

第3回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会次第

日 時：平成25年9月25日（水）

14：00～16：00

場 所：本能寺会館 5階 「雁」

1 開会

2 議事

- （1）市民意見の概要及び修正案について
- （2）普及啓発について

3 閉会

【配布資料】

①次 第

②名 簿

③配席図

④資 料

資料1 第3回審査会の論点

資料2 選定案に対する市民意見の概要及び修正案

資料3 「京の食文化－大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」（修正案）

資料4 「京の食文化」の普及啓発について

第3回“京都をつなぐ無形文化遺産”審査会委員名簿

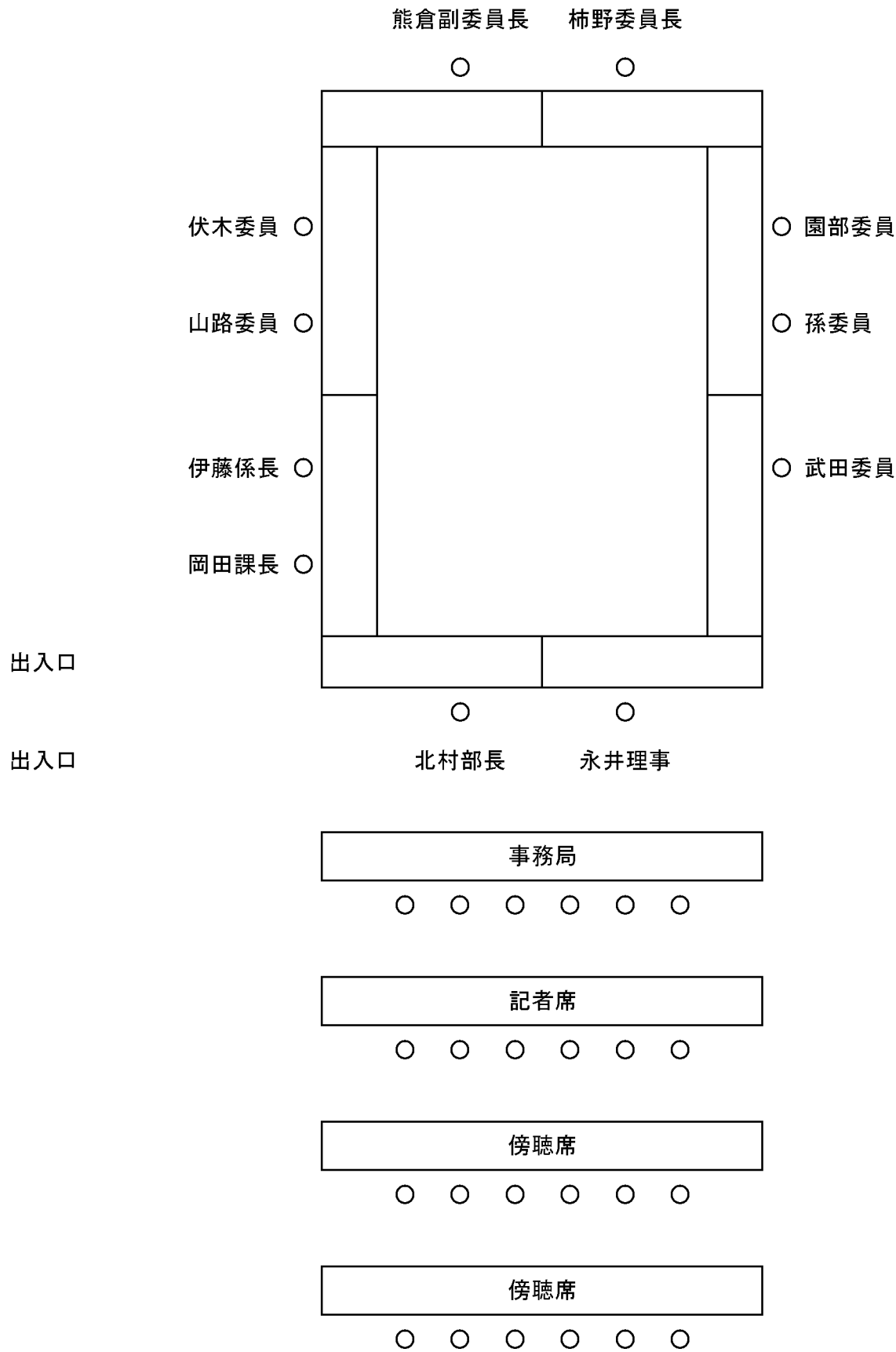
(委員長及び副委員長以外の委員は五十音順，敬称略)

	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 (御欠席)	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 (御欠席)	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 (御欠席)	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3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9月25日(水)14:00～16:00

場所:本能寺会館5階「雁」



第3回審査会の論点

- 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，受け継ぎたい知恵と味」（修正案）
について

<ポイント>

市民意見を踏まえた修正案について，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>

選定後に取り組む普及啓発についての御意見をお願いします。

選定案に対する市民意見の概要及び修正案

1 応募総数

1 3 2 件

(1) 性別

男性	女性	不明
6 4	6 8	0

(2) 年齢別

20 歳 未満	20 歳 台	30 歳 台	40 歳 台	50 歳 台	60 歳 台	70 歳 以上	不明
0	2 3	2 3	2 4	2 7	2 9	5	1

(3) 居住別

京都市在住	通勤・通学	その他	不明
1 2 9	1	1	1

2 選定案に対する意見（1 4 3 件）

(1) 賛同意見（7 9 件）

【主な意見の趣旨】

- ・食生活が欧米化し、日本伝統の食文化が薄れている現在、それを守るためには有意義である。
- ・文字にすることで改めて再確認できることが多く、京都の良さを今後も引き継いでいくためには重要である。
- ・核家族になり、伝統やしきたりが受け継がれることが難しくなっているので賛成。
- ・京都の食文化を再確認し、他府県や世界の方々、次の世代に伝えたい。
- ・京都の豊かな緑、水、昔から受け継がれてきた食の文化、恵み、こういったものを大切にし、継承していくことは大切である。
- ・食文化という抽象的なものは、残すと宣言しないと無くなっていく恐れが大きい。
- ・国が定めるものだけに意味があるわけではなく、京都の人間だからこそわかる文化を守るとはいいことだと思う。
- ・旬の食材を特に取り上げて、春夏秋冬の中の風物とのかかわりを強調した食文化を、無形文化遺産として後世につないでいくことに賛成です。
- ・京都独特の食文化と社会的文化の融合を、このようなわかりやすい内容で残していくのは必要だと思う。

(2) 修正意見 (33件)

意見の趣旨	件数	本市の考え方 (案)
<全体を通じて>		
・簡潔にまとめられているが、面白みに欠ける。 ・文章が学術的で難しい。	6	今後、選定内容の市民への周知に当たり、分かりやすく、興味を持っていただける内容になるよう努めてまいります。
<【選定にあたって】、【背景】、【特質】について>		
・生命をいただいて生命をつないでいるという感謝もある。	1	自然だけでなく、生命をいただいていることへの感謝の他、食事に携わっていただいた方やご先祖への感謝などもあります。
・「ごちそうさま」は馳走なので自然への感謝とは違う。	1	「京の食文化」の特質として、自然への感謝を記載しておりますが、誤解のないよう、次のように修正。
・「お下がり」という習慣は神様やご先祖との共食である。	1	【選定にあたって】及び【特質】 自然や命などへの感謝
・地域性という特徴を加えてはどうか。	1	多様な文化が流入した京都は、地域性も豊かであったことから、次のように修正。 【選定にあたって】 食文化をはじめ <u>地域性豊かな</u> 京都の町衆文化を育んできた。 【「京の食文化」が育まれた背景】 <u>地域性豊かな</u> 京都の町衆文化が育まれた。
・給食など、未来を担う子供たちにも京の食文化の精神が生きていることも内容に盛り込んでもらいたい。	1	「京の食文化」を伝えていく場として、給食の果たす役割は大きいと考えており、次のように修正。 【選定にあたって】 …。この危機的な現状を踏まえ、 <u>食生活の原点である家庭での食事や学校給食などでの取組を更に広げ、</u> 京都の長い歴史の中で…
・京都は本来、醤油で濃いのではなく、出汁の味が濃いので、薄味ではない。	1	素材の持ち味を生かす味付け「うす味」が「京の食文化」の特質の一つであると考えております。

・ ころころ、もったいない精神をもう少し具体的に説明できれば広く伝わる。	1	選定内容を市民に周知する際、その時々テーマや対象者などに応じ、周知方法や内容などを検討してまいります。
・ ヘルシー志向をもう少し前面に出せば更に女性観光客呼べる。	1	
・ 文化との関わりを掘り下げてほしい。	1	
・ 京都らしさ、プライドを見せてくれるものがない。	1	
・ 関わりのある京都の名所も紹介し、観光につなげる。	1	
<【具体的な内容】について>		
・ 京都独自でないものまで盛り込まれている。	5	市民生活に根付いている京都の食文化については、京都独自であるかどうかにかかわらず、引き継いでいくべき大切な文化として選定の対象としております。
・ 「おばんざい」という言葉はあまり使わない。	5	京都の伝統的な家庭料理を表す言葉として定着しておりますが、京都の家庭では普通「おかず」という表現が使われていることから、誤解のないよう、次のように修正。 (項目) <u>家庭のおかず、いわゆる「おばんざい」</u> (内容・特徴) <u>(京都の家庭では普通「おかず」と呼ばれている。「おばんざい」という言葉は、…</u>

・川魚は京の食文化の重要な要素であり，川魚料理は京料理の系譜の一つである。	1	「暮らしを支える食文化」の項目を次のように修正。 「塩干物や川魚などの魚」 「もてなしの食文化」の項目「京料理」の内容・特徴の第一段落を次のように修正。
・茶懷石を取り上げてはどうか。	1	…，茶の湯の料理から発展したもてなし料理である「懷石」，そして，鴨川沿いを中心に誕生した「川魚料理」が系譜とされ，これらが融合して，「会席料理」が生まれ，現在の「京料理」になったとされる。
・普段の食とお土産・進物に分けた方がわかりやすい。	1	一つの分類の仕方ではありますが，混在しているものが多く，分類は困難であると考えております。
・分類については，これで網羅されているか否かは，要検討。	1	【具体的な内容】については，限定的或いは固定的なものではなく，市民の皆様の御意見により，今後も変化・成長していくものと考えております。
・「京のブランド野菜」は入らないのか。	1	具体例は限定的或いは固定的なものではなく，京のふるさと産品協会が認証している「京のブランド産品」も含め，市民生活に根付いているものは選定の対象になると考えております。
・食道具「包丁」の重要性を挙げてほしい。	1	「暮らしを支える食文化」の項目「道具」の具体例として，「包丁」を挙げております。 選定内容を市民に周知する際，その時々テーマや対象者などに応じ，周知方法や内容などを検討してまいります。

(3) その他 (31件)

意見の趣旨	件数	本市の考え方 (案)
選定に賛同しない ・全国に様々な食文化があるが、遺産にするほど「京の食文化」が優れているとは思わない。 ・生活とかけ離れすぎて共感できない。 ・食生活が欧米化されている現状では引き継ぐことは難しい。	13	京都の長い歴史の中で育まれた食文化は、世代を越えて伝えられてきた生活の知恵であり、食を通じて培われた季節感やもてなし、感謝、始末する心などは、大切に受け継いでいくべきものだと考えております。
今後の取組が必要 ・学校教育の中でその価値を再発見、再認識を行うべき。 ・「大切にしたい心」「受け継ぎたい知恵」を具体化する必要がある。 ・選定だけでなく、それを広めるため、料理教室などのイベントを開くといい。	10	本制度は選定することがゴールではなく、スタートと考えており、選定した「京の食文化」を大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げていくため、様々な広報媒体を通じた周知とともに、学校教育での取組や料理教室などのイベントを通じ、市民への普及啓発を図ってまいります。
その他 ・新しいことに挑戦する気持ちも大切である。 ・京都下京東西地域を東京の築地のような観光一大拠点にすればどうか。 ・安心安全を基本に、後継者問題などに取り組んでほしい。 ・おばんざいなどを気軽に食べられるところがあればいい。	8	今後の普及啓発の参考にしたいと考えております。

注：一つの応募で複数の意見もあるため、意見総数は応募総数より多くなっています。

(参考) 京都市会議員（くらし環境委員会等）からの意見

意見の趣旨	本市の考え方（案）
京都は「おばんざい」とは言わず「おかず」である。	（再掲） 京都の伝統的な家庭料理を表す言葉として定着しておりますが、京都の家庭では普通「おかず」という表現が使われていることから、誤解のないよう、次のように修正。 （項目） <u>家庭のおかず，いわゆる「おばんざい」</u> （内容・特徴） <u>（京都の家庭では普通「おかず」と呼ばれている。「おばんざい」という言葉は，…</u>
「京料理」と「日本料理」の違いをもっと明記すべき。	（再掲） 「もてなしの食文化」の項目「京料理」の内容・特徴の第一段落を次のように修正。 …，茶の湯の料理から発展したもてなし料理である「懷石」，そして，鴨川沿いを中心に誕生した「川魚料理」が系譜とされ，これらが融合して，「会席料理」が生まれ，現在の「京料理」になったとされる。
- 京都発祥の料理をもっとリサーチしてほしい。B級グルメも京都発祥のものがある。 - 具体例として「衣笠井」を入れるべき。	「暮らしが育む食文化」に次の項目を追加。 （項目）井物 （内容・特徴） 地域性豊かな京都には，多忙な職人を中心に，井物も広まり，京都独特のものも生まれている。 （具体例）衣笠井，…
- 選定後のイメージがよく分からない。 - 中央市場，学校給食等の食育の分野，観光施策とも連携して取り組んでほしい。 - 本制度が「和食」のユネスコ無形文化遺産登録への後押しとなるよう，全庁的な取組として頑張ってもらいたい。	関係機関等と連携し，積極的な普及啓発に努めてまいります。

“京都をつなぐ無形文化遺産”

「京の食文化－大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」（修正案）

目 次

選定にあたって・・・・・・・・・・・・・・・・	1
「京の食文化」が育まれた背景・・・・・・・・	3
「京の食文化」が持つ特質・・・・・・・・	3
「京の食文化」の具体的内容・・・・・・・・	4
暮らしが育む食文化・・・・・・・・	4
暮らしを支える食文化・・・・・・・・	6
暮らしを彩る食文化・・・・・・・・	7
もてなしの食文化・・・・・・・・	7

【 選 定 に あ た っ て 】

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、食文化をはじめ地域性豊かな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」といった自然や命などへの感謝、「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（だし）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かず、いわゆる「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※1、五味※2、五法※3を五感※4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、食を取り巻く自然環境が変化し、また、利便性を追求する風潮により、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、食生活の原点である家庭での食事や学校給食などでの取組を更に広げ、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、受け継ぎたい知恵と味」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

※1 五色…青、黄、赤、白、黒

※2 五味…甘味、酸味、塩味、苦味、うま味

※3 五法…切る、焼く、煮る、揚げる、蒸す

※4 五感…視覚、聴覚、臭覚、味覚、触覚

【「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、**地域性豊かな**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**や命など**への感謝「いただきます」「ごちそうさま」
 - 生活の中から生まれた、食材を無駄なく大切に使う心「始末」「もったいない」
 - 洗練された文化との触れ合いを通じ、町衆の暮らしの中で育まれた本物・本質へのこだわり
 - 四季折々の美しい自然の中で培われた季節感
 - 茶の湯や生け花といった生活文化によって育まれた「おもいやり」「おもてなし」、そして、その中で研ぎ澄まされた五感での味わい
- ◆食の特徴
 - 暮らしにメリハリをつけるハレとケの使い分け
 - 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
 - 悠久の歴史の中で洗練された、五色、五味、五法を五感で愉しむ料理

【「京の食文化」の具体的な内容】

以下の内容は、「京の食文化」の担い手である市民の皆様からの御意見により、今後に変化・成長していくものです。

新たな項目や具体例についての御意見をお願いします。

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしが育む食文化	<u>家庭のおかず</u> <u>いわゆる</u> <u>「おばんざい」</u>	京都で受け継がれている日常的な家庭料理 （おかず） 。味付けは出汁をベースに、旬の野菜など季節の食材を無駄なく使いきるよう工夫された料理。 <u>（京都の家庭では普通「おかず」と呼ばれている。「おばんざい」という言葉は、1964年に大村しげらが新聞のコラムで「おばんざい」という連載を始めてから、全国的に広がったもの。なお、同じ或いは近い意味で使われてきた言葉として「おまわり」や「おぞよ」がある。）</u>	（春）菜の花のおひたし、若竹汁（煮）、たけのこ直かつお煮、ちりめん山椒、・・・ （夏）なすの田楽、にしんとなすの炊いたん、かぼちやの炊いたん、鱧ときゅうりの酢の物、・・・ （秋）小芋の炊いたん、ずいきのごま酢和え、栗ご飯、きのこの炊き込みご飯、・・・ （冬）水菜と油揚げのはりはり鍋、ふろふき大根、かぶら蒸し、・・・ （年中）ひじきと油揚げの炊いたん、高野豆腐の炊いたん、切干し大根の炊いたん、・・・
	おきまり料理	月のうちの「何の日に何を食べる」と決めることで、栄養の均衡を図りながら、食生活に節目をつけるという習慣が、商家を中心に生活の知恵として引き継がれてきた。	（1日）小豆ごはん（家中がまめで暮らせるようにとの意味）、にしんと昆布の煮付け（にしんの渋みと昆布の語呂合わせから、渋う、こぼう（＝儉約して）暮らしましょうという意味）、なます （8の付く日）あらめと油揚げの炊いたん（末広がりの8の日に、よい芽がでるように、病人がでないようにとの意味） （15日）小豆ごはん、棒だらとえび芋の煮しめ、なます （月末）おから（調理に包丁がいらないことから別名「きらず」と呼ばれ、炒って食べることから、縁が切れないように、お金が入るようにとの意味）

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしが育む食文化	行事食	無病息災や家内安全などの願いを込めて、暦や年中行事に合わせて作られる。社寺では、大根やかぼちゃなどの野菜を使って、供養や病除けの行事が行われている。	(正月) 白味噌丸餅雑煮、おせち(ごまめ、数の子、たたきごぼう、黒豆煮など)(鏡開き) 鏡もちと水菜入りすまし汁(7日正月) 七草がゆ(小正月) あずき粥(藪入り) ぜんざい、かしわのすき焼き(節分) 塩イワシ(初午) 畑菜のからし和え(ひな祭り) ばらずし(春・彼岸) ぼた餅(端午の節句) ちまき、かしわもち(6月30日) 水無月(祇園祭) はも料理(お盆) ささげとなすのごま和え、あらめ炊き、かぼちゃの煮物、ずいきのなます、湯葉のつゆ(秋・彼岸) おはぎ(亥の子) 亥の子餅(12月) 大根焚き(冬至) かぼちゃの煮付(大晦日) 年越しそば
	儀礼食	婚礼や還暦などの人生の節目に作られる。	お食い初め、祝い膳、・・・
	麺類	禅宗とともに、僧侶から武士、そして庶民へと普及した。大衆化とともに多様化し、京都ならではのものも生まれている。	たぬき(あんかけ <u>きつね</u> うどん)、にしんそば、・・・
	すし	海から離れた京都では、さばずしなど保存性の高い京都独自のすし文化が発展した。祭りなどハレの日のごちそうとしても欠かせない。	さばずし、鱧ずし、・・・
	<u>井物</u>	<u>地域性豊かな京都には、多忙な職人を中心に、井物も広まり、京都独特のものも生まれている。</u>	<u>衣笠井、・・・</u>

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしを支える食文化	野菜	寒暖の差が大きい特有の気候と良質の水、肥沃な土壌といった自然環境にも恵まれ、懐石や精進料理の広まりから、鮮度のよい、おいしい野菜への需要が高まる中、生産者の創意工夫により育まれてきた。	聖護院だいこん、すぐき菜、みず菜、壬生菜、畑菜、賀茂なす、えびいも、堀川ごぼう、桂うり、九条ねぎ、京せり、たけのこ、鷹峯とうがらし、・・・
	漬物	その歴史は古く、平安時代の書物にその名前が登場。塩漬けやぬか漬けなどの家庭の日常保存食として生まれ、底冷えといった漬物に適した気候にも支えられ、発酵によって生じる奥深いうまみを持つ漬物に発展した。	千枚漬、すぐき、しば漬、どぼ漬、菜の花漬、壬生菜漬、おこうこ、桂うりのみりん漬、・・・
	乾物や豆腐などの加工品	動物性たんぱく質を摂取しない禅宗の影響などから、豆やその加工品、乾物などが、大切な食品となった。	昆布、あらめ、ひじき、切干し大根、干柿、豆腐、湯葉、生麩、・・・
	塩干物や川魚などの魚	海が遠く、新鮮な魚に恵まれなかったため、手に入る魚をおいしく調理する技術が発達した。	棒だら、塩さば、ぐじ、はも(骨切り)、鮎、・・・
	味付け	出汁をベースに素材の持ち味や色合いを生かすうす味。煮物では、煮詰めず、余熱を利用して調味料の浸透を図る「うます」という調理法を特徴とする。	白味噌、うす口醤油、みりん、酢、・・・
	市場	日本で最初に開設された「中央卸売市場」や400年の歴史を持つ「錦」の他、市内各地にある地域密着型の商店街などが京都の食文化を下支えしている。また、農家が直接各家庭へ売りに回る「振り売り」も受け継がれている。	中央卸売市場、錦市場、・・・
	道具類	都であった京都には優秀な職人が集まり、伝統を築いてきた。	包丁、金網、・・・

分野	項目	内容・特徴	(具体例)
暮らしを彩る食文化	お茶	平安時代にお茶の種が伝来したのがお茶の始まり。鎌倉時代に栄西が「喫茶養生記」を著して以降、全国に広がりはじめた。盆地特有の寒暖の差が大きい気候から生まれた銘茶と良質の水に恵まれたこともあり、京都では茶の湯が栄えた。江戸時代になると、お茶を飲む習慣が庶民にまで広まり、現在では、手軽な緑茶飲料の普及もあって、日常生活に定着している。	
	お菓子	宮中や公家、社寺における行事や、もてなしと季節感を重んじる茶道の中で洗練されるなど、米や小豆、栗などの豊かな産地と良質の水にも恵まれながら、多彩な発展をとげた。	はなびら餅、椿餅、ひちぎり、花見だんご、ちまき、水無月、あんころ餅、葛きり、月見だんご、栗ようかん、亥の子餅、・・・
	清酒	良質の地下水に恵まれ、平安京が造営された頃から酒づくりが始まったとされる。江戸時代に伏見港が整備されてからは、伏見を中心に洛中にも発展し、明治の鉄道開通以降、京都の清酒は全国に運ばれ、その名が知られるようになった。 (京都市は、清酒での乾杯の習慣を広めることを通じて日本文化への理解を促進する「清酒の普及の促進に関する条例」を平成25年1月に制定・施行。)	
もてなしの食文化	京料理	平安貴族の「大饗料理」を元に公家の料理として発展した「有職料理」、武家の料理である「本膳料理」、禅宗の寺の食事で肉や魚を使わない「精進料理」、茶の湯の料理から発展したもてなし料理である「懷石」、そして、鴨川沿いを中心に誕生した「川魚料理」が系譜とされ、これらが融合して、「会席料理」が生まれ、現在の「京料理」になったとされる。 味付けは出汁、献立は一汁三菜を基本とし、料理人の洗練された技術と美意識によって調理、盛り付けされた料理である。 五色（青、黄、赤、白、黒）、五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）、五法（切る、焼く、煮る、揚げる、蒸す）を五感（視覚、聴覚、臭覚、味覚、触覚）で愉しむ。	
	料理屋	門前の茶屋がその原型の一つとされ、江戸の中期以降に数多く誕生し、生けず（川魚）料理も提供していた。現在の料理屋では、料理だけでなく、器や「しつらえ」と併せて、「京料理」を五感で味わうことができる。	
	仕出し	店では客をとらず、客の注文に応じた料理を食事の場に届ける。年中行事の祝いごとや祭礼、法事、接待のためのもてなし文化として発展した。また、こうした仕出し料理を座敷に運び、客にサービスする配膳という仕事も生まれた。	
	しつらえ	料理と調和した漆器や陶磁器などに加え、床の間や美術工芸品といったしつらえ、さらにはそこから見える庭園も含めて、食空間を演出している。	

「京の食文化」普及啓発事業案

1 事業スケジュール

月	広報誌等	イベント	その他
10 月	パンフレット作成 月刊誌 Leaf (10/25) 料理教室①の告知	日本酒サミット (10/12)	アドバイザーの任命 ホームページ, Facebook, Twitter の開設 市民からの「いいね!」, フォロワーの募集
11 月	月刊誌 Leaf (11/25) 料理教室①の告		
12 月	月刊誌 Leaf (12/25) 料理教室②の告知	料理教室① (12/)	
1 月	月刊誌 Leaf (1/25) 料理教室①の報告	料理教室② (1/)	
2 月	月刊誌 Leaf (2/25) 料理教室②の報告	料理教室③ (2/)	
3 月	月刊誌 Leaf (3/25) 料理教室③の報告		

2 「京の食文化」アドバイザー

「京の食文化」の継承・普及を推進するアドバイザーを任命する。

具体的には、選定された「京の食文化」の内容についてのフォローアップのほか、ホームページや Facebook, Twitter の掲載記事に御協力いただく。

3 ホームページ等について

「京の食文化」の内容のほか、イベント情報やおすすめのおばんざいのレシピ、アドバイザーによる食文化に関する記事を掲載。併せて、Facebook や Twitter を通じて、イベント情報やアドバイザーからの投稿を登録市民 (Facebook 「いいね!」をクリックした方及び Twitter のフォロワー) に配布する。

4 その他

本制度に係る表彰について、推薦方法等引き続き検討を進める。

(参考) おすすめのおばんざいや和菓子についての市民意見の結果

おばんざい	件数
なすの田楽	14
菜っ葉とお揚げの炊いたん	13
ちりめん山椒	10
なすとにしの炊いたん	10
とうがらしとじゃこの炊いたん	9
若竹煮（汁）	6
切り干し大根の炊いたん	6
おから	5
鱧（寿司）	5
湯葉	5
白味噌の雑煮	5
ひじきと油揚げの炊いたん	4
鯖寿司	4
里芋の煮物	3
かぶら蒸し	3
はもきゅう	3
瓜の炊いたん	3

和菓子	件数
水無月	16
八つ橋	15
あじやりもち	8
ようかん	8
はなびら餅	7
豆大福	6
わらびもち	4
おはぎ	4
みたらし団子	3
あぶり餅	3

「京の食文化」の普及啓発について

