季節感やおもてなしの心、本物へのこだわりとして食文化に影響を与えた。

### —京の食文化の特質—

#### ○食への姿勢

自然やいのち、食に関わる人への感謝を込めた「いただきます」「ごちそうさま」の言葉、食材を無駄なく使う「始末」「もったいない」「おすそわけ」の心を大切にしてきた。

本物・本質へのこだわりを忘れず、おもいやりとおもてなしの心で、知恵と創意工夫を凝らしながら、季節感を大切に料理を作り、それを五感で味わってきた。

#### ○食の特徴

京都における食は、ご飯を主食としつつ、旬の野菜を上手に組み合わせた一汁三菜が基本であり、食材の持ち味を引き出す出汁をベースにした健康的なものとなっている。その中で、五色、五味、五法を五感で愉しむ洗練された京料理が発達した。

また、食生活に節目をつけるおきまり料理や、暦や年中行事に合わせた行事食などがある。

### —京の食文化とは—

#### ○暮らしが育む食文化

家庭のおかず、おきまり料理、行事食、儀礼食、すし、麺類、井物

#### ○暮らしを支える食文化

野菜、漬物、乾物や豆腐などの加工品、塩干物や川魚などの魚、味付け、市場、道具

#### ○暮らしを彩る食文化

茶、和菓子、清酒

#### ○おもてなしの食文化

京料理、料理屋、仕出し、しつらえ

京の食文化の普及促進

観光振興

地域振興

京の伝統的な食文化の継承

家庭・地域の絆の深まり

健康的な生活

地元産業の振興

環境負荷の軽減

## 京都市における食に関する取組の体系

### 食 育

新「京（みやこ）・食育推進プラン」  
～「食」から見直そう、私たちのライフスタイル～  
（平成 23 年度～平成 27 年度）

#### ○重点課題

- ・食育の普及促進
- ・家庭地域での多世代にわたる食育の推進
- ・保育所（園）・幼稚園・学校での子供たちへの食育の推進
- ・環境と伝統を意識した食育の推進
- ・食品の安全安心

#### 【食育が影響を及ぼすもの】

環境：環境負荷の軽減、ごみの発生抑制  
健康：肥満・やせ・生活習慣病の予防  
次世代：子どもたちの豊かな人格形成  
生活：家庭・地域の絆の深まり  
経済：地元産業の振興・食料自給率の向上  
文化：京都の優れた食文化の継承

### 食の安全安心

「食の安全安心推進計画」（平成 23 年度～平成 27 年度）  
京の食 築く安全 つなぐ安心

下記流通段階等における監視指導、情報発信

生産段階、卸売市場、製造・加工販売段階、集団給食施設、使用水、消費段階、違反・不良品の流通の阻止、食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備

### 京都の食文化の普及・活用

#### ・普及促進：京の食文化の普及促進

（例：京の食文化ミュージアム・あじわい館，“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化」の選定，特定伝統料理海外普及事業（特区活用），京都・和食文化推進会議の設立（オール京都での情報発信・共有，表彰制度の実施等）等）

#### ・産業振興：農産物の販売促進，食に関連する研究・開発，食品等の販売促進

（例：京の旬野菜推奨事業，新京野菜の開発・販路開拓，京の食材フェア，清酒酵母の育種・開発，「京都肉」祭 等）

#### ・観光振興：観光資源として食を活用

（例：京都レストランウインターズスペシャル，夏の旅・冬の旅 等）

#### ・地域振興：地元の食の活用

（例：京都・高雄 歴史と文化をめぐる三尾茶旅，風土・food 大原野 等）

## 京都市における食に関する主な取組

### 「食育とは」

「食」に関する知識を選択する能力を培い、私たち自らが健康的な食生活を実践する力を育んでいこうという取組。

#### ○食育セミナー

市民が、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現できるよう、各保健センター・支所や地域に出向き、講義や調理実習を伴う栄養教室を開催。

#### ○ふれあいファミリー食セミナー

出産を控えた妊婦とその夫やパートナー及び乳幼児、学童とその保護者を対象に講義、調理実習等の体験活動を通して望ましい食生活の実践を普及している。

マタニティクッキング、プレママ・パパ教室、離乳食講習会、わんぱくクッキング（幼児又学童と保護者対象）、児童館等での出前教室 等

#### ○食育指導員の育成・活動支援

地域において料理教室等の体験活動を行うほか、食文化の継承や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行うボランティア「食育指導員」を養成し、活動の支援を行っている。

#### 食の健康づくり応援店の登録

（平成27年4月～）

食を通じた市民の健康づくりの推進を目指し、「野菜たっぷり」「塩分ひかえめ」メニューの提供や「食物アレルギー表示」を実施する飲食店等を登録し、市民に普及する。

#### 小学校出前板さん教室

小学校やあじわい館において、板前さん等の指導により、小学生が自分で料理を作って食べる機会を提供することで、食育を推進している。

#### ○日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業

小学校において、京都ならではの食育カリキュラムに基づき、プロの料理人を講師として、日本が誇る食文化の粋・日本料理を通じて、だしのうま味や和食の調理法について学ぶとともに、生きる力、感謝する心、思いやりの心を育む。

#### ○学校給食における「和食」の推進（平成27年6月から実施）

京都市の小学校給食において、和食の良さを伝えていく取組として、月に1回程度、和食推進の日として、「和（なごみ）献立」を提供する。

だし汁の旨味を味わうことのできる汁物や、季節感のある伝統行事などにちなんだ献立、旬の果物や和菓子など、和食の特徴や良さが伝わるように工夫した献立。

#### 京の食文化ミュージアム・あじわい館

伝統的で創造的な京の食文化のすばらしさを実感していただくため、「みる、つくる、あじわう」の3つの機能を持たせた展示資料室、調理実習室、試食室を備えたあじわい館において、市場の歴史や流通の仕組みの紹介や食を彩る伝統産業品等の展示を行っているほか、市場の新鮮な食材を使った京料理等の料理教室や講演会を開催している。

#### “京都をつなぐ無形文化遺産”

「京の食文化—大切にしたい心  
受け継ぎたい知恵と味—」

（平成25年10月選定）

#### 京の食文化朝ごはん料理教室

「京の食文化」そして、「和食」を次の世代に伝えていくため、米飯を中心とした「朝ごはん」をテーマに料理教室を開催。

### 特定伝統料理海外普及事業（特区活用）

京都市地域活性化総合特区において、全国で唯一、京都市内に限って「外国人の日本料理店での就労」の特例措置が認められており、外国人料理人の受入を通じて日本料理の海外への普及に取り組んでいる。

### 京の旬野菜推奨事業

旬の季節のものを食べることは、健康に良く、エネルギー消費の面からも環境に優しい農業につながることから、京野菜の伝統を守り、更に発展させていくため、市内で生産される旬の野菜を供給する体制の整備、消費啓発を実施。

### 「京都市清酒の普及の促進に関する条例」の制定

京都の伝統産業のひとつである清酒（日本酒）で乾杯する習慣を広めることを通じて、京都が誇る伝統産業の素晴らしさを見つめ直し、日本文化の理解の促進に寄与することを目的に制定。

#### 日本酒条例サミット in 京都市

条例の趣旨を広くPRするとともに、京都から日本酒を中心とした伝統産業製品の魅力を発信するため、全国の条例制定自治体・議会、酒造組合等が一堂に会するイベントを実施。

### 京の食材フェア

京の旬野菜認定農家と市内飲食店との連携により、京の旬野菜を使用した、生産者の顔が見える野菜メニューを食べられるキャンペーン及び、旬を迎えた冬野菜や農家手づくりの加工品など、京の食文化を味わい、学び、体験することのできるイベントを開催。

### 清酒酵母の育種・開発

醸造業者への技術支援の一環として、清酒製造に利用される微生物の一つである「清酒酵母」を分譲している。平成27年3月に、研究所が新たに開発した酵母「京の咲（さく）」を使用した新酒の販売を開始。使用米は酒造好適米「祝（いわい）」。

### 京都レストランウインターズスペシャル

国内外の観光客をはじめとする全世界の方々を対象に、「ほんまもんの京都の料理」を体験していただき、京都の食文化をより一層理解していただくとともに、閑散期である京都の冬の観光誘客を促進する。（2月に実施）

### 京都市中央卸売市場

#### 食彩市

（毎月第2土曜日（7,8,9月を除く））

魚食普及のため、市民の皆さんが普段入ることのできない市場の仲卸店舗において、新鮮で安全・安心な市場の食材（鮮魚、塩干物等）を直接購入していただける。

#### 食の海援隊・陸援隊事業

食に関心のある皆さんに、市場の安全・安心な食材を使用した「食材選び方教室」や「料理教室」、産地での生産者との交流を行う「産地支援活動」等を通して、食についての知識を養い、食の在り方を考えていただくための会員制度。

### 京都市中央卸売市場

#### 京（みやこ）ミートマーケット ミートフェア

市民の皆さんと市場関係団体との交流を通じ、食肉の普及・啓発や和牛の美味しさをお伝えするとともに、食肉の消費拡大を図る。

#### 「京都肉」祭

第二市場で食肉加工された京都産の和牛ブランド肉である「京都肉（きょうとにく）」の認知度向上と食肉の消費拡大を図る。

#### 食肉講座

小学4～6年生の児童とその保護者を対象に、生産者、栄養士による講義と、「京都肉」などを使った調理実習と試食を通じ、食肉について学んでいただく。

○京都市食の安全安心推進計画

○京・食の安全衛生管理認証制度

○京都市食品衛生監視指導計画

