

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”「花街の文化」審査会次第

日 時：平成25年11月18日（月）

18：15～20：15

場 所：八坂神社 常磐新殿

1 開会

2 挨拶

3 制度説明

“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・花街の文化（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 “京都をつなぐ無形文化遺産”制度について

資料2 五花街について

資料3 第1回審査会の論点

資料4 “京都をつなぐ無形文化遺産”「京・花街の文化（仮称）」（選定イメージ）

参考資料1 お茶屋件数・芸舞妓人数推移

参考資料2 花街の位置図

参考資料3 花街の年中行事

参考資料4 “京都をつなぐ無形文化遺産”「京の食文化」

“京都をつなぐ無形文化遺産”「花街の文化」審査会委員名簿

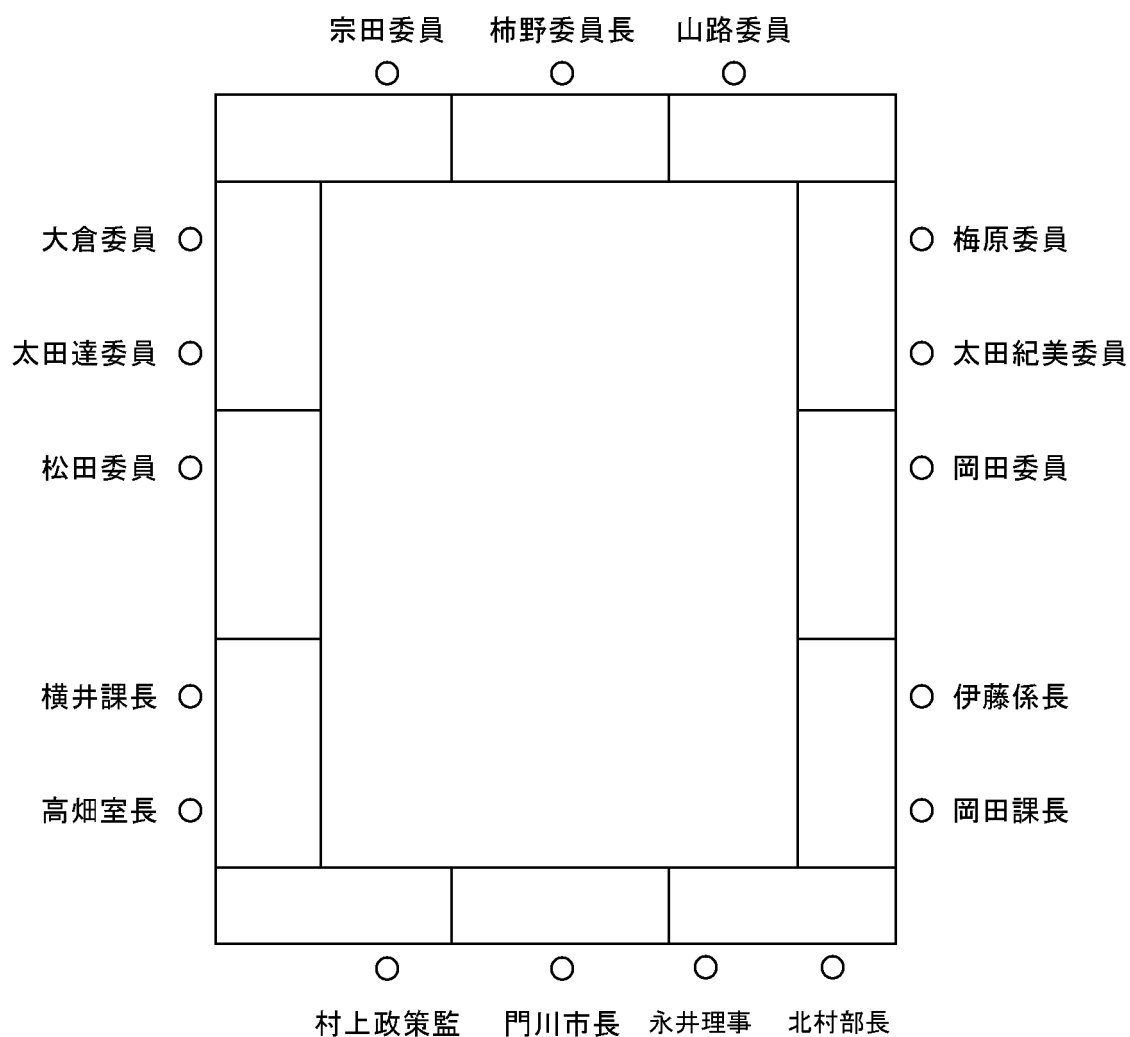
(委員長及び副委員長以外の委員は五十音順, 敬称略)

	氏 名	肩 書	出欠
委員長	柿野 欽吾	京都産業大学理事長	○
副委員長	熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長	
委員	梅原 ひろみ	市民公募委員	○
委員	大倉 敬一	公益財団法人京都伝統伎芸振興財団理事長	○
委員	太田 紀美	祇園新地甲部組合取締役	○
委員	太田 達	弘道館館主, 花街文化研究会代表	○
委員	岡田 秀人	公益社団法人京都市観光協会専務理事	○
委員	西尾 久美子	京都女子大学現代社会学部教授	
委員	松田 有紀子	市民公募委員	○
委員	宗田 好史	京都府立大学教授	○
委員	山路 興造	京都市文化財保護審議会委員	○

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”「花街の文化」審査会配席図

日時：平成25年11月18日（月）18:15～20:15

場所:八坂神社 常磐新殿



出入口

The image contains a 4x2 grid of empty rectangular boxes. Each box is divided into two equal halves. Below each box, there are four small circles arranged horizontally, intended for counting objects.

“京都をつなぐ無形文化遺産” 制度

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11月

①制度の趣旨

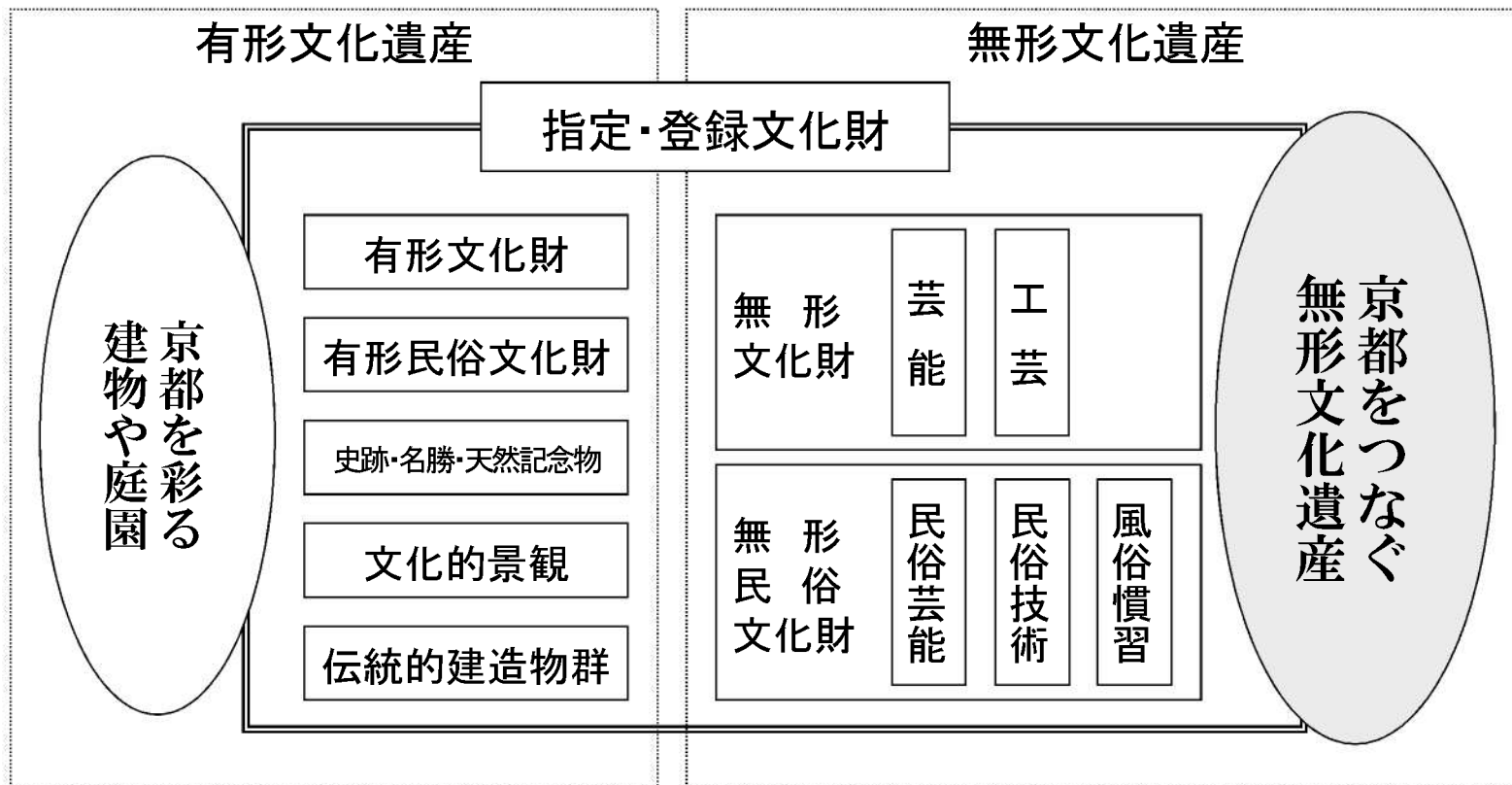
- ▶ 京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産があるが、その中には、定義や概念、保存団体が不明確であることから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもある。
- ▶ そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げるため、文化芸術都市・京都として、今年度、無形文化遺産を守る独自の仕組み「“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」を創設した。

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

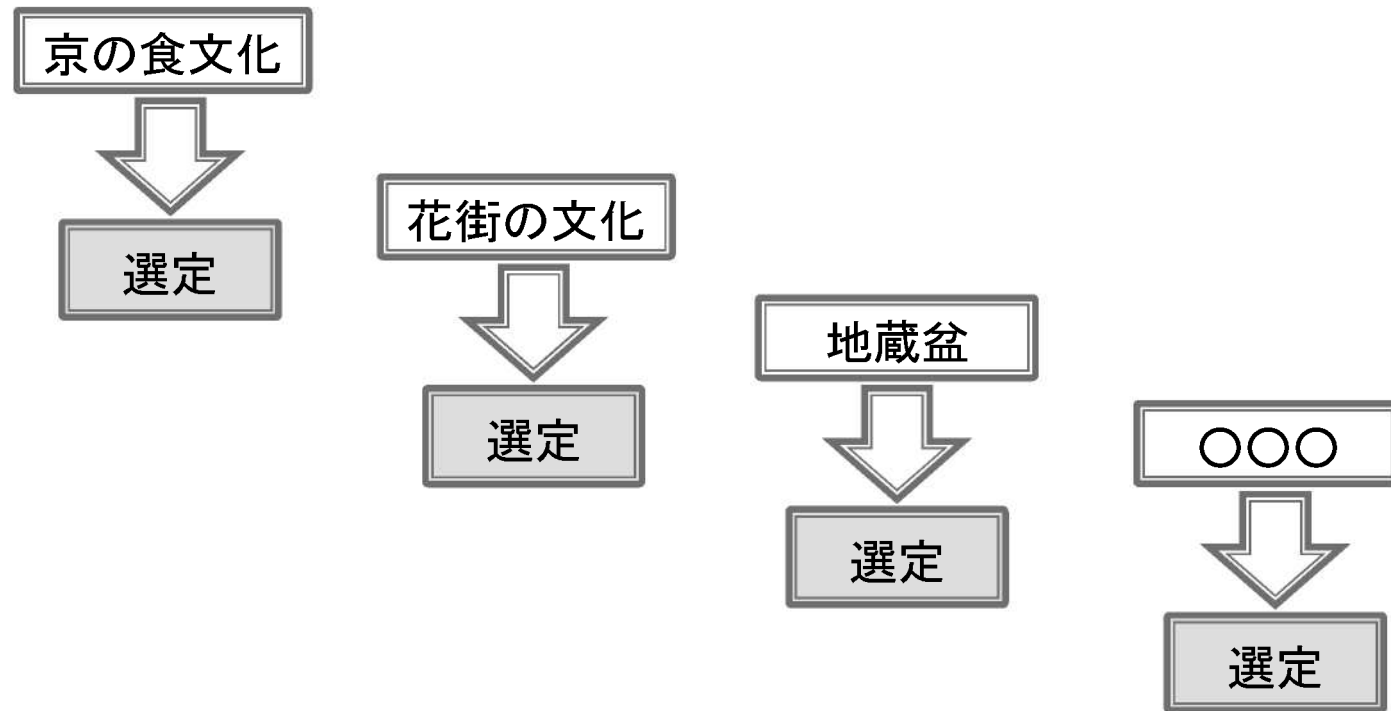
②制度の対象

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審査会における審議方法について

まず、「京の食文化」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。

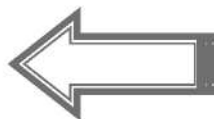


④「京・花街の文化（仮称）」選定スケジュール

- ▶ 第1回審査会（平成25年11月18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12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26年2月予定）
選定

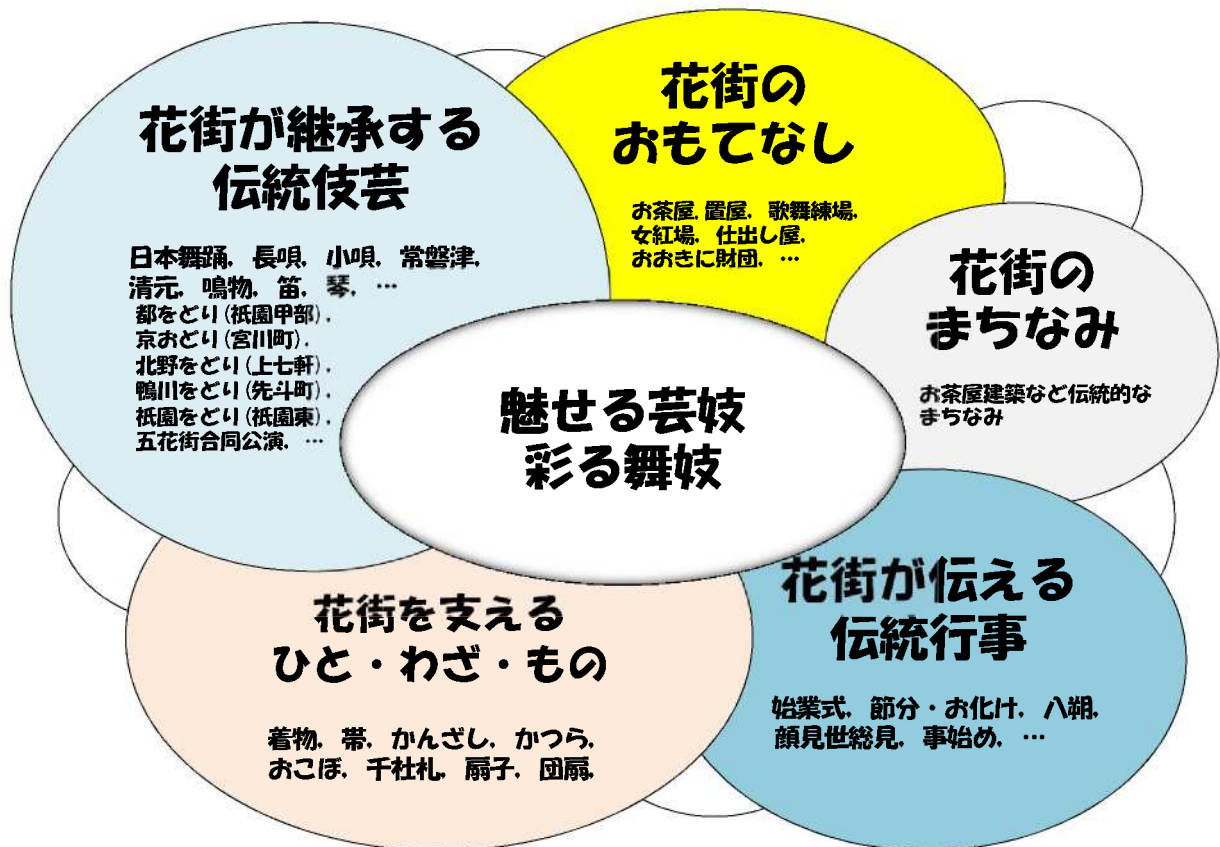


普及啓発



五花街について

<魅力>



<現状（課題）>

- 需要の減少
- お茶屋の減少
- 芸舞妓の減少
- 芸に対する目利き客の減少
- ……………

“京都をつなぐ無形文化遺産” に選定

- 花街の価値の再発見・再認識
- 花街の魅力の内外への発信
- 関係団体と連携した施策の検討
- ……………

第1回審査会の論点

- 1 「花街」の範囲や対象について
- 2 「花街」の価値や魅力について
- 3 「花街」の現状や課題について

“京都をつなぐ無形文化遺産”
選定イメージ

「京・花街の文化（仮称）」

【選定にあたって】	未
花街の範囲や対象のほか，花街の現状・課題等を踏まえた選定の意義 などについて記載	
【五花街～祇園甲部，宮川町，上七軒，先斗町，祇園東～の魅力】	1
伝統伎芸とおもてなしの担い手「芸舞妓」	1
花街が継承する伝統伎芸	2
花街を支えるひと・わざ・もの	3
花街の伝わる伝統行事	4
花街のまちなみ	5
花街のおもてなし	6
【もう一つの花街～島原～の魅力】	7
☆五花街の紹介	8

【五花街～祇園甲部，宮川町，上七軒，先斗町，祇園東～の魅力】

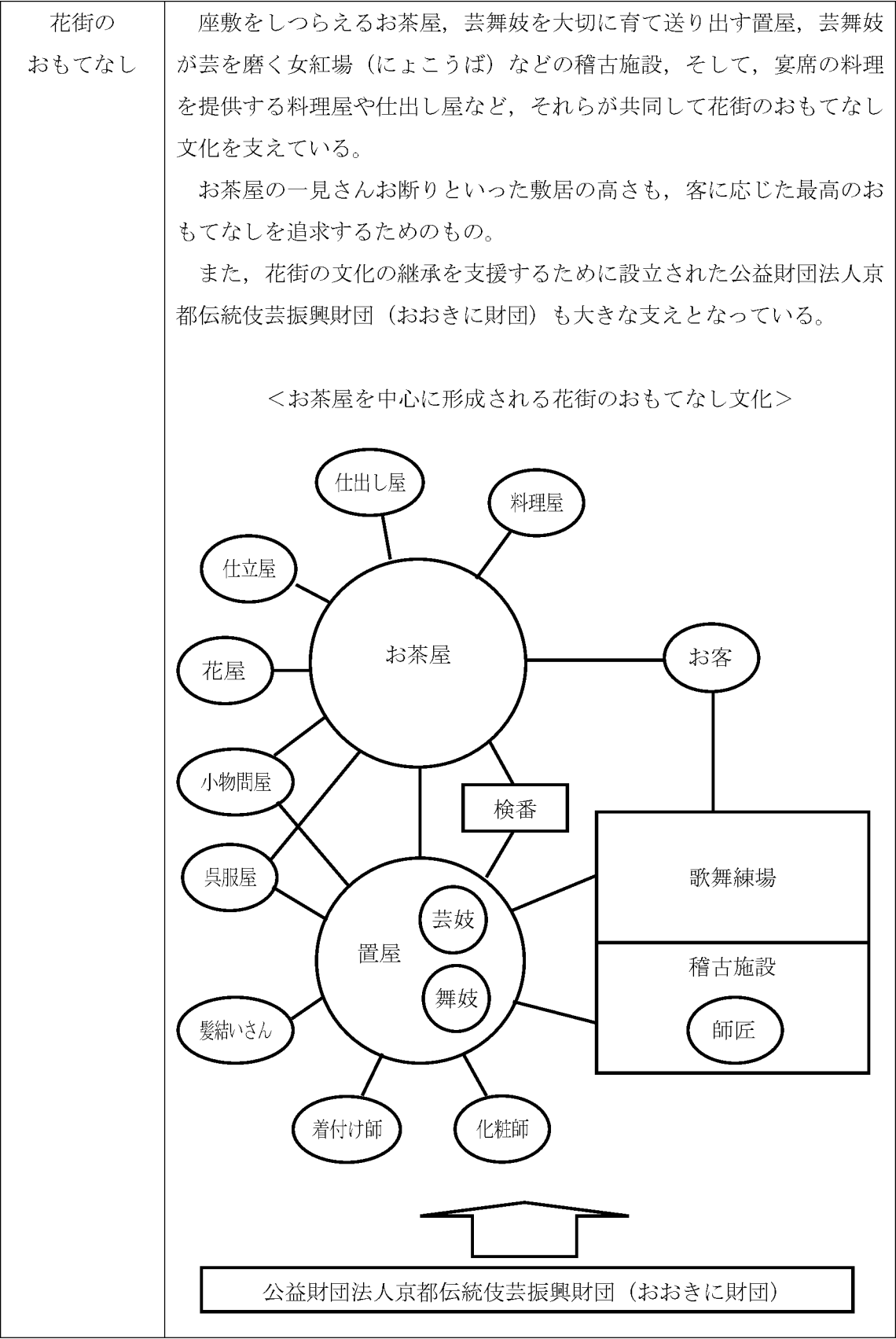
項 目	内容・特徴
伝統伎芸とおもてなしの担い手「芸舞妓」	代々伝えられてきた伎芸を受け継いでいくため，厳しい稽古を積み重ね，座敷での目利きの客からの励ましを糧に，また，各花街の公演や五花街合同公演を一つの目標にしながら，日々，芸に磨きをかけている芸舞妓は，その華やかな美しさと優雅で洗練された所作と併せて，お客に高い満足をもたらすおもてなしを提供する。 (修行期間である舞妓から一人前の芸妓となる道筋などの説明を記載) ＜参考＞ 仕込み ↓ 見習い ↓ (店出し) ↓ 舞 妓 ↓ (衿替え) ↓ 芸 妓 (立方，地方)

花街が 継承する 伝統伎芸	芸舞妓が習う芸事としては、日本舞踊や長唄、小唄、常磐津、清元、鳴物（小鼓、大鼓、太鼓）、笛、琴のほか、茶道、書道、日本画、華道などがある。 <五花街における日本舞踊の流派> ◆祇園甲部 京舞井上流 ◆宮川町 若柳流 ◆先斗町 尾上流 ◆上七軒 花柳流 ◆祇園東 藤間流 <五花街における日本舞踊の公演・発表会> ◆祇園甲部 ・都をどり… ・温州会… ◆宮川町 ・京おどり… ・みずゑ会… ◆上七軒 ・北野をどり… ・寿会… ◆先斗町 ・鴨川をどり… ・水明会… ◆祇園東 ・祇園をどり… ◆五花街合同公演 ・五花街伝統芸能特別公演「都の賑わい」…
------------------------------	--

花街を支える ひと・わざ・ もの	芸舞妓を引き立てる衣裳やかんざし、芸を支える楽器、さらに、舞台や座敷を飾るしつらえなどは、伝統工芸の職人、髪結さん、着付け師など、多くの人の伝統の技に支えられている。 京都の伝統工芸は花街を支え、また、花街はものづくり都市・京都の発展に寄与している。 <もの> ◆「着物」… ◆「帯」… ◆「かんざし」… ◆「かつら」… ◆「おこぼ」… ◆「千社札」… ◆「扇子」… ◆「団扇」… ◆「……」… <ひと> ◆「髪結さん」… ◆「着付け師」… ◆「男衆」… ◆「……」…
---------------------------------	---

花街に伝わる 伝統行事	花街には京都の伝統的な風習が伝わるとともに、花街独自の行事が行われ、移り変わる四季を彩っている。また、芸舞妓が京都の伝統行事に参加するなど、その継承の一翼を担っている。 ◆「始業式」 ◆「節分・お化け」 ◆「八朔」 ◆「顔見世総見」 ◆「事始め」 ◆「おことうさん」 ◆「祇園祭・花傘巡行」 ◆「時代祭・風俗行列」 ... ◆「.....」
------------------------	--

花街の まちなみ	お茶屋や置屋が建ち並ぶ優美な景観は京都の花街の特徴の一つ。 文化財的な価値も高い歌舞練場や女紅場（にょこうば）などの稽古施設などと併せ、風情あふれるまちなみを形成している。 市街地景観整備条例の制定などの京都市の取組のほか、各地域におけるまちづくり委員会の設置など、まちなみ保全に向けた取組が進んでいる。 (参考) <歌舞練場> 祇園甲部歌舞練場，宮川町歌舞練場，上七軒歌舞練場， 先斗町歌舞練場，祇園会館 <稽古施設> 八坂女紅場学園（祇園甲部），東山女子学園（宮川町）， 鴨川学園（先斗町） <文化財指定等の状況> ・国登録有形文化財 祇園甲部歌舞練場（本館，別館，玄関，正門） 八坂倶楽部 弥栄会館 ・歴史的風致形成建造物 祇園甲部歌舞練場 上七軒歌舞練場 ・京都を彩る建物や庭園 先斗町歌舞練場（認定） ・地区指定による景観保全 祇園新橋伝統的建造物群保存地区（祇園甲部） 祇園町南歴史的景観保全修景地区（祇園甲部，宮川町） 上京北野界わい景観整備地区（上七軒）
---------------------	---



【もう一つの花街～島原～の魅力】

内容・特徴

当初は二条柳馬場に開かれ、その後六条三筋町に移転し、さらに 1641 年に現在の地に移された。急な移転騒動が、当時の島原の乱に似ていたことから、島原と呼ばれている。

遊宴だけでなく、和歌や俳諧などの文芸活動が盛んで、江戸中期には島原俳壇が形成されるほどの活況を呈した。1873 年（明治 6 年）に歌舞練場が開設され、「青柳踊」や「温習会」が上演され、京都の六花街の一つに数えられていた。また、太夫道中や「かしの式」などの独自の文化を継承していた。

島原には、揚屋と置屋があり、揚屋は太夫や芸妓などのかかえず、置屋から太夫等と呼んで宴会を催していた。揚屋であった角屋の建物は、揚屋建築唯一の遺構として、1952 年（昭和 27 年）、国の重要文化財に指定。また、置屋であった輪違屋は京都市指定文化財、東の玄関であった島原大門は京都市登録文化財である。

なお、島原は、1976 年（昭和 51 年）、京都花街組合連合会を脱会し、現在は輪違屋のみが茶屋営業を行っている。

※太夫

傾城（けいせい 官許により遊宴の席で接待する女性）の芸妓部門の最高位。島原が公家の社交場であったことから、天皇に謁見できる正五位という地位も与えられていた。舞や音曲、お茶、お花、和歌、俳諧のほか、囲碁や双六などの御所の宮遊びにも長けていた。

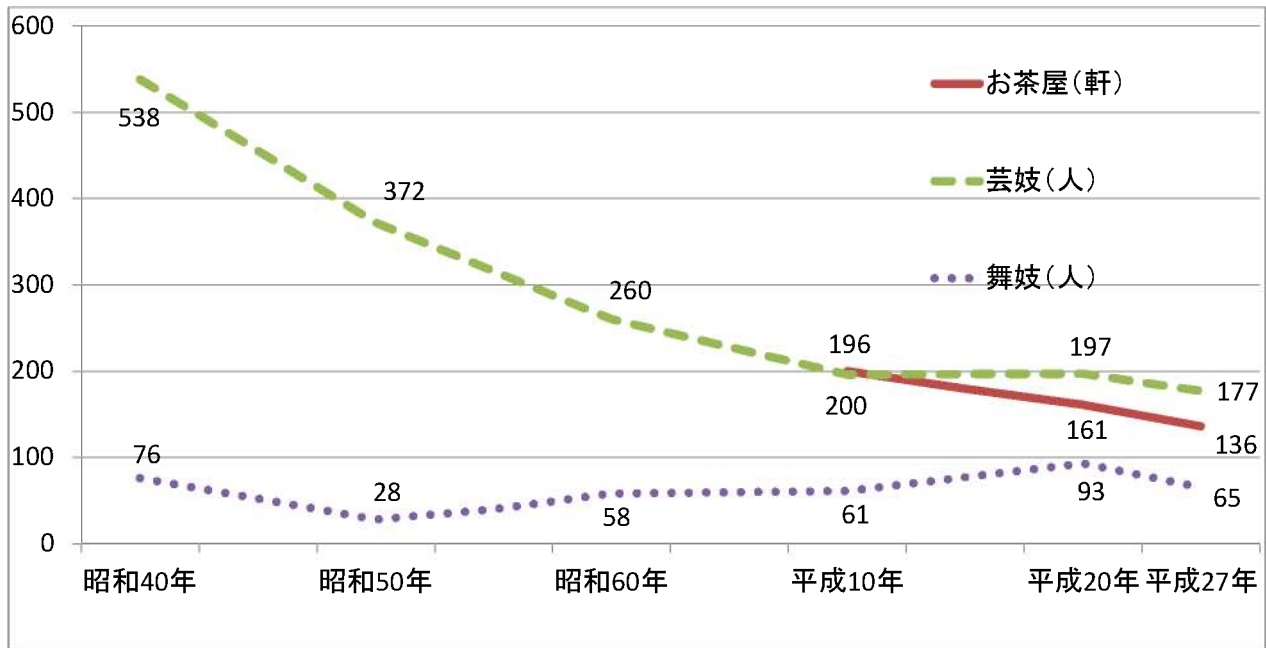
☆五花街の紹介

現在、京都花街組合連合会に加盟している花街として、祇園甲部、宮川町、先斗町、上七軒、祇園東の5つの花街があり、これを総称して五花街と呼ばれる。

花街名	概 要
祇園甲部 	四条通を挟んで北は新橋通、南は建仁寺通、西は大和大路通、東は東大路通に囲まれた花街。八坂神社の門前町として栄え、現在でも江戸時代の茶屋建築の面影を残す風情あるまちなみが独特の情緒を形作っている。 舞踊は京舞井上流。八坂女紅場学園で芸を磨き、祇園甲部歌舞練場において、春に「都をどり」、秋には「温習会」の公演を行う。
宮川町 	鴨川の東側、四条通から五条通までの花街。その名は八坂神社の御輿洗いのため神水を汲む四条大橋辺りの鴨川を宮川と称したことから。江戸時代には出雲阿国の歌舞伎公演が行われ、芝居町や茶屋町として発展し現在に至る。 舞踊は若柳流。東山女子学園で芸を磨き、宮川町歌舞練場において、春に「京おどり」、秋に「みずゑ会」の公演を行う。
先斗町 	鴨川と木屋町の間、三条から四条に至る通りの花街。河原町にのぞむ先端の地（ポルトガル語でポント）からこの名があると言われる。先斗町歌舞練場は三条大橋近くにあり、鴨川からその存在感ある佇まいを眺めることができる。 舞踊は尾上流。鴨川学園で芸を磨き、先斗町歌舞練場において、春に「鴨川をどり」、秋に「水明会」の公演を行う。
上七軒 	北野天満宮の東、千本釈迦堂の西にある花街。室町時代に、北野天満宮の造営に使った残木で七軒の茶屋を作り、参拝客の休憩所をしたのが始まりと言われる。 舞踊は花柳流。組合事務所に併設された稽古施設で芸を磨き、上七軒歌舞練場において、春に「北野をどり」、秋に「寿会」の公演を行う。
祇園東 	祇園甲部と同じく八坂神社の門前町として江戸時代から栄えてきた花街。1881年（明治14年）に、四条花見小路北東部（四条通り以北、花見小路以東）が祇園東に区分され現在に至る。 舞踊は藤間流。組合事務所に併設された稽古施設で芸を磨き、歌舞練場である祇園会館において、秋に「祇園をどり」の公演を行う。

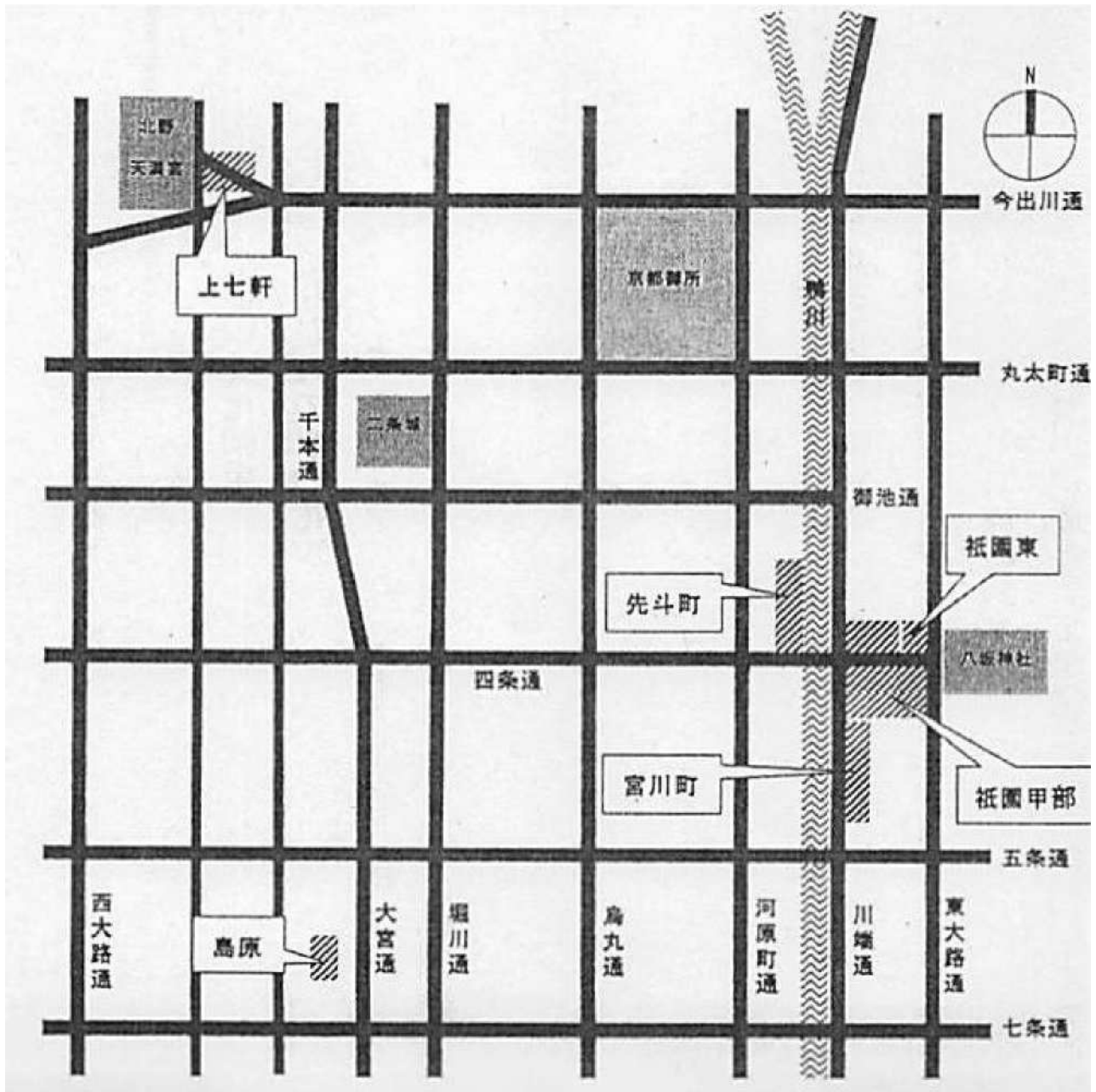
注：各花街の説明文は仮に記載したもので、改めて各花街に確認します。

お茶屋件数・芸舞妓人数推移（各年1月末現在）



		昭和40年		昭和50年		昭和60年		平成10年		平成20年	平成27年
五花街	お茶屋（軒）							200	179.5	161	136
	芸妓（人）	538	455	372	316	260	228	196	196.5	197	177
	舞妓（人）	76	52	28	40	58	59.5	61	77	93	65
祇園甲部	お茶屋（軒）							91		71	61
	芸妓（人）	240		160		113		90		87	67
	舞妓（人）	41		15		20		23		31	22
宮川町	お茶屋（軒）							42		36	33
	芸妓（人）	86		66		42		36		39	37
	舞妓（人）	10		4		20		17		35	23
先斗町	お茶屋（軒）							43		32	24
	芸妓（人）	112		72		51		46		40	41
	舞妓（人）	19		4		10		11		15	7
上七軒	お茶屋（軒）							13		10	9
	芸妓（人）	33		19		20		15		20	22
	舞妓（人）					2		5		7	7
祇園東	お茶屋（軒）							11		12	9
	芸妓（人）	67		55		34		9		11	10
	舞妓（人）	6		5		6		5		5	6

花街の位置図



京都女子大学井上えり子准教授作成

花街の年中行事

	祇園甲部	宮川町	先斗町	上七軒	祇園東	島原
1月						
7日	始業式	始業式	始業式		始業式	
9日				始業式		
13日	初寄					
2月						
2・3日	八坂神社 節分祭奉納舞踊 (3日)	八坂神社 節分祭奉納舞踊 (2日)	八坂神社 節分祭奉納舞踊 (2日)	北野天満宮 節分祭奉納舞踊	八坂神社 節分祭奉納舞踊 節分四方詣り	
25日				梅花祭		
3月						
1日						ひな祭り舞奉納 (宝鏡寺)
25日～4月7日				北野をどり (25日～4月7日)		
4月						
上旬	都をどり (1日～30日)	京おどり (第一土曜日～ 第三土曜日)				吉野太夫花供養 (常照寺) (第2日曜日)
16日	平安神宮 例祭神賑 奉納舞踊	平安神宮 例祭神賑 奉納舞踊	平安神宮 例祭神賑 奉納舞踊		平安神宮 例祭神賑 奉納舞踊	
5月						
上旬 24日			鴨川をどり (1日～24日)			
13日					観亀神社例祭	
6月						
下旬	五花街 合同公演	五花街 合同公演	五花街 合同公演	五花街 合同公演	五花街 合同公演	
7月						
初旬	みやび会			ピアガーデン (7月1日～9月5日)		
24日	花傘巡行奉納舞 (隔年参加)	花傘巡行参加 (隔年参加)	花傘巡行参加 (隔年参加)		花傘巡行参加 (隔年参加)	
下旬					ゆかた会	
8月						
1日	八朔	八朔	八朔	八朔	八朔	
9月						
10月						
上旬	温習会 (1～6日)	みずえ会		寿会 (8～12日)		太夫道中(高台寺) (6日)
中旬			水明会			人形供養祭(宝鏡寺) (14日)
22日	時代祭参加 (五花街年交代)	時代祭参加 (五花街年交代)	時代祭参加 (五花街年交代)	時代祭参加 (五花街年交代)	時代祭参加 (五花街年交代)	
11月						
上旬					祇園をどり (1日～10日)	夕霧供養祭 (清凉寺) (第2日曜日)
8日	かにかくに祭					
23日	祇園小唄祭 (五花街年交代)	祇園小唄祭 (五花街年交代)	祇園小唄祭 (五花街年交代)	祇園小唄祭 (五花街年交代)	祇園小唄祭 (五花街年交代)	
12月						
初旬	南座顔見世総見	南座顔見世総見	南座顔見世総見	南座顔見世総見	南座顔見世総見	
1日				献茶祭		
13日	事始め	事始め	事始め	事始め	事始め	
中旬下旬						餅つき会

(五花街については公益財団法人京都伝統伎芸振興財団ホームページより)

“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」

平成 2 5 年 1 0 月

京都市

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ごとに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、季節感やおもてなしの心、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、食に関わる人への感謝、「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、代々受け継がれてきたおかず、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、おもてなしの心は、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、「京の食文化一大切にしたい心、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、地域ごとに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、季節感やおもてなしの心、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、食に関わる人への感謝「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	家庭のおかず いわゆる 「おばんざい」	京都で受け継がれている日常的な家庭料理。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。 (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。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。)	(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, (七日正月) 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) 塩いわし, (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, …
	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, …
	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 (あんかけきつねうどん), にしんそば, …
	井物	地域ごとに豊かな食文化がある京都には, 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。	衣笠井, …

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味付け。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支えている。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	茶	京都の内外に優れた茶の産地を持ち、また、良質の水にも恵まれたことから、京都には茶の湯文化が発達した。江戸時代には煎茶が普及し、京都独特の茶の文化が日常生活に定着してきた。	抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶(京番茶)、かりがね、・・・
	和菓子	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「懷石」、そして、京都の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、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。	