



# 京まなびい Newsletter

京都府教育委員会事務局生涯学習部

## 未来へつなぐ、京の食文化

京都には世界に誇る多くの文化資源がありますが、「京の食文化」もその一つとして高く評価されています。「京の食文化」の素晴らしさを世界へ発信することも重要ですが、私たちが生活の中で学び、継承・発展していくことが大切です。楽しみながら学べる施設などを通じて、身近な「京の食文化」への理解を深めましょう。

### 京の食文化を支える中心的な施設と言えばココ！ 京都市中央市場内の施設のご紹介

知る 体験する

昨年4月オープン

## 水産棟見学エリア

市場の機能・役割や流通の仕組み、京の食文化の奥深さなどを、早朝せり見学や迫力ある映像、各種体験型展示などにより、楽しみながら学べます。



【料 金】 入場無料  
【アクセス】 JR梅小路京都西駅下車徒歩4分  
市バス・京阪京都交通「七条千本」下車すぐ  
【開館時間】 5時～17時（せりは5時20分～6時頃まで）  
取扱品目・終了時間は、入荷状況により異なります。  
市場の休場日（日曜日、祝日など）は、せり取引はありません。  
【休 館 日】 水曜日（祝日を除く）、12月31日～1月4日  
【問 合 せ】 TEL：312-6564（産業観光局 中央卸売市場第一市場）

知る 学ぶ



楽しく・効果的に健康づくりに取り組める情報を総合的に発信しています。京都独自の料理や食材のクイズにチャレンジできるほか、管理栄養士が作成した京のおばんざいや旬の食材を使ったおすすめレシピが豊富に掲載されています。



京・けんこう  
ひろばHP

### ちょっとブレイクタイム！ クイズコーナー

聖護院かぶらを薄くスライスし、塩で下漬したもの（漬物）を調味液に漬け込んだ、ほんのり甘酸っぱい漬物の名前は？

① すぐき漬 ② 千枚漬 ③ しば漬 \*答えは右面をご覧ください。



知る 体験する 味わう

## 京の食文化ミュージアム 食あじわい館

京の食文化の素晴らしさを実感していただくことを目的に、見応え十分な展示のほか、出汁（だし）の試飲体験や、プロから学ぶ料理教室（要事前申込み）などを開催しています。



【料 金】 入館無料（料理教室など一部有料）  
【アクセス】 JR 丹波口駅下車徒歩3分、市バス・京阪京都交通・京都バス「京都リサーチパーク前」下車徒歩2分  
【開館時間】 8時30分～17時  
【休 館 日】 水曜日（祝日を除く）、12月31日～1月4日  
【問 合 せ】 TEL：321-8680

京都市社会教育委員のコラム

## まなびいの つば

京都市社会教育委員 園部 晋吾 氏

（NPO法人日本料理アカデミー副理事長、山ばな平八茶屋主人）

## 和食を伝える

一昨年11月17日、「京料理」が国の登録無形文化財に登録されました。

国の無形文化財は、大きく分けて2つあります。一つは「京料理」・「菓名をもつ生菓子」・「書道」・「伝統的造り」といったもので、登録無形文化財と呼ばれています。もう一つは「能楽」・「歌舞伎」・「雅楽」などの芸能、「陶芸」・「染織」・「漆芸」などの工芸で指定無形文化財と呼ばれています。この指定無形文化財の中から人間国宝が選ばれます。指定無形文化財になるにはあまりにもハードルが高いため、その前の段階として、2021年に登録無形文化財の制度が作られました。今は4つしかありませんが、今後どんどん増えていくと思います。

選んでいくと、文化芸術基本法が改正され、生活文化の中に「食文化」が明記されました。これによって「茶道」・「華道」・「書道」に「食文化」が加わり、国が正式に食を「文化」として認めた年でした。さらに遡ると、ユネスコの無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録されて、10年が過ぎました。ユネスコに登録されたことによって、和食が世界的に認知されはじめ、10年前、約55,000店だった海外の日本食レストランは、今では約187,000店になりました。

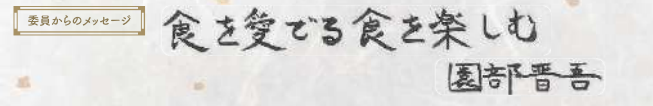
小泉内閣の時に食育基本法が作られ、食というものにスポットが当たり始めて19年が過ぎました。「いただきます」に表れる感謝の心、私たちの行っているだしを使った「日本料理に学ぶ食育」事業も京都市の小学校に根付き、私が小学生の時に初めて導入された月1回の米飯給食は週4回になり、牛乳がつかない和食だけの「和（なごみ）献立」が月1回でき、コンビニでも和食のおかずを見かけられるようになりました。

ここ20年で和食を取り巻く環境がずいぶん変わりました。私たちはこれからも日本の大切な食文化である和食を次代にしっかりと伝えていきたいと思っています。



園部 晋吾 氏  
プロフィール

山ばな平八茶屋主人、21代目当主。平成19年京都府青年優秀技能者奨励賞（明日の名工）を受賞。日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員として、京都市の小学校で食育活動にも従事。



体験する 味わう

## 小学校給食の献立 （和（なごみ）献立）より とりとすぐきの まぜご飯



和（なごみ）献立のレシピをご紹介します。  
ご家庭でも是非作ってみてください！

【材料（4人分）】

チキンささみ（水煮）又は鶏肉のささみを蒸したもの：80g  
すぐき：40g、にんじん：45g（中1/4本）、サラダ油：小さじ1/2  
いりごま：大さじ2、うすくちしょうゆ：小さじ1強

【作り方】

- ① にんじんは短く切りにする。
- ② チキンささみはほぐす。
- ③ いりごまはさっと炒る。
- ④ 鍋を熱し、油を入れてなじませ、①を炒める。
- ⑤ ④がやわらかくなれば、②と刻んだすぐきを加えてさらに炒め、しょうゆで調味し、③を加えて仕上げる。

具を作って  
ご飯に混ぜ  
ます。

京都市生涯学習  
情報検索システム

みやこ 京まなび ネット



〒602-0841 京都市中京区西門外 京都市生涯学習センター 2F

※お問い合わせは、上記の電話番号まで

「京まなびいニュースレター」に  
ついての問合せ先

京都市教育委員会事務局 生涯学習部 生涯学習推進担当  
京都市中京区富小路通六角下る角屋之町549（元生祥小学校）  
TEL：075-251-0410 FAX：075-213-4650 メールアドレス：shogaigaku@edu.city.kyoto.jp

紙面への感想を  
メールやFAXでお寄せください。