

# 京都市生涯学習市民フォーラム加盟団体への「京の食文化」に関するアンケートで寄せられた主な意見を御紹介します。



58団体・68名の方から御回答いただきました。

(回答者内訳) 男性:16, 女性:50 (不明:2)

20代:4, 30代:13, 40代:17, 50代:12, 60代:12, 70代:5 (不明:5)

**京都の食文化についてどう思いますか？ また、その理由を教えてください。**

(①とても良い・②良い・③あまり良くない・④良くない)

① とても良い 43名 (63.2%)

② 良い 25名 (36.8%) ※ ③・④「あまり良くない」「良くない」の回答はなし。

★「とても良い」「良い」と思う理由★

- ・ 出汁の使い方が素晴らしい
- ・ ヘルシーである
- ・ 素材が活かされている
- ・ 五感で味わえる
- ・ 始末の精神が生きている
- ・ 歴史や伝統がある
- ・ 繊細な味付け
- ・ 日本文化を体現している
- ・ 見た目が美しく上品
- ・ 古いものを大切に受け継ぐ一方で、
- ・ 旬の食材を使用する等、季節を感じられる 新しいものを積極的に取り入れている

※ 中には、「敷居が高く感じられる」といった御意見も・・・

**「食」にまつわる思い出・体験等、食や食文化についてのエピソード等を教えてください。**

○ 〇〇のときに食べた△△

- ・ 春のよもぎ餅, 端午の節句のちまき, 正月のおせち&白味噌の雑煮, 週末に家族で食べた鍋料理 等々…。
- ・ 秋祭りに食べた鯖寿司。子どもの頃は美味しいとは思わなかったが、今では自分が作っている。
- ・ 年末に親戚が集まり餅つきをして食べた、つきたてのお餅の味が忘れられない。食はその時の風景と空気感があいまって記憶されるものだと思う。

○ おかあさん・おばあちゃんが作ってくれた 〇〇

- ・ 塩むすび, おはぎ, パラ寿司, 生節とフキの炊いたん 等々…。
- ・ 祖母の作ってくれただし巻き卵が大好きだった。いつかその味にたどりつきたいと、自分でもよく作ったり, 食へに行ったりしている。
- ・ 特製の塩辛を作ってくれていた義母が亡くなり, 食べられなくなってしまった。記憶の中の味は, 常に食べているものよりおいしく, 失ったものの価値は大きいと感じる。

○ 正式な懐石をいただいたとき, 料理の順序やしつらえの美しさに感動した。

○ 結婚して京都に来て, 食べ物に対する「始末」をいろいろと教えられた。

○ 京都に移り住み, 美味しい和菓子を食べてからあんこ嫌いがなくなった。

○ 京都に来て間もない頃, 心細さや不安を抱えていた時に会ったパンに心から安堵し, 落ち着いた。

○ その土地独特の食べ方を知った時, その土地に溶け込めたような気がする。

○ レストランでいただく心のこもった料理が思い出に残っている。

○ 地方の大学を受験したとき, 宿泊先の友人が受験当日に作ってくれたお弁当の味が忘れられない。

○ 「食」は, 人を元気づけてくれる。また, 人と人とをつなぎ, 幸せにしてくれるものだと思う。

○ 食の持つ力はすごいが, 共通食が減る中, 危機感も感じている。

## おすすめの京都の「食」（和菓子・おばんざい等）は何ですか？

- **季節の和菓子**（多数）
  - 種類が豊富で楽しめる
  - 洗練された日本の美
  - もてなしの心を網羅している
- 湯葉料理
- 京都ならではの漬物（千枚漬け・すぐき等）
- 鯖寿司
- 抹茶
- なすとニシンの煮炊きもの
- 菜っ葉の炊いたん
- 賀茂なすの田楽
- 豆腐（湯豆腐）
- 生麩
- ちりめん山椒
- だし巻き
- 種類が多く専門店まである「おばんざい」
- 意外かもしれないが「フランス料理」

## 京都を含む日本の食文化や食に関連して、大切にしたいことは何ですか？ また、食文化を伝え広げていくために、どのようなことが必要だと思いますか？

- **家庭や学校給食等を通じて、子どもたちに日本の食文化を伝えていきたい。**（多数）
  - ・伝統的な風習を子どもたちと一緒にいき、子どもたちの中で、それが経験として培われていくようにしたい。
  - ・家庭で料理をする時間がない人も多いので、地域行事や学校給食等、子どもが集団で食事をする機会に、伝統を知ることができるメニューや食材を積極的に取り入れていく。
  - ・和食によって親子の絆や思い出をつないでいきたい。
  - ・家庭で、家族みんなで食卓を囲むことが大切。
- **季節（旬）のものや食材そのものの素材を大切にしたい。**（多数）
  - ・地元産の食材をできるだけ使いたい。
  - ・旬の食材を美味しく味わうことを伝えていくには、家庭はもちろんのこと、販売店や社会の風潮も関連すると思う。
- **伝統の味や技術等、守るべきものはしっかり守り、継承して行ってほしい。**（多数）
  - ・祭事・行事の食文化を伝えていきたい。
  - ・出汁文化を大切にしないと日本食でなくなる。
  - ・グローバル化も良いが、本来の味を失うことなく、伝統の味を大切にしてほしい。
  - ・職人の育成が大切。
- **京都（日本）の食文化をもっと身近なものにすることが必要。**（多数）
  - ・もっと安価で誰でも気軽に京料理を楽しめるお店を増やす。
  - ・大学の学食にもっと和食を導入する。
  - ・日本（京都）の食文化に触れることのできるイベントを国内外で展開する。
- 高級料亭の料理だけが京料理と誤解されていることが残念。おふくろの知恵の結集である「おばんざい」にも、もう少しスポットライトを！
- 地域の伝統を大切にしながら、それを他の地域や海外へ発信する。
- 日本独特の「おもてなし」により、日本食の秘めた良さをアピールする。
- 伝統だけにこだわるのではなく、新しいものも取り入れ、多様性を持たせる。
- 作り手の心が伝わる「食」。
- 常に、食に対して感謝の念を持つこと。
- 日常の暮らしの中に埋もれている“良さ”に気づき再認識する。
- 食材が安心安全かつ新鮮であること。