

第2回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会次第

日 時：平成25年7月30日（火）

10：00～12：00

場 所：ウィングス京都 会議室1・2

1 開会

2 選定案の説明

3 議事

（1）選定案の検討

（2）普及啓発について

4 閉会

【配布資料】

①次 第

②名 簿

③配席図

④資 料

資料1 第2回審査会の論点

資料2 「京の食文化－大切にしたい心、受け継ぎたい味と知恵」（案）

資料3 選定後に新たに取り組む普及啓発案

第2回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会委員名簿

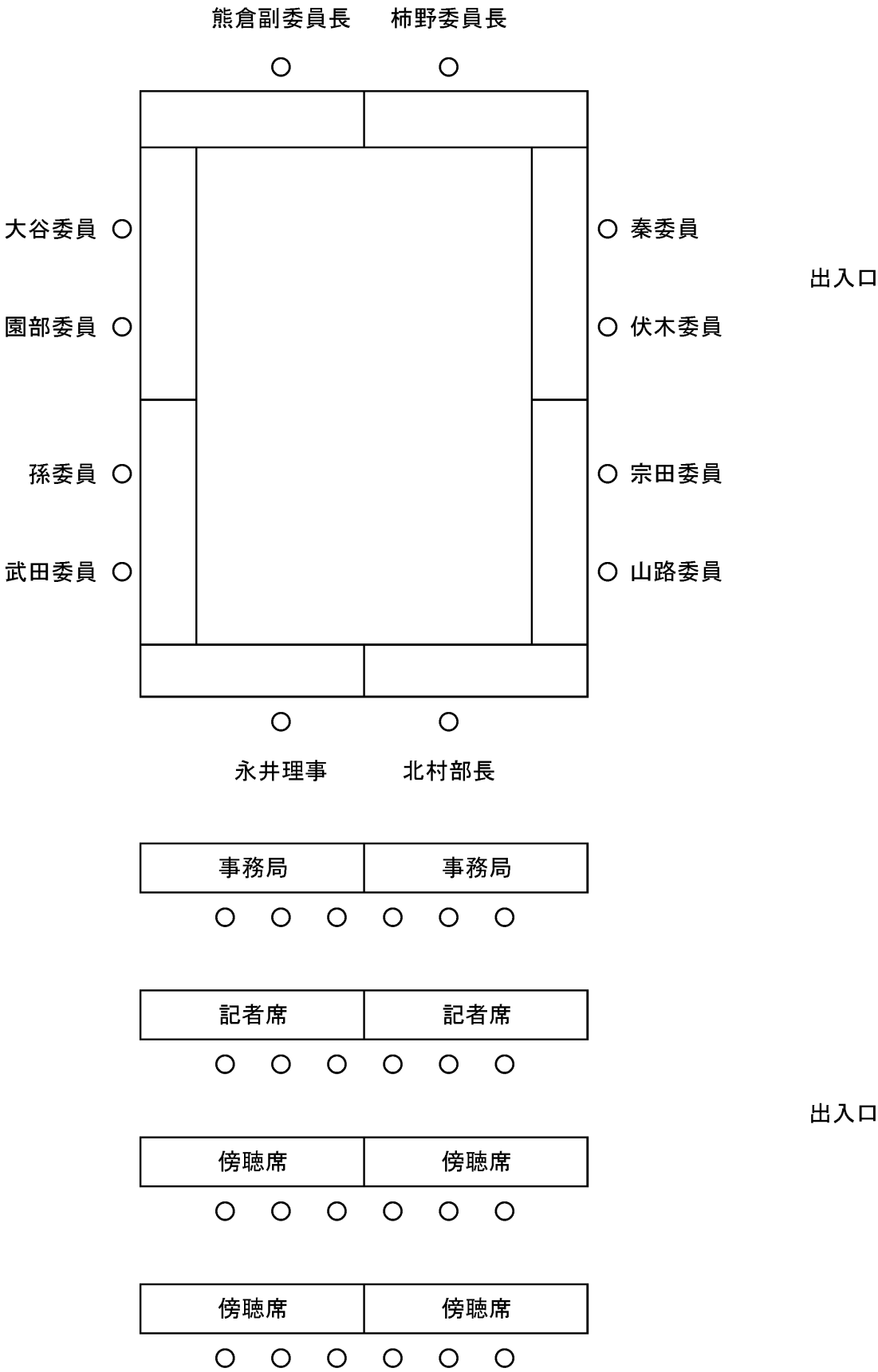
(委員長及び副委員長以外の委員は五十音順，敬称略)

	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 (御欠席)	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2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7月30日(火)10:00～12:00

場所:ウイングス京都



第2回審査会の論点（案）

- 1 “京都をつなぐ無形文化遺産”
「京の食文化－大切にしたい心，受け継ぎたい味と知恵」（案）について

<ポイント>

名称や具体例などの内容について，選定案についての御意見をお願いします。

- 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の普及啓発について

<ポイント>

選定後に新たに取り組む普及啓発案についての御意見をお願いします。

“京都をつなぐ無形文化遺産”

「京の食文化－大切にしたい心，受け継ぎたい味と知恵」

(案)

【 選 定 理 由 】

三方を緑豊かな山々に囲まれ、鴨川をはじめとする清流の恵みを受けながら、鮮やかに季節が移ろう京都は、平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えてきた。その中で人々は暮らしの営みを積み重ね、公家、武家、僧侶などとの文化的なかかわりから、その行事やしきたりが日常の生活に定着するなど、多様な文化の影響を受けながら、食文化をはじめ京都の町衆文化を育んできた。

良質の水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきた京都は、消費地である都市部と生産地である農村部が近接し、食を通じた循環を作り出してきた。その中で、仏教思想とも相まって、野菜を中心とした食文化を育むとともに、都であった京都には、琵琶湖や近海だけでなく遠く北海などから水産物が運ばれ、海から離れていたことが製造技術や調理法に創意工夫をもたらし、京都の食文化を発展させた。

また、全国から多様な文化が流入し、茶の湯や生け花をはじめとする生活文化が京都で栄えたことに加え、漆器や陶磁器、木竹工芸品等の生産が発達していたことから、季節感やもてなしの心、本物へのこだわりといった精神文化が京都の食文化にも浸透していった。

こうした食文化の歴史を持つ京都において、人々は、食に対して、「いただきます」「ごちそうさま」といった自然への感謝、「もったいない」という気持ち、食材を無駄なく大切に使う「始末する」心を持ち、本物・本質へのこだわりを忘れず、おもいやりとおもてなしの心で、知恵と創意工夫を凝らしながら、季節感を大切にして料理を作り、それを五感で味わってきた。

京都における食は、ご飯を主食としつつ、旬の野菜を中心に乾物や大豆加工品、漬物などの副食を上手に組み合わせた一汁三菜が基本であり、食材の持ち味を引き出す出汁をベースにしたうす味で健康的なものとなっている。

京都の食文化の根底にある家庭の食卓には、代々受け継がれていたおばんざいを中心に、食生活に節目をつけるおきまり料理や暦や年中行事に合わせた行事食などが並んでいる。

今日の京都の台所を担っているのは、生産者の創意工夫により育まれてきた野菜、乾物や豆腐、湯葉、生麩などの加工品、漬物、棒だらや塩鯖などの塩干物や川魚、白味噌、うす口醤油などの調味料、そして、それらを提供する市場や商店街などである。また、京都から全国に広まったとされるお茶、名水と匠の技が育んできた清酒、年中行事や生活文化の中で発展し、茶の湯により一層磨きがかかった生菓子や干菓子などが食卓を飾り、彩りを添えている。

さらに、もてなしの心は、洗練された技術と美意識をもとに、五色、五味、五法を五感で愉しむ京料理を作り上げるとともに、料理を盛る器や床の間、美術工芸品、庭園などのしつらえと併せて京料理を味わうことができる料理屋、商家や寺院、お茶屋などに料理を出前する独特の仕出し文化を生み出している。

今日、利便性や経済性を追求する風潮が広がり、食に対する価値観が大きく変容している中、食を通じた家族のつながりの希薄化を含め食文化のあり様が問われている。この危機的な現状を踏まえ、京都の長い歴史の中で育まれた食文化を未来につなげていくスタートとして、「京の食文化―大切にしたい心、受け継ぎたい味と知恵」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

【「京の食文化」が育まれた背景】

- ◆自然と地理
 - 寒暖の差が大きい内陸盆地特有の気候であり、四季の移ろいが鮮やかである。
 - 鴨川をはじめとした清流や豊富な地下水などの良質の水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきた。
 - 消費地である都市部と生産地である農村部が食を通じた循環を作り出してきた。
 - 琵琶湖や近海の伊勢、若狭、瀬戸内だけでなく、北海や黒潮の水産物がはるばる運ばれてきた。
- ◆文化
 - 平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治、文化、宗教の中心地として栄えてきた。
 - 公家、武家、僧侶などとの文化的なかかわりから、その行事やしきたりが日常生活に定着するなど、多様な文化の影響を受けながら、京都の町衆文化が育まれた。
 - 仏教思想とも相まって、野菜を中心とした食文化が高い生産技術にも支えられて発展し、海から離れていたことが製造技術や調理法に創意工夫をもたらした。
 - 茶の湯や生け花をはじめ多彩な生活文化が栄えたことに加え、漆器や陶磁器、木竹工芸品等の生産が発達していたことから、季節感やもてなしの心、本物へのこだわりといった精神文化が京都の食文化に浸透した。

【「京の食文化」が持つ特質】

- ◆食への姿勢
 - 神仏とのかかわりの中で培われた自然への感謝「いただきます」「ごちそうさま」
 - 自然への感謝と合理性から生まれた「もったいない」という気持ち
 - 食材を無駄なく大切に使う「始末する」心
 - 洗練された文化との触れ合いの中で養われた本物・本質へのこだわり
 - 茶の湯や生け花といった生活文化の中で育まれた「おもいやり」と「おもてなし」
 - 四季折々の美しい自然の中で培われた季節感
 - もてなし文化の発展の中で研ぎ澄まされた五感での味わい
- ◆食の特徴
 - ご飯を主食とした一汁三菜が基本
 - 旬の野菜を中心に乾物や大豆加工品、漬物などとの上手な組み合わせ
 - 食材の持ち味を引き出す出汁をベースにうす味で健康的

【選定後に新たに取り組む普及啓発案】

1 広報

(1) 媒体

ホームページ，パンフレット，広報誌など

(2) 内容

① 選定内容

② 「おばんざい」「行事食」「お菓子」などから，普及啓発する具体例を何点か選び，重点的に周知する。

③ その他イベント情報等

2 料理教室等の開催

おばんざい教室，漬物講座など

3 専門家の任命や市民の登録

普及啓発に協力していただく専門家の任命或いは市民の登録を行い，市民レベルの活動を広げていく。

4 功労者に対する表彰

選定遺産の伝承及び普及啓発に功績のあった個人及び団体を対象に表彰する。