

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会次第

日 時：平成25年5月27日（月）

10：00～12：00

場 所：京の食文化ミュージアム・あじわい館

1 開会

2 挨拶

3 趣旨説明

市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度について

4 議事

“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化（仮称）」の検討

5 閉会

【配布資料】

①次 第

②名 簿

③配席図

④資 料

資料1 市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度

資料2 「京の食文化（仮称）」選定イメージ

資料3 第1回審査会の論点

資料4 市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度実施要綱

資料5 “京都をつなぐ無形文化遺産”審査会運営要綱

参考資料1 日本食文化の無形文化遺産記載提案書の概要

参考資料2 京都の食文化の諸要素

参考資料3 京（みやこ）・食事バランスガイド

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会出席委員名簿

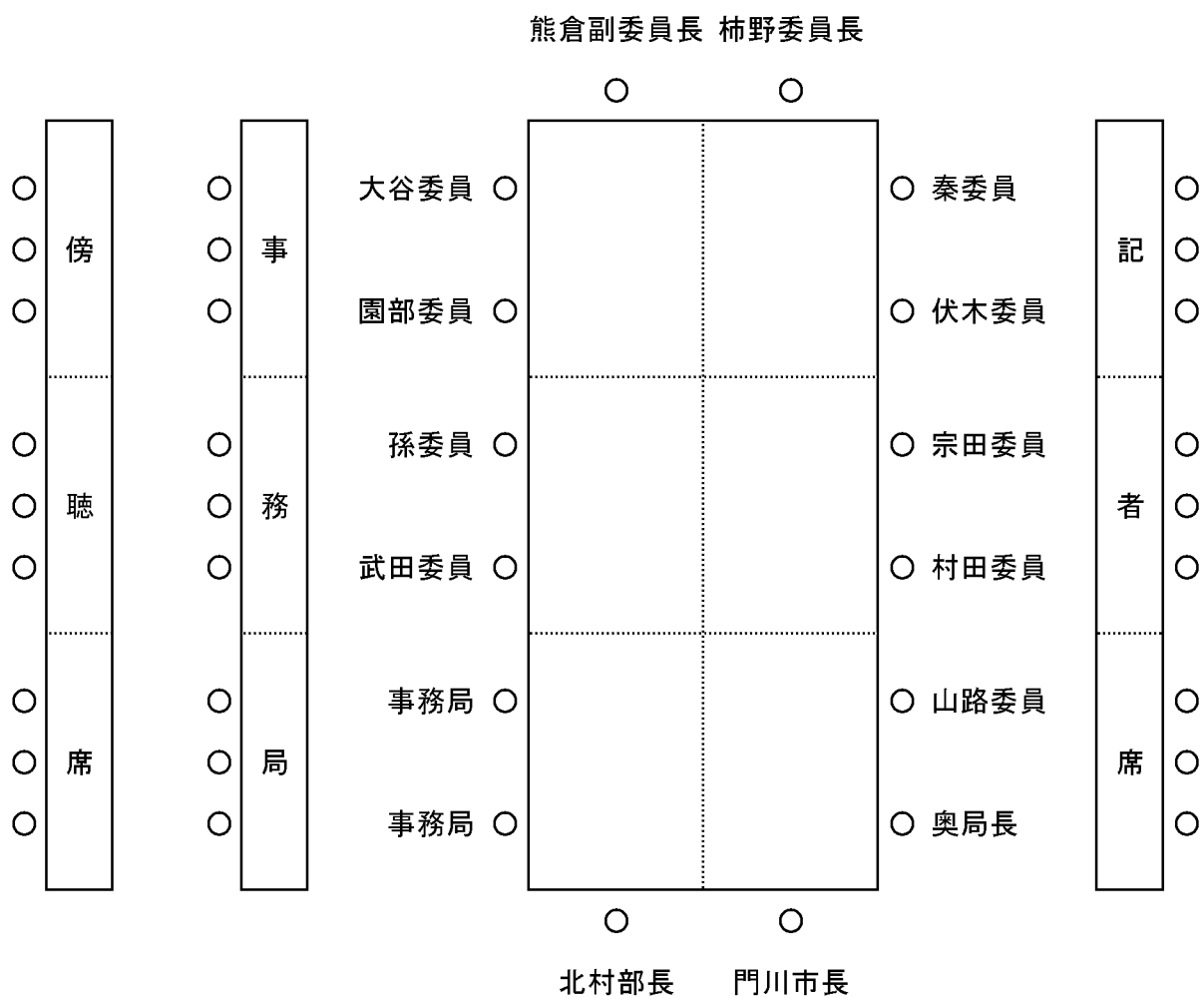
(委員長及び副委員長以外の委員は五十音順，敬称略)

	氏名	よみがな	
委員長	柿野 欽吾	かきの きんご	学校法人京都産業大学理事長 京都市伝統産業活性化推進審議会会長
副委員長	熊倉 功夫	くまくら いさお	静岡文化芸術大学学長 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会会長
委 員	大谷貴美子	おおたに きみこ	京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授 京都市伝統産業活性化推進審議会委員
委 員	園部 平八	そのべ へいはち	京都料理組合 組合長 料亭「山ばな平八茶屋」会長
委 員	孫 潔	そん けつ	市民公募委員
委 員	武田 雅代	たけだ まさよ	市民公募委員
委 員	秦 めぐみ	はた めぐみ	京町家「秦家」住人
委 員	伏木 亨	ふしき とおる	京都大学大学院農学研究科教授 日本料理アカデミー理事
委 員	宗田 好史	むねた よしふみ	京都府立大学生命環境学部教授 京都を彩る建物や庭園”審査会委員
委 員	村田 吉弘	むらた よしひろ	日本料理アカデミー理事長 料亭「菊乃井」主人
委 員	山路 興造	やまじ こうぞう	京都市文化財保護審議会委員 元京都市歴史資料館館長

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会配席図

日時：平成25年5月27日（月）10:00～12:00

場所：京の食文化ミュージアム・あじわい館



出入口

市民が残したい “京都をつなぐ無形文化遺産” 制度

コンセプト

- 選定がゴールではなく，スタート
- 柔軟で緩やか
- 市民に支持される
- 規制をかけるものでなく，皆に喜ばれる

京都市文化市民局文化芸術都市推進室文化財保護課

平成25年5月

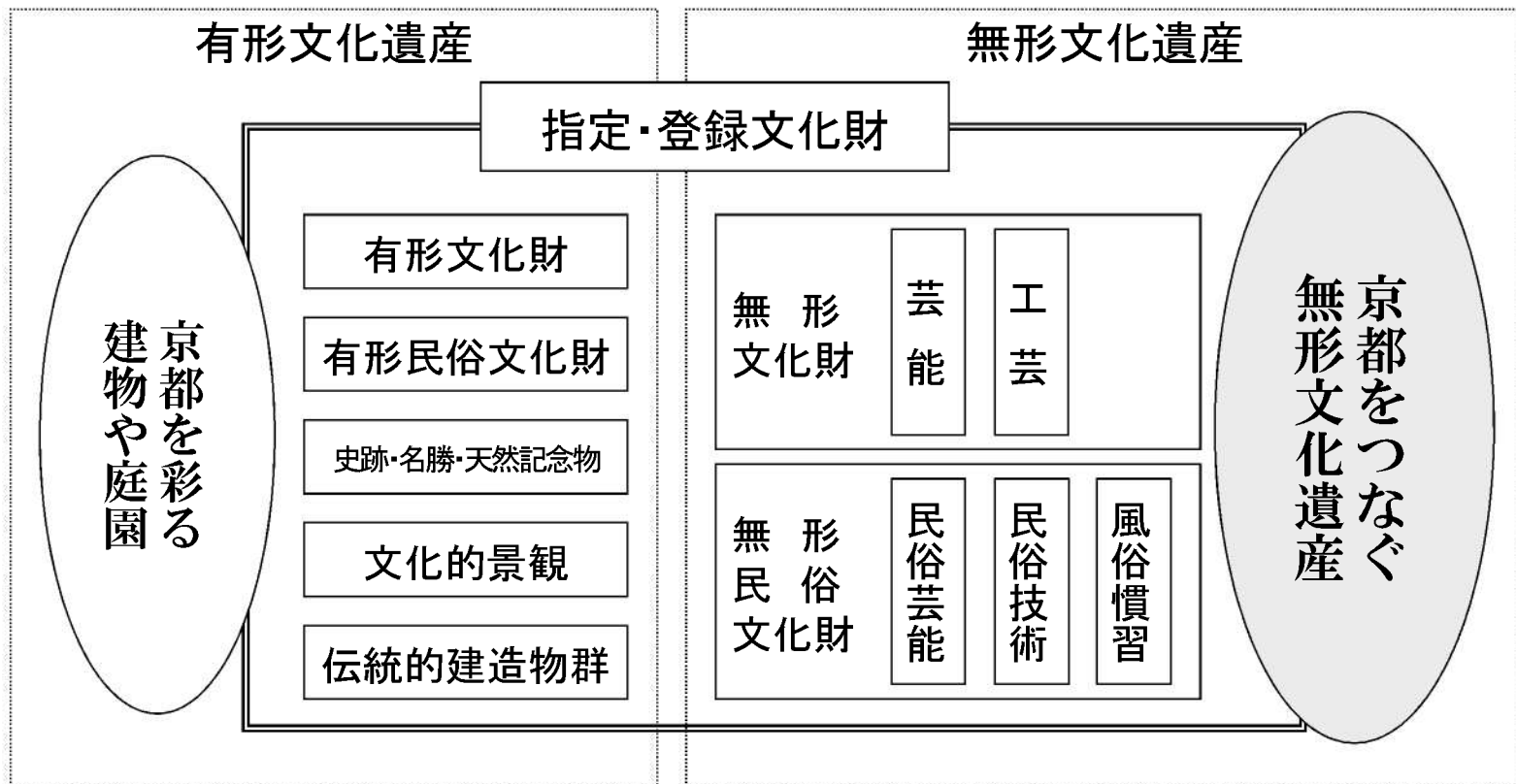
①制度の趣旨

- ▶ 京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産があるが、その中には、定義や概念、保存団体が不明確であることから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもある。
- ▶ そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げるため、文化芸術都市・京都として、無形文化遺産を守る独自の仕組み「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」を創設する。



②制度の対象

京都において世代を越えて暮らしの中で継承されている無形の文化遺産を対象とし、有識者等で構成する審査会において選定する。

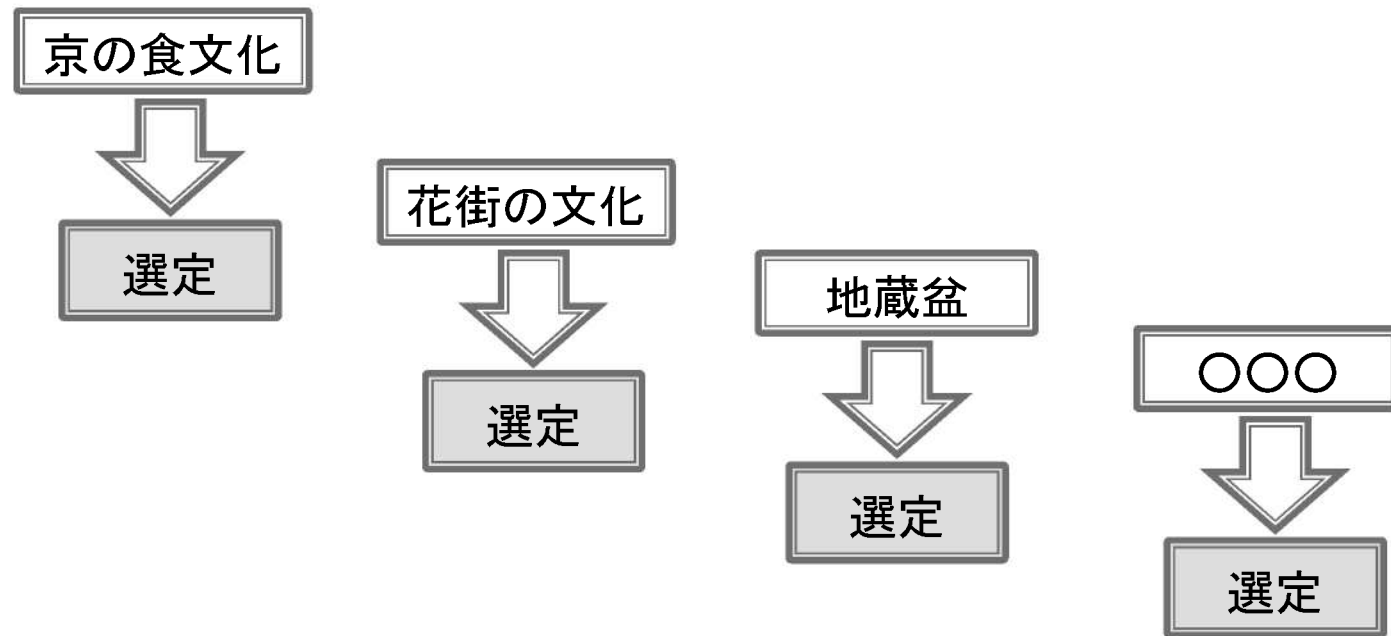


③制度の特徴

	法・条例による保護制度	新しい制度
対象資産の定義	厳格な定義を行う →厳格に定義することにより、遺産を <u>そのままの形で</u> 存続させる。	緩やかな定義を行う →生活に密着した無形文化遺産の特徴である <u>変化・変容に柔軟に対応</u> する。
遺産保持者(団体)	特定する →保持者(団体)に対する助成等を通じて、遺産を保護・継承する。	特定を前提としない → <u>市民が遺産の保持者</u> となり得ることから、身近にある遺産を大切に引き継いでいこうという気運が高まる。
法・条例による指定・登録等	新制度の運用の中で、文化財に相応しいものがあつた場合には、積極的に指定・登録していく。また、記録して残しておくべきものについては、「記録作成等の措置を講ずべき無形(民俗)文化財」として選択することも視野に入れる。	

④審査会における審議方法について

まず、京都の食文化をモデルケースとして取り組み、引き続き、「花街の文化」「地蔵盆」に取り組み、その成果を検証しつつ、その他の対象候補や抽出方法などについて議論を深め、制度を構築していく。

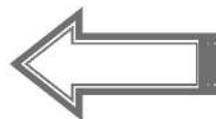


⑤「京の食文化」選定スケジュール

- ▶ 第1回審査会（平成25年5月27日）
選定方法等についての意見交換



- ▶ 第2回審査会（平成25年7月予定）
選定案についての意見交換



パブリック
コメント

- ▶ 第3回審査会（平成25年9月予定）
選定



普及啓発



「京の食文化(仮称)」

【特徴(キーワード)】

四季のうつろい、始末・もったいない、感謝の気持ち(いただきます)、人々の絆、もてなし、創意工夫、健康的、環境にやさしい、地産地消、…

【構成要素】

種別		内容・特徴	具体例
京の食文化の粋	京料理	有職料理、本膳料理、精進料理、懷石料理が融合し、発展したものの。五色、五味、五法を五感で愉しむ。	
	料亭	京都の文化の集大成の場でもあり、料理だけでなく、しつらえにより京都の文化を味わうことができる。	
暮らしが育む食文化	おばんざい	京都の家庭で受け継がれている。旬の野菜など季節の食材を使い、食材を無駄なく使いきるよう工夫。	あらめの炊いたん、おから、なすとニシンの炊いたん、…
	行事食	生活に節目、変化を持たせるため、暦や年中行事に合わせて作られている。	丸餅の白みそ雑煮(元旦)、畑菜のからしあえ(初午)、ひちぎり(ひな祭り)、ぼたもち(彼岸・3月)、ちまき(端午の節句)、水無月(6月30日)、はも料理(祇園祭)、精進料理(お盆)、おはぎ(彼岸・9月)、亥の子餅(初亥)、…
	…		
暮らしを支える食文化	京野菜	特有の気候、良質の水、肥沃な土壌といった京の自然と生産者の創意工夫により育まれている。	聖護院だいこん、九条ねぎ、賀茂なす、みず菜、…
	京漬物	京野菜を素材に、伝統的な技法で製造されている。	千枚漬、すぐき、しば漬、…
	市場	京都の台所として、市民の暮らし・食文化を支えている。	中央卸売市場、錦市場、…
	…		
暮らしを彩る食文化	清酒	良質の水と特有の気候の中、匠の技が育んでいる。	
	京菓子	良質の水に支えられ、多様な文化を受け入れながら、匠の技が育んでいる。	
	…		
もてなしの食文化	しつらえ	客人をもてなすため、食事の空間を彩る。	食器、工芸品、床の間、美術品、庭園、…
	仕出し	食器に入った料理を届けてもらうなど、客人をもてなすために利用。	
	…		
…	…		
	…		

第1回審査会の論点

1 “京都をつなぐ無形文化遺産”として選定すべき京都の食文化とは？

<ポイント>

市民がその価値を再発見・再認識できるよう，選定する対象及びその内容が容易にイメージできるものにする。

2 大切に引き継いでいこうという市民的機運を盛り上げるために具体例を選定する。

<ポイント>

市民が暮らしの中で自ら実践或いは体験できる具体例や京都になくってはならないものの具体例をあげる。

3 選定後の普及啓発につなげる観点で，選定する対象を検討する。

<ポイント>

選定はスタート。選定後の普及啓発が重要。

市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度実施要綱

(目的)

第1条 この要綱は、京都に伝わる大切な無形文化遺産を“京都をつなぐ無形文化遺産”(以下、「選定遺産」という。)として選定することにより、選定遺産の価値を再発見、再認識し、内外にその魅力を発信するとともに、未来に引き継いでいこうという市民的気運の醸成を図るため、市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度を創設し、その実施に関し必要な事項を定める。

(対象)

第2条 選定遺産の対象は、世代を越えて継承されている無形文化遺産等京都に特徴的な文化遺産で、市民が大切に引き継いでいきたいと思うものとする。

(審査会)

第3条 選定遺産の対象を審査するため、学識経験のある者、市民公募により選ばれた者その他市長が適当と認める者で構成する審査会を設置する。

2 審査会の設置及び運営に関する事項は、別に定める。

(選定)

第4条 選定遺産は、審査会において選定することが妥当と認められたもののうちから、市長が選定する。

(公表)

第5条 選定遺産は、本市のホームページ等により公表する。

(市民及び本市の責務)

第6条 市民及び本市は、選定遺産の継承及び普及に努める。

(選定内容の更新)

第7条 市長は、時代とともに変化・変容する無形文化遺産の特徴を踏まえ、選定遺産について、実情に応じた見直しを行うとともに、その充実を図るものとする。

2 市長は、前項による見直し及び充実の際し、審査会に意見を求めることができる。

(選定の解除)

第8条 市長は、選定の理由が消滅したとき、その他特別な事由があると認めるときは、審査会に意見を求めたうえで、選定を解除することができる。

(補則)

第9条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、文化市民局文化芸術担当局長が別に定める。

附 則

この要綱は、平成25年4月17日から施行する。

“京都をつなぐ無形文化遺産” 審査会運営要綱

(目的)

第1条 この要綱は、市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度実施要綱第3条に定める審査会（以下、「審査会」という。）の設置及び運営に関し、必要な事項を定める。

(組織)

第2条 審査会は、委員12名以内をもって組織する。

- 2 委員は、市長が委嘱する。
- 3 委員の任期は1年以内とする。
- 4 委員は、再任することができる。
- 5 市民公募委員の募集に関する事項は、別に定める。
- 6 第1項に掲げる者のほか、審査内容に応じて、臨時委員を委員長の要請により市長が委嘱することができる。

(委員長及び副委員長)

第3条 審査会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、委員のうちから市長が指名し、副委員長は、委員のうちから委員長が指名する。
- 3 委員長は、審査会を代表し会務を総理する。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は欠けたときは、その職務を代理する。
- 5 委員長及び副委員長に事故あるとき又は欠けたときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を代理する。

(議長)

第4条 委員長は、審査内容に応じて委員のうちから議長を指名することができる。

- 2 議長は、審査会の議事を進行する。

(委員の責務)

第5条 委員は、公正、公平に審査を行わなければならない。

- 2 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も、また、同様とする。

(招集及び審査)

第6条 審査会は、委員長が招集する。ただし、委員長及びその職務を代理する者が存在しないときの審査会は、市長が招集する。

- 2 審査会は、委員の過半数が出席しなければ、開催することができない。
- 3 審査会の審査は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。
- 4 審査会は、必要と認めるときは、委員以外の者に対して、説明、意見又は資料の提出等を求めることができる。

(審査会の公開)

第7条 審査会は、公開とする。ただし、議題が以下の各号に該当するときは、委員長は非公開とすることができる。

ア 特定の個人が識別され、又は識別されうる情報であって、公にしないことが正当であると認められるもの。

イ 法人その他の団体（以下「法人等」という。）に関する情報又は事業を営む個人の情報で、それを公開すれば当該法人等又は事業を営む個人の正当な利益又は活動等を害すると認められるもの。

ウ 法令又は条例により、公にしない旨を定めているもの。

エ その他、会議を公開することにより、議事運営の公正さが著しく阻害され、会議の目的が達成できないと認められるもの。

(庶務)

第8条 審査会の庶務は、文化市民局文化芸術都市推進室文化財保護課において行う。

(雑則)

第9条 この要綱に定めるもののほか、審査会の運営に関し、必要な事項は委員長が定める。

附 則

この要綱は、平成25年4月17日から施行する。

日本食文化の無形文化遺産 記載提案書の概要



平成24年2月

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会

「自然の尊重」という精神に則ってできた「和食」を提案

和食では

日本の国土に根ざした多様な食材が新鮮なまま使用されている

- 明確な四季の存在と地理的な多様性のおかげで、新鮮で多様な山海の幸が使用されている。
- 食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫が発達している。（うま味^{だし}が豊富な出汁、独特の調理道具）
- 風土に即した発酵技術が発達している。（味噌・醤油、日本酒）

コメを中心とした栄養バランスに優れた食事構成となっている

- コメ、味噌汁、魚や野菜・山菜といったおかずなどによりバランスよく食事が構成されている。
- 動物性油脂を多用していないため、日本人の長寿や肥満防止に寄与している。

食事の場において「自然の美しさ」「季節の移ろい」が表現されている

- 料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付ける表現法が発達。
- 季節感を出すため、季節にあった食器を使用したり、部屋をしつらえたりする。

正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連している

食事の時間を共にすることで家族やコミュニティメンバーの絆を強める役割をもっている。

「和食」を

食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を表現している「社会的慣習」として提案。

「和食」を記載することで期待される効果

◆無形文化遺産全体の認知や重要性の認識が向上する。

「和食」は

- バランスの良い食事により健康増進に貢献する。
- 「もったいない」の精神で環境問題の解決にも寄与する。

- 「和食」が記載されれば、無形文化遺産が健康や環境問題にも寄与するという新たな地平を拓くことにより、認知を広げる。

◆コミュニティや集団、個人間の対話を促進する。

- 記載により、各地域の食文化が「自然の尊重」の精神という共通の背景を持つことが理解される。
- 様々なコミュニティが、他のコミュニティの食や地域行事・祭事について興味をもつこととなり、対話が促進される。
- 既に代表一覧表に食文化が記載されているフランス等の国との対話も促進される。

◆文化の多様性、人類の創造性に対する敬意を醸成する。

「和食」は、

- 地域の多様性を色濃く残す慣習である。
- 同時に、他地域や諸外国の食文化を取り入れて常に変化してきた。また伝統工芸など食関係の文化もこれに合わせて発達してきた。

- 食の領域で文化の多様性と人類の創造性を同時に示しているものである。

保護措置は全国約500のコミュニティ・グループ等の取組を中心に構成

全国約500のコミュニティ・グループ等の取組(実践例や提案)

地域及び地方公共団体の取組

- ◆ 子ども達に「和食」を伝えるため、学校給食や地域の行事で郷土料理を提供
(例：霧島食育研究会、一関もち食推進会議、鶴岡市食育・地産地消推進協議会、鯖江市)
- ◆ 家族や学校、生産者、民間団体の協力のもと、あらゆる世代・立場の人への食育を実施
(例：庄内浜文化伝道師協会、小牛田地域精進料理の会、小浜市、富士宮市)
- ◆ 地域の「和食」の伝統に関する知識や技術の保持者を匠として登録する制度
(例：J A秋田やまもと、北海道、岩手県、香川県、大野市)
- ◆ 各地のシンポジウムやセミナーにおいて、様々な食文化を展示
(例：滋賀の食事文化研究会、愛媛県農山漁村生活研究協議会、山菜文化研究会)

その他の取組

- ◆ 地域の「和食」を正しく記録するため、またその機能や意義を知るために様々な調査や研究を実施
(例：日本家政学会、日本食育学会、沖縄県栄養士会、日本伝統食品研究会)
- ◆ 和食の文化の継承を支援する料理の専門家や研究者の育成を行うための高等教育機関を設立
(京都府)

モニタリングの実施

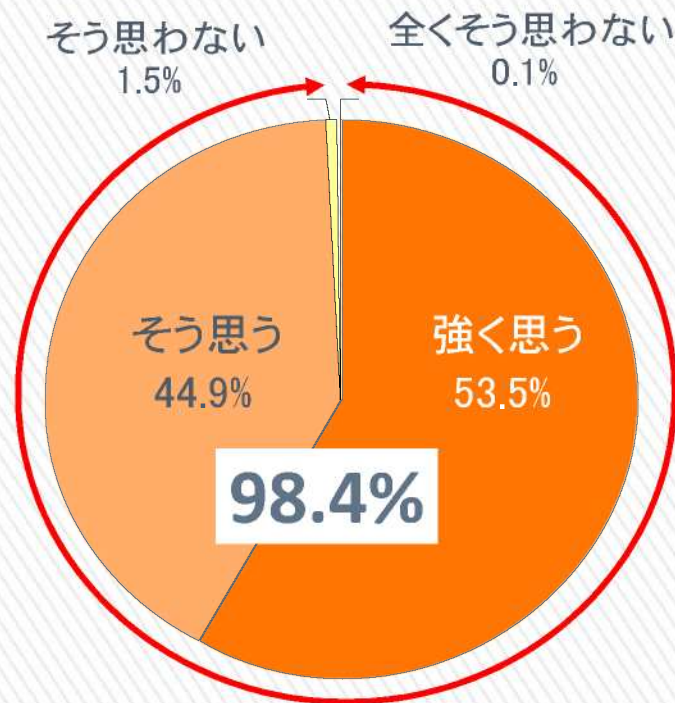
- ◆ 申請に賛同するコミュニティや集団による「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会（仮称）」のもと、登録に伴う過度の商業化等についてモニタリングを実施

国のサポート

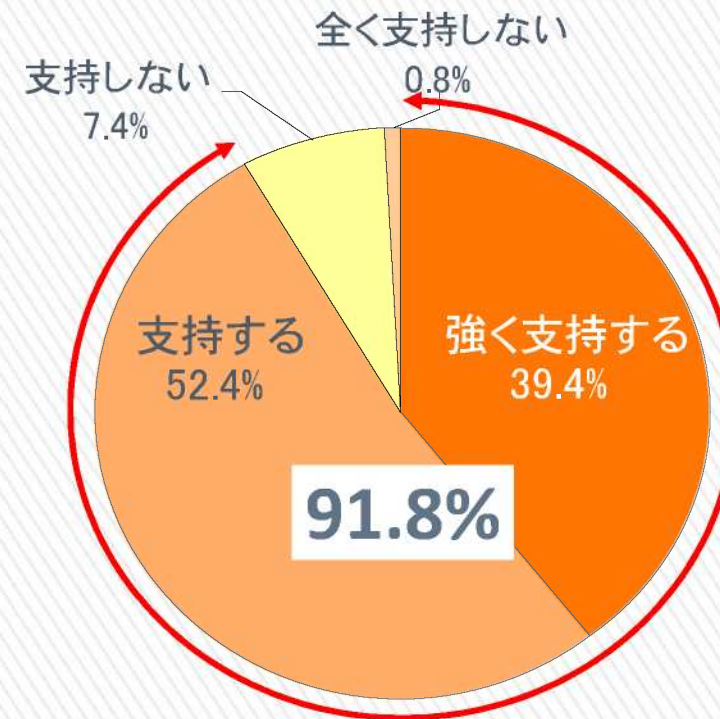
- ◆ 食育推進基本計画に沿って、生涯食育の普及、団体などが行う食文化の継承のための活動を支援
- ◆ 地域固有の農林水産物・食品の保全に資する地理的表示の保護制度の導入
- ◆ 新たな展覧会の開催
- ◆ モニタリングの取組を支援

アンケート結果では日本食文化の提案が圧倒的に支持されている

あなたは、日本食文化を保護し、価値を高め、子供や孫の世代にも伝えることは重要だと思いますか。



あなたは、日本食文化をユネスコの無形文化遺産に提案することを支持しますか。



- 調査対象：日本国民 男女 20歳以上
- 調査形式：無記名 Webアンケート
- 実施時期：2011年9月15日～9月20日
- 有効回答数：3134

[賛同したコミュニティ、グループの例]

- NPO法人霧島食育研究会
 - ロハス越前
 - 一関もち食推進会議
 - 鶴岡市食育・地産地消推進協議会
 - 庄内浜文化伝道師協会
 - 岩沢まごころ市
 - アグリネットななえ
 - 山菜の里いび
 - 各地のスローフード協会
 - 各地の農協・漁協
 - 沖縄 食の風
 - 小牛田地域精進料理の会
 - 滋賀の食事文化研究会
 - 愛媛県農山漁村生活研究協議会
 - 日本箸文化協会
- 等

[賛同した地方自治体等]

北海道、岩手県、長野県、京都府、香川県等 32県
富士宮市、鯖江市、小浜市、大野市、京都市等 290市町村
全国知事会、全国市長会、全国町村会



(参考) 既に代表一覧表に記載されている食の分野の無形文化遺産

フランスの美食術(22年登録)

【登録内容】

- 出産、結婚、誕生日等の生活における最も重要な時を祝うための社会的慣習
- 特定の料理ではなく、より美味しく食事をするという美食の慣習

【保護措置】

- 小学校における「味覚教室」の実施
- 食や美食に対する研究組織の設立
- 保護措置の監視機関の創設 等

【社会の賛同】

- 89.2%の国民が無形文化遺産への登録を支持 (アンケート調査)
- 各地域の美食を保護しようとする団体が数多く賛同

地中海料理(22年登録)

【登録内容】

- 風景から料理に至るまでの一連の技術、知識、慣習、伝統に基づく社会的慣習
- 魚介類、麦類、乳製品、野菜等をバランスよくとり、オリーブオイルを中心に油脂分を摂取する健康的な食事

【保護措置】

- 子供たちへの食育プログラム、レシピコンテストの開催、書籍の出版、イベントの開催
- 地中海の食事のデータベースの作成 等

【社会の賛同】

- スペイン、ギリシャ、イタリア、モロッコの4カ国で147団体が賛同

メキシコの伝統料理(22年登録)

【登録内容】

- 儀式や祝祭における伝統的メキシコ料理に係る社会的慣習

【保護措置】

- 伝統料理の保護モデルの確立、地域の食の調査研究 等

【社会の賛同】

- 地方公共団体や食の関係者が多数賛同

トルコのケシケキの伝統(23年登録)

【登録内容】

- 結婚式や祝日、雨乞いなどの儀式におけるケシケキ料理(麦かゆ)に係る社会的慣習

【保護措置】

- ケシケキのイベント関係、ケシケキの研究、記録 等

【社会の賛同】

- 27団体が賛同

京都の食文化の諸要素

1. 和食とは

「和食」は、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り、人と自然との融合のもとに食事を摂ることにより家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習である。

それはまた、この精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習でもある。

それは正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連し発展してきている。

またそれは環境や自然との相互作用、歴史に対応して社会や集団により絶えず変化してきた。

「和食」と自然との関わりは、次のように重層的である。

「和食」で使われる食材と自然との関係では、明確な四季の移り変わりと地理的多様性により、四季折々の国土に根ざした新鮮で多様な海の幸、山の幸が利用されている。

これらの食材の自然本来の持ち味を引き出し、また引き立たせるため、加熱や加工を最小限に留め、またうま味を多く含む出汁の使用や刺身包丁などの独特な調理道具を使用した調理技術などの工夫が重ねられている。

「和食」の食事ではこれらの多様な食材をバランスよく摂ることによって、健康的なものとして知られている。

また、地域の風土に即した発酵技術が発達しており、多様な発酵調味料が用いられる。

その上、食事を引き立たせるための日本酒が「和食」に伴ってしばしば出される。

さらに、食事の場と自然の関係では、自然の美しさや季節の移ろいを表現するため、料理に葉や花、竹などの自然素材をあしらったり、季節の花などを飾り包丁により表現したりする手法が「和食」では発達している。

季節にあった装飾品や陶磁器や漆器などの食器などにより美しく食卓や部屋をしつらえることもまた、「和食」と密接に関連して発達している。

このように、「和食」は「自然の尊重」を基本的精神として、料理、社会的連帯の形成、健康と持続可能な開発の促進、美意識向上等を含む包括的な社会的習慣である。

(ユネスコへの「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書」から抜粋)

2. 自然地理的条件からの食材的特徴

京都の食文化も、この和食のひとつの地域形態である。京都が内陸の盆地都市であることから、食材に関して次の特徴を持つ。

海から離れていたため、他の海岸地域のように新鮮な海産物を得ることができなかった。

新鮮なまま利用できる魚は、川魚（アユ、鯉、ナマズ等）に限られ、海のものとしては、近海ものの一塩したもの（若狭のサバ等）、松前船などによって運ばれてきた塩干物（タラ、ニシン、カズノコ等）に限られていた。そのため、それらを戻して、美味しく調理する技術が発達した。

野菜中心の食文化が育まれ、昼・夜の温度差が大きい気候、良質で豊富な地下水、生育に適した肥沃な土に加え、朝廷や社寺への献上品として全国各地から優れた野菜の種や栽培技術が集積したことから、個性豊かな京野菜が誕生し、京料理に欠かせない存在となった。

京野菜を乳酸発酵させた多様な漬物が発達し、冷蔵輸送システムによって、京料理から独立して土産物として全国に流通するようになった。

3. 人文地理的条件からの、担い手別食文化

京都は、千年にわたる首都・政治都市であり、天皇と公家がいたこと、仏教各宗派の本山が集まる宗教都市であり、肉食を排しその代わり植物性のたんぱく質や油脂を活用したこと、総合芸術である茶道の家元が集まる伝統文化都市であり、食の道具や環境が美的に洗練されたこと、中世までは国内最大の商工業都市としても栄え、町衆が普段は質素を旨とし（食材を無駄なく活用）、ハレの日には贅沢を楽しむ独特の生活観を持っていたこと、を特徴としている。

その結果、京都の食文化は歴史的に、それぞれの担い手の特徴を持った次のようなルーツを持つ。そして、それらが融合して、⑤の京都の料理屋の料理が出来上がった（その経緯については、この報告からは割愛）。

- | | |
|---------------|--------|
| ① 宮中 | 有職料理 |
| ② 寺院 | 精進料理 |
| ③ 茶道 | 懐石料理 |
| ④ 町衆 | おばんざい |
| ⑤ ハレの日の町衆と観光客 | 茶屋、料理屋 |

①②③に関連して発達した食文化の一分野として、京菓子があ

る。菓子の起源は、神前・仏前に供える、貴重な植物油や甘味料を使う唐菓子にあり、寺社の門前などで売られる団子や餅、饅頭もその淵源のひとつであるが、桃山期以降の茶の湯の発展に伴い、茶会に出される菓子が京都で発達し、近郊農村だけでなく全国から最高級を集めて作られる、華やかな色合いの「京菓子」が、上品で高級な菓子の代名詞として、全国的にも珍重されるようになった。

4. 時間・空間的特徴

和食そのものが、「旬」というものを大事にするという特徴を持っているが、京都の食生活では、さらにそのことを強く意識し、この時期には何を食べるべきか、この年中行事のときにはどういう「行事食」を食べるかということが人々の共通認識として定着している。

和食は基本的に箸と椀を用いて食べるが、手で持ち上げない鉢や皿については、さまざまな形態のものが用いられ、ときには青竹や木の葉も食器として活用され、そのことは、円形を基本とする機能主義的食器のバリエーションしか知らない多くの外国の人たちを驚愕させる。

その傾向は、③の懷石料理のなかで、一種の「遊び」「趣向」として始まったものであるが、それが⑤の料理屋の宴会料理でも応用され、京都が漆器・陶磁器工芸の製造都市であることも相俟って、さまざまな形態・意匠の食器を生み出し、それが、④庶民の日常の食生活にも影響を与えている。

また、京都の食文化においては、食器だけではなく、食事が行われる座敷の床の間などのしつらえ、さらにはそこから見える庭園も配慮される。特に料亭の料理文化というものには、重要な要素として庭園美も含まれている。

料理屋と並んで京都の食文化の空間的特徴としては、自らのなかに接客空間を持たず、食器に入った料理を届けたり、顧客の台所を借りて料理を行う、料亭とは異なる調理専門業＝「仕出し屋」の存在がある。茶会の懷石料理、町衆の会合、寺院における法事のあとの会食、花街のお茶屋での食事、地方から買い付けにきた顧客の自店の座敷における接待など、都市である京都には、招客や宴会の機会があったために、このような他所の都市ではあまり見られない「仕出し屋」が数多く存在したし、現在も存在している。

京都の食文化を支えている空間として忘れてはならないのが、「錦」を代表とする市場の存在である。「錦」は、良質な井戸水が魚や肉の保存に便利だったことから、江戸初期に自然発生的に生まれた。

「錦」以外にも京都には市内各地に地域密着型の商店街が 100 以上も健在であり、買い物客に調理法に関する知識も併せて提供しており、それが京都の食文化を下支えしている。

5. 味の特徴、水の貢献

京都の料理は、味が薄いという他地域の人たちの誤解がある。京都の料理の味の特徴は、出汁のウマミをしっかりきかせて、塩分をやや控えめにし、素材の色を活かすために、濃い色の醤油を使わないことから、味が薄いと思われている。

日本では百年も前から認識されていたのに、国際的に認知されていなかったウマミについても、それが甘味、酸味、塩味、苦味と並ぶ、基本味であって、その味情報を感知するセンサー（味蕾）が舌にあり、脳に伝達されるシステムも解明され、食材からウマミを出す料理法が最も発達している京都の料理法に国際的な注目が集まっている。

出汁の素材は煮干、鯖の枯節、焼きあご等、全国的に多様であるが、京料理ではかつお節と昆布の混合出汁を用いる。外国のスープが生肉を長時間かけてウマミを抽出するのに対して、日本の出汁は、素材を作るまでに発酵や乾燥の過程で時間をかけておいて、調理の場面では短時間でウマミを抽出する点に特徴があり、その合理性についても、国際的に注目されている。

出汁、とくにかつお節と昆布の混合出汁をとるには、ミネラル分の少ない軟水が適しているが、京都の地下水も、琵琶湖から取水している水道水も軟水であって、水のおいしさ、豊富さも、京都の料理を支えている一つの要素である。

京料理の重要な食材である豆腐や湯葉、麩なども、この水に支えられていることは言うまでもない。

良質な地下水を利用して、昔から洛中でも酒造も盛んに行われていたが、その中心はより良質で豊富な地下水の得られる伏見に移っている。伏見の酒は、辛口の灘の男酒に対して、甘口の女酒と言われている。

6. ハレとケ

晴着と襲着（ケギ）の区別は、都市では **200** 年くらい前からその区別が無くなりはじめたが、田舎では労働をする日の襲着（ケギ）とお祭りの日の晴着は半世紀前までしっかり区別されていた。

京都は日本で最も長い歴史を持つ都市ではあるが、ハレとケの区別をしっかりと認識した生活を営んでいた。食生活においても、日常には贅沢をしないで質素に暮らす、食材も無駄をせずに徹底的に利用する、ハレの日には、おもいきり贅沢をするという、メリハリを大事にしてきた。

ケチと質素は違う。京都の食がケチだという誤解の背景には、ハレとケの区別が無くなってしまった地域の人たちの認識がある。

7. 進取の気性

他地域の人たちに、京都の食生活が伝統的なものを墨守しているだけだというイメージがあるが、それも誤解である。老舗の料亭でも、常に新しい料理にチャレンジしている。

400 年以上の歴史がある料理屋（中村楼）が、明治の文明開化の時期に京都で最初の洋食店を始め、外国人や当時の貴顕紳士を集めた話も有名である。

すでに **95** 年前に、西陣の町家で、ビーフ・ステーキ、ハッシュ・ド・ビーフ、カツレツ、シチュー、オムレツ、コロッケを家庭で作り食べていた。

京都の食文化を無形文化遺産として尊重することは素晴らしいことであるが、それは昔の食を復活・固定化することではなく、常に新しいものを取り入れる「進取の気性を持った伝統」であることを忘れてはならない。

（調査受託者(株)CDI がまとめた報告を一部訂正）