



京の食文化

～ 統計から見た京都市民の食卓 ～

京都は、和食の原点である「京料理」や、各家庭に代々受け継がれてきた「おばんざい」など、洗練された食文化を誇るまちです。

本コラムでは、新鮮で高品質な食材や、安全・安心な流通システムにより支えられ、京都人が大切に培ってきた、京の食文化の特徴について、統計データの視点からご紹介します。

※総務省「家計調査」より 平成 28 年から 30 年の
平均支出金額（2 人以上の世帯）を政令指定都市で比較

■ 内陸都市の創意工夫が育んだ「塩干の文化」

京都は、「魚介類」のうち、塩サバやちりめんじゃこなど「塩干魚介」の消費が全国 3 位。

京都は、日本の大都市としては例外的な海に面さない内陸都市。先人たちが積み重ねてきた、魚を食するための創意工夫が、「塩干の文化」を育んだと言えます。

1 位	新潟市 (20,933 円)
2 位	福岡市 (16,493 円)
3 位	京都市 (16,085 円)

※他都市平均：14,488 円

■ 京の食文化に不可欠な「だし」

「甘味」、「酸味」、「塩味」、「苦味」に続く第 5 の基本味「うま味」。和食の真髄である「だし」において、食材の持ち味を引き立てるとともに、料理の味に深みを加え、おいしさを支えています。

うま味物質（グルタミン酸、イノシン酸）を多く含む代表食材「こんぶ」、「かつお節・削り節」の消費について、京都はいずれも全国 1 位。京料理をはじめとする京の食文化に、「だし」が切っても切り離せないものであることが実感できます。

1 位	京都市 (1,447 円)
2 位	堺市 (1,195 円)
3 位	仙台市 (1,147 円)

※他都市平均：907 円

【かつお節・削り節】

1 位	京都市 (1,231 円)
2 位	静岡市 (1,164 円)
3 位	堺市 (1,147 円)

※他都市平均：837 円

■ 季節感あふれる地元産材

京の伝統野菜の 1 つ、京たけのこ。特に西山地域で生産されるものは、篤農家の永年の研究による栽培技術に支えられ、全国でも最も品質が優れているといわれています。京都市民は、そのみずみずしい食感を愛してやまず、支出金額は、他都市平均の 2 倍にも。

京たけのこをはじめとする季節感あふれる地元産材に、京の食文化は支えられているのです。

【たけのこ】

1 位	京都市 (1,625 円)
2 位	さいたま市 (1,438 円)
3 位	新潟市 (1,114 円)

※他都市平均：797 円

■ 意外？ それとも進取の気風？

京都市民は「肉類」が大好きです。特に「牛肉」（1 位）。明治以降、新しいもの好きな京都人は、他都市に先駆けてお肉を食してきました。

また、京都市民は「パン」（2 位）、「コーヒー」（1 位）も好き。理由は、「学生のまちなので、学生により、カフェでコーヒーを飲む文化が根付いた」「職人の朝は早いので、手軽なパンが人気に」など、色々な説が・・・。

お酒の中では、「ビール」が好き（2 位）。京都は、豊かな自然風土に恵まれ、文化に磨きあげられた、日本を代表する酒どころの 1 つですが、「清酒」は全国で 8 位・・・

【牛肉】

1 位	京都市 (37,179 円)
2 位	堺市 (34,941 円)
3 位	大阪市 (34,897 円)

※他都市平均：22,161 円

【コーヒー】

1 位	京都市 (8,372 円)
2 位	広島市 (7,692 円)
3 位	福岡市 (7,690 円)

※他都市平均：6,533 円

皆さんも今晚の食卓で、京の食文化に思いを馳せられてはいかがでしょう？

お供はぜひとも京都・伏見のお酒で・・・