

京都の四季を五感で味わい、  
京都の食文化に親しむ！

京 都 市  
〔 産業観光局中央卸売市場第一市場業務課 〕  
電話 3 1 2 - 6 5 6 4

## 「京の食文化ミュージアム・あじわい館」の開設について ～伝統ある京の食文化を“みる！”“つくる！”“あじわう！”～

京都市では、伝統的かつ創造的な京の食文化の素晴らしさを実感していただくとともに、市場及び地域の活性化を図るため、食材の宝庫である中央卸売市場内に、「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を開設します。

あじわい館では、“京都の四季を五感で味わい、京都の食文化に親しむ！”ことをコンセプトに、中央卸売市場の新鮮な食材を活かした料理教室を開催するほか、京都の四季折々の「食」を味わっていただける体験コーナーを常設します。さらに、世界無形文化遺産登録を目指す和食（京料理）の普及啓発や、京都府と連携し、京野菜などの京都産農水産物の需要拡大に向けた取組も行います。

### 1 事業内容

#### (1) “みる！”

中央卸売市場の歴史や流通の仕組みを紹介するほか、食を彩る京の伝統産業製品や食に関する書籍等の展示、中央卸売市場で取り扱う食材の展示・販売など、見て“みる”，触れて“みる”ことによって京の食文化に親しんでいただくことができます。



#### (2) “つくる！”

中央卸売市場の新鮮な旬の食材と京焼・清水焼や京漆器などを使い、伝統的な京料理やおばんざいなどの調理を実体験することができる料理教室を開催します。



また、最大32名が一度に利用できる調理実習室は、大人から子供まで様々なグループの料理教室等にお使いいただけます。

#### (3) “あじわう！”

「おばんざい」や「だし」、京の歳時記や二十四節気に合わせて「行事食」、京菓子などが試食できる体験コーナーを開設するとともに、有名料理店の懐石料理などをいただきながら京の食文化を学ぶ講習会や京の名店の料理を味わえるイベントを実施するなど、一年を通じて、季節を感じながら京料理等を「あじわう」ことができます。



## 2 施設概要等

### (1) 施設概要



**あじわいコーナー**

**季節展**

- 中央卸売市場取扱食材を使った様々な展示展開
- 季節に応じた農水産物の展示・試食
- 二十四節気や京の歳時記に合わせた行事食の試食
- 京都の四季を味わうことのできるおばんざい、京野菜等の試食

**企画展**

- 懐石料理をいただきながら食文化に親しむ講習会
- 京の名店の料理の提供
- 京焼・清水焼の皿や京漆器の椀、京刃物等の展示、京菓子の試食

**常設展**

- 中央卸売市場の歴史や流通の仕組みの紹介
- 食に関する書籍等の展示

企画展示室・あじわいコーナー等 約500㎡

調理実習室等 約500㎡  
定員（調理実習室32名・試食室48名）

### (2) 開設場所

中央卸売市場第一市場 青果配送加工センター 3階

(場内卸売業者である、京都青果合同株式会社が建設するセンタービルに開設予定)

※ 展示資料室には、京都産木材を使用しています。

### (3) 開設時期

12月16日(日)からをプレオープン期間とし、中央卸売市場開設85周年記念事業として、開館記念企画や一部無料の体験コースなどを実施します。この間、多くの市民や観光客にご利用いただき、ニーズ等を把握し、平成25年4月に本格オープンします。

## 3 関係団体との連携

中央卸売市場の場内業者や、料理関係団体（京都料理組合・京都府料理生活衛生同業組合・特定非営利活動法人 日本料理アカデミー）等にご意見を伺い、連携してあじわい館を運営していきます。

#### 4 京都府との連携

あじわい館を、府市協調施設と位置付け、京都府と連携し、安全・安心な生鮮食料品を安定供給している市場の大切さや、食育の重要性を発信するとともに、京都産農水産物の需要拡大を図ります。

#### 5 施設位置図

