

第1回“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会次第

日 時：平成28年7月22日（金）

10：00～12：00

場 所：ハートンホテル京都1階 宇治

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”「京の菓子文化」（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
資 料 2	第1回審査会の論点
資 料 3	京の菓子文化（仮称）（案）

参考資料1	和菓子の分類
-------	--------

参考資料2	和菓子に関するアンケート調査
-------	----------------

参考資料3	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」
-------	--

“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会委員名簿

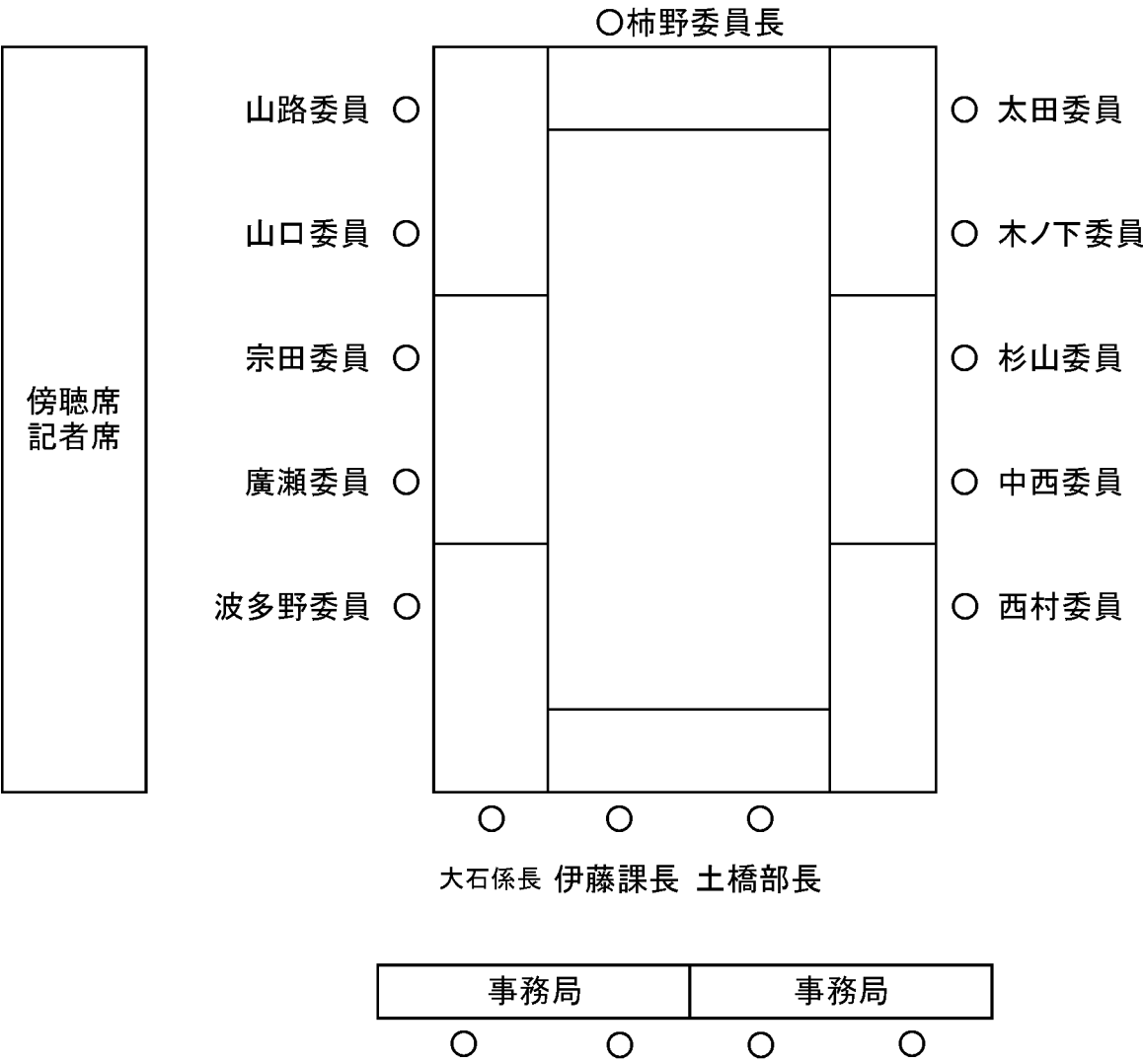
(五十音順, 敬称略)

	氏 名	肩 書
委員	太田 達	(公財)有斐斎弘道館代表理事
委員長	柿野 欽吾	京都産業大学理事長
委員	木ノ下 善正	京菓子協同組合理事長, (株)甘春堂代表取締役
委員	杉山 早陽子	和菓子作家
委員	中西 たえ子	京都商工会議所女性会会長, (株)鼓月会長
委員	西村 優華	市民公募委員
委員	波多野 美智世	市民公募委員
委員	廣瀬 千紗子	同志社女子大学特別任用教授
委員	宗田 好史	京都府立大学副学長・京都和食文化研究センター長
委員	山口 富藏	京都創生百人委員会委員, (株)末富社長
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”「京の菓子文化」審査会配席図

日時：平成28年7月22日（金）10:00～12:00

場所：ハートンホテル京都 1階 宇治



出入口

① “京都をつなぐ無形文化遺産” 制度の趣旨

資料1

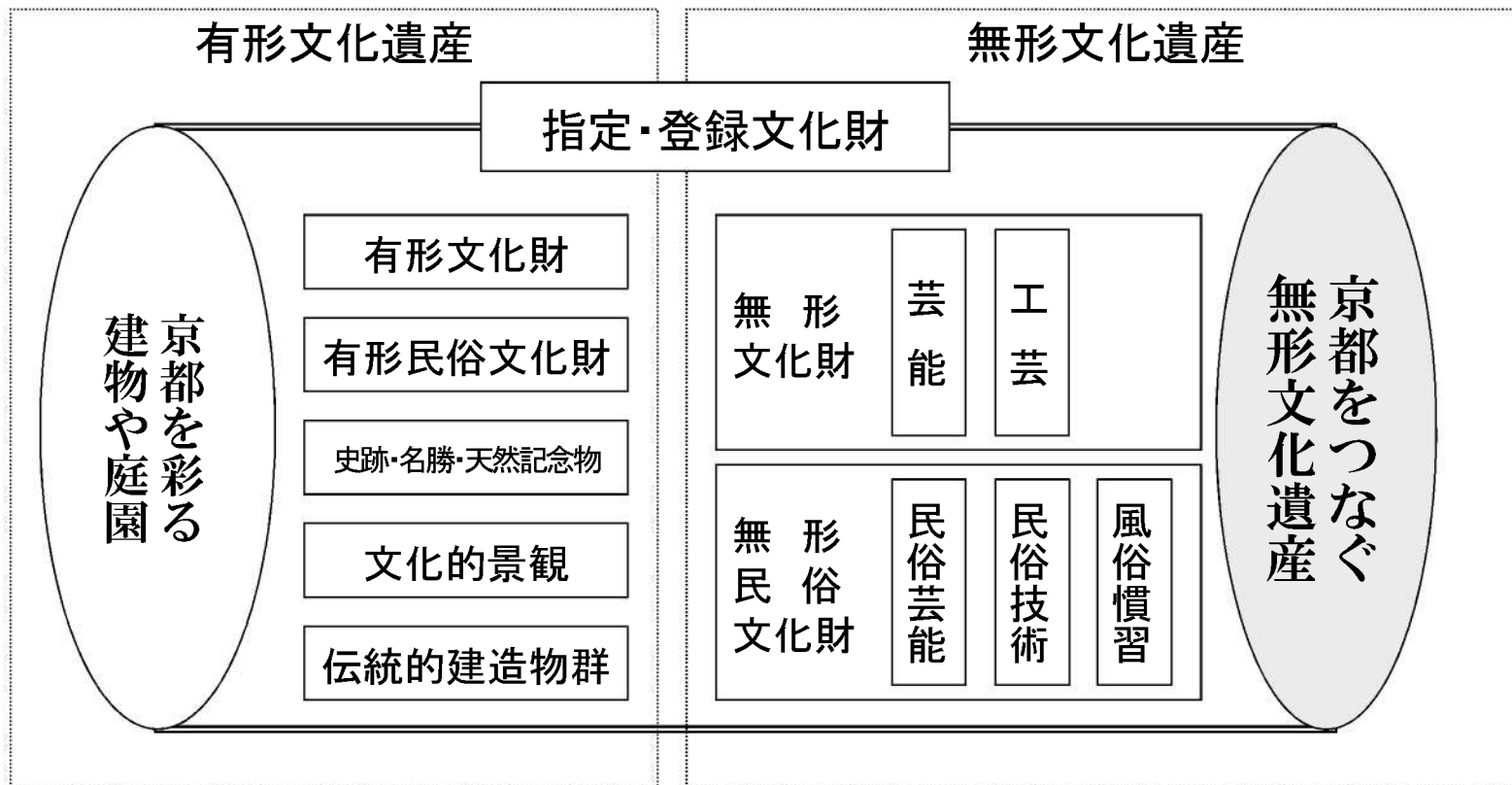
- ▶ 京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産があるが、定義や概念、保存団体が不明確であることなどから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもある。
- ▶ そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げるため、平成25年度、京都市独自の仕組みとして「“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」を創設した。

これまでの
選定

- | | |
|-----------|---------|
| ・平成25年10月 | 京の食文化 |
| ・平成26年 3月 | 京・花街の文化 |
| ・平成26年11月 | 京の地蔵盆 |
| ・平成28年 2月 | 京のきもの文化 |

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今回の選定候補について

- ▶ 京都をつなぐ無形文化遺産の選定候補についての市民意見を元に、審査会からいただいた答申で示された
- ▶ 「季節感を大切にする京都の年中行事」、「火の文化」、「人生の節目に行う行事」、「京菓子」等の中から、菓子文化の素晴らしさを再認識し、魅力を発信して継承の気運を盛り上げるため、「京の菓子文化」(仮称)に決定した。

(審査会答申から抜粋)

食については、「京の食文化」を選定し、菓子もその構成要素の一つとしたが、菓子が、季節感を大切にする年中行事にとって重要な要素であるとともに、有職儀式典礼及び茶道とともに発展してきたという歴史を踏まえ、京菓子という取り出し方もできる。

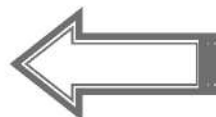


④「京の菓子文化」（仮称）選定スケジュール

- ▶ 第1回審査会（平成28年7月）
選定範囲，価値，課題等について意見交換



- ▶ 第2回審査会（平成28年10月予定）
選定案について意見交換



パブリック
コメント

- ▶ 第3回審査会（平成29年1月予定）
選定答申



普及啓発



第1回審査会の論点

1 「京の菓子文化」（仮称）の価値や魅力について

2 「京の菓子文化」（仮称）の範囲や対象について

京の菓子文化（仮称）（案）

菓子の歴史は果物や木の実に始まり、海外から伝来する菓子の影響を受けつつ、独自の文化として発展しました。

京都の菓子文化は、質の高い材料を生産する周辺地域の存在や豊かな地下水などの菓子づくりに恵まれた環境と、季節の移ろいを殊更に大切に
する精神性のもとで育まれました。また、公家や僧侶、茶道の家元が多かったことから、菓子の意匠は工夫が凝らされ、洗練されたものになりました。

菓子のあるところにはコミュニケーションがあり、人と人との間に和やかな雰囲気をもたらすとともに、四季折々の美しい情景を投影した菓子は、日々の暮らしの中で、季節や行事を楽しむことを思い出させてくれます。

1 歴史

項目	内容・特徴
紀元前，大和時代	・間食として食べる果物や木の実を「果子」といった。 ・古事記，日本書紀に記される^{たじまもり}田道間守が^{とこよのくに}常世国から持ち帰った「橘」が菓子の起源といわれる。 ・
奈良，平安時代	・遣唐使（遣隋使）により^{とうがし}唐菓子（米や麦などの粉をこねて蒸し、甘味を加えて餅にしたり、油で揚げたりしたもの）が伝えられた。 ・唐菓子は、節会に用いられたり、神饌とされることが多かった。 ・その他、干菓子（松の実、干なつめ等）、木菓子（栗、橘、柿等）があった。 ・
鎌倉，南北朝時代	・禅の伝来とともに、点心が伝えられた。食事の合間にとる小食を指し、^{かん}羹・^{まん めん}饅頭・^{めん}麺などがある。羊羹や饅頭も当時は料理の一品に近いものだったとされる。 ・食事は朝夕の2回であり、けんずい（硯水・間水）といわれる間食をとっており、点心もけんずいである。 ・
室町，安土桃山時代	・日本と交流のあったポルトガルやスペインから南蛮菓子（カステイラ、ボーロ、金平糖、^{あるへいとう}有平糖など）が伝来した。 ・

江戸時代	・戦乱が止んで菓子づくりに力を注ぐことができるようになり、飛躍的に発展した。 ・菓子の種類が豊富になり、意匠も発展し、菓銘を付けるようになった。 ・「京菓子」という名称が江戸などで使われるようになった。 ・安永4（1775）年、京都に上菓子屋仲間が結成され、菓子の品質を守ることを申し合わせている。 ・禁裏御所あるいは御門跡、神社仏閣、大名屋敷に立ち入ることを許された菓子屋は、「京菓子司^{（し・つかさ）}」と呼ばれた。 ・
明治時代以降	・砂糖の輸入の増大に伴い、菓子が一般庶民に広く普及した。 ・チョコレートなどの菓子が外国から入るようになり、「和菓子」と「洋菓子」が区別された。 ・都が東京に移り、活気を失った京都において、菓子屋は集まって菓匠会を結成するなど、製菓技術の伝統保持と進歩改良に努め、戦時中も厳選した和菓子18種を特殊菓子として指定し、技術を守った。 ・

2 背景・特質

項目	内容・特徴
背景	・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。 ・周辺地域から品質の高い材料（近江の餅米、丹波の大納言小豆、奈良の吉野葛など）が手に入った。 ・鴨川をはじめとした清流や、多くの名水井戸があるように良質の地下水に恵まれていた。 ・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。 ・御所周辺の公家衆、二条城周辺の大名家の京屋敷、各宗の本山や門跡寺院など高級な菓子の需要が多かった。 ・

特質	・ 四季折々の美しい自然の中で培われた季節感を味わうことができる。 ・ 悠久の歴史の中で洗練された美を五感で楽しむことができる。 ・ 茶の湯などの生活文化によって育まれたおもてなしの精神が息づいている。 ・
----	--

3 人々の暮らしとの関わり

項目	内容・特徴
しんせんぶつく 神 饌 仏 供	・ 諸神諸仏へのお供え物（御華束など）には、ほとんどの場合、果物や菓子が含まれる。 ・
門前の菓子	・ 神社仏閣の参詣者のため、古くから門前の茶店で菓子（今宮神社のあぶり餅、北野天満宮の栗餅など）が供されてきた。 ・
茶事・茶会の菓子	・ 室町時代に武家社会で茶の湯は発展した。当時は、柿や栗などの果物、餅類、煮しめ、ふのやき（小麦粉を水に溶いて焼き、味噌を塗って巻いたもの）などが用いられた。 ・ 正式な茶会では、懷石の最後に主菓子、中立ちをして濃茶、次に干菓子と薄茶をいただく。 ・ 茶会の菓子は、出入りの菓子舗が、時期や趣向に合わせて創作し、数種の見本を用意して亭主の要望を入れて決める。 ・
贈答の菓子	・ 江戸時代中頃には、庶民の間でも手土産が定着していた。中元、歳暮、見舞、土産、返礼などが広く行われるのは、日本文化の特徴の一つである。 ・ 菓子折という言葉があるように、贈答に菓子は多く用いられてきた。 ・
式菓子、引菓子	・ 慶弔諸事の引き出物に供される菓子類 ・ 入学、卒業、結婚、出産などの祝儀に用いられる紅白の饅頭、松竹梅、鶴亀の意匠の菓子、えくぼ（紅の点をつけた白い薯蕷饅頭）など ・ 不祝儀（葬式饅頭） ・

まきがし 蒔菓子	・舞踊，長唄，清元，小唄，琴などの発表会に，土産品として用いる菓子類 ・伝統芸能の曲目を題材にして作られる。 ・
工芸菓子，飾り菓子	・菓子用生地や製菓材料だけを使用して作る鑑賞用の菓子。高度な技術を駆使し，山水花鳥風月などを写實的に表現する。 ・江戸時代後期より大名への献上菓子として作られたが，明治以降，菓子博覧会や展示会などで陳列されている。 ・
年中行事の菓子	・有職故実にのっとりた行事，祭，風習などに関わる菓子（正月の花びら餅，端午の節句の ちまき 粽 や柏餅，夏越の なごし 祓 はらえ の水無月，祇園祭の ぎょうじゃもち 行者餅，地蔵盆の はくせんこう 白雪糕，嘉祥 かじょう 菓子など） ・京都では，宮中の節会の行事で食されたものを擬して市中に広がった。 ・陰暦から太陽暦に変わり，約1ヶ月のずれが生じている。 ・
日常の菓子	・茶うけ，茶の子という言葉があるように，茶と菓子は切り離せないものである。 ・番茶などと合わせていただく日々のおやつである饅頭や餅菓子などは，京都では，「おまん屋はん」の菓子として親しまれてきた。 ・粟・麦などの雑穀や黒砂糖でつくった，素朴で安価な雑菓子である駄菓子は，庶民の間で親しみをもって広く食されてきた。 ・江戸時代の和時計で午後2時から4時頃をいう八つ刻 や どき こびる に小昼という間食をしたことから，やがて間食全般を「おやつ」と呼ぶようになった。 ・
	・

4 楽しみ方

項目	内容・特徴
意匠	・元禄時代には、色もカラフルで今と変わらぬ美しさを有していたと考えられる。 ・尾形光琳・乾山の意匠（光琳菊，光琳松など）が影響を与えた。 ・造形，色彩，文様など表現はさまざまである。 ・色彩には，平安時代の貴族の衣装のかさねの色目が用いられる。 ・
菓銘	・江戸時代前期には，銘を持つ菓子が現れる。 ・和歌や物語，花鳥風月，地名，年中行事，故事来歴にちなんで付けられる。 ・元禄時代には，茶会の趣向にちなむ銘をつけることが多くなった。 ・和菓子は五感で味わうといわれるように，菓銘から情景等を思い浮かべるのも楽しみの一つである。 ・
菓子づくり	・上菓子の作り手には，茶道や古典芸能に親しみ，文化芸術への理解を深めるなど，単なる菓子づくりにとどまらない教養が求められる。 ・和菓子をつくるのになくてはならない菓子木型は，専門の木型師によって作られてきたが，京都では作り手が途絶えてしまった。 ・
季節を味わう	・季節限定で作られる菓子（桜餅，水羊羹など） ・旬の素材を使う。 ・意匠（椿，落とし文，雪など）で季節を表現する。菓子は季節を先取りするのが決まりで，次の季節を待つ楽しみを客人とともに分かち合い，会話を弾ませる心遣い，おもてなしの精神が受け継がれている。 ・
	・

和菓子の分類（全国菓子工業組合連合会HP）

一般分類			
水分含量区分	製法区分	製法の特徴	主な製品
生菓子	もち菓子	もち米、うるち米およびその加工品を主原料として製造される。	おはぎ、赤飯、大福餅、道明寺、柏餅、すあま、羽二重餅
	蒸菓子	調整生地を成形し、蒸上げて製品とするものの総称。	じょうよまんじゅう、かるかん、葛桜、ういろう、ゆべし
	焼き菓子	焼く方法によって平鍋もの、彫型もの、流し込み型もの、オープンものなどに分類される。 通常火床を使用して焼き上げるものを平鍋ものとし、密閉式の焙焼窯やトンネル窯で焼き上げるものをオープン物とする。	平なべもの どら焼き、桜餅、中花、金つば、つやぶくさ、茶通、唐まんじゅう
			オープンもの 栗まんじゅう、げっぺい、桃山、カステラ
	流し菓子	寒天、砂糖および餡を主材料とした流動状の生地を型に流して成形したもの。 いずれも組織形成材料としては寒天を使用するのが一般的であるが、近年は新しい材料の開発によりカラギーナン、ペクチンのほか各種天然高粘質物が利用される。	きんぎょく、ようかん、水ようかん
	練り菓子	あんやもち粉を材料とし、つなぎや砂糖を加え、強くもみ、こね、練り上げて生地とし、成形してすぐ仕上げるもの。	ねりきり、こなし、ぎゅうひ、雲平
半生菓子	揚げ菓子	油で揚げたもの。	あんドーナツ、揚げげっぺい
	あん菓子		石衣
	おか菓子	別に調整した製品やその他のものを組み合わせて造形したもの。	鼠中、鹿の子、すはま
	焼き菓子	上記と同じ	平なべもの 茶通
			オープンもの 桃山、黄味雲平
	流し菓子	各種の応用仕上を組み合わせて生菓子のものより日持ちをよくしたもの。	きんぎょく、ようかん
干菓子	練り菓子	上記と同じ	ぎゅうひ
	砂糖漬け菓子	小豆、菜豆類など豆類を原料とした甘納豆と、果実、野菜類、昆布などの砂糖漬けがある。原料の風味を活かすことが大切。	甘納豆、文旦漬
	打菓子	みじん粉、煎り麦粉、栗粉、きな粉などの粉類と砂糖に、しとり用のシラップを加えて揉みませ、好みの木型に詰めて形成したのち打ち出し、表面に軽く蒸気をあて、乾燥して仕上げるもの。	落がん、片くりもの、雲きん種、懐中しるこ
	押し菓子	打ち物に使用する材料に、練り餡や特徴づけの副材料を配合し、ようかん舟、とい舟、木枠などに型くずれしない程度に押し付けて成形、仕上げるものをいう。 打ちものより水分が多いので口溶けがよい。	塩がま、むらさめ
	掛け菓子	炒った豆やビスケット、りん種、あめ玉、ゼリー、粟などをセンターとしてシラップやチョコレートなどを掛け、そのままあるいは艶付け、焙煎して仕上げるもの。	おめでとう（ひなあられ）、おこし、ごがぼう
	焼き菓子	生、半生菓子の焼きものと同様な材料を、適宜配合して水種、絞り生地、展延生地を調整成形、焙焼してバリッ、と仕上げたもの。	押し焼き、丸ボーロ、卵松葉、小麦せんべい、中華風クッキー
	あめ菓子	砂糖を主原料として水飴を少量加えたもの、水飴を主として砂糖を少量加えたものがあるが、煮詰めてから静かに冷却、透明な状態にしたものや、ある程度冷却して強く引き、白い引き餡状にしたもの着色したものがある。	有平糖、おきな飴
	揚げ菓子	油で揚げたもの。	かりんとう、揚げ豆、揚げ米菓、揚げ芋、新生あられ
	豆菓子	豆類を主原料とした菓子類の総称で掛けものに属するおのろけ豆や、五色豆、揚げ物に属する各種の揚げ豆および味付け落花生や塩豆、節分用大豆でおなじみの炒り豆がある。	炒り豆、おのろけ豆
	米菓	うるち米をのせんべいと、もち米のあられ、おかきがある。後者のほうがソフト。	あられ、せんべい

用途別分類	
並生菓子	日常の茶うけ菓子として親しまれているもの。年間の行事に使用するもの、季節的なものもある。製造した日に売り切るのが目的であるが、最近は技術の進歩で日もちの良いものも多くなっている。
上生菓子	上等で高価な生菓子類。各種の仕上げ方法を使い、山水、花鳥を表現したもの、或は抽象的な形やデザインで仕上げられる。
茶席菓子	茶会に用いる菓子類。濃い茶には、主菓子と行って生菓子、薄い茶には、添え菓子といって干菓子を 用いる。
式または引菓子	慶弔諸事の引き出物に供される菓子類。
まき（蒔）菓子	舞踊、長唄、清元、小唄、琴などの発表会に、土産品として用いる菓子類。
工芸菓子	鑑賞用の菓子。すべて食用可能な菓子用生地や製菓材料だけを使用して作る。高度な技術を駆使し、山水花鳥風月などを写實的に表現する。

和菓子に関するアンケート調査

(民間調査会社によるインターネット調査)

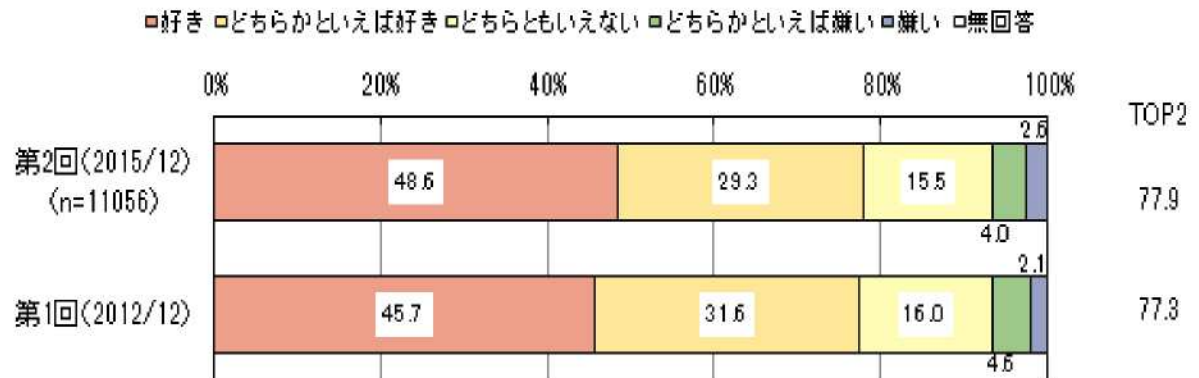
【調査時期】 第1回 2012年12月01日～12月05日

第2回 2015年12月01日～12月05日

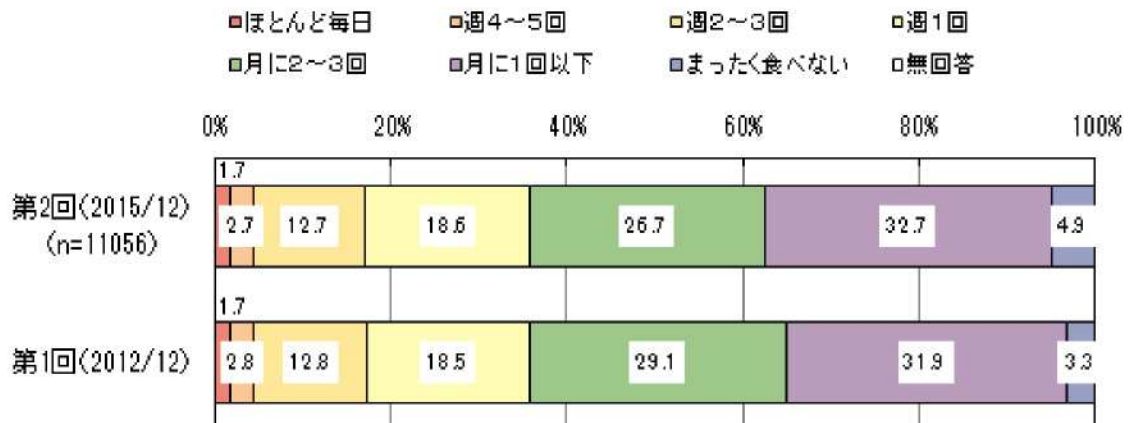
【調査対象】

	性別		年代					合計
	男性	女性	10代	20代	30代	40代	50代以上	
第1回	5,775	5,881	146	1,113	2,808	3,657	3,932	11,656
	50%	50%	1%	10%	24%	31%	34%	100%
第2回	5,566	5,490	113	773	1,833	3,132	5,205	11,056
	50%	50%	1%	7%	17%	28%	47%	100%

1 和菓子の嗜好度〔あなたは、和菓子が好きですか。〕

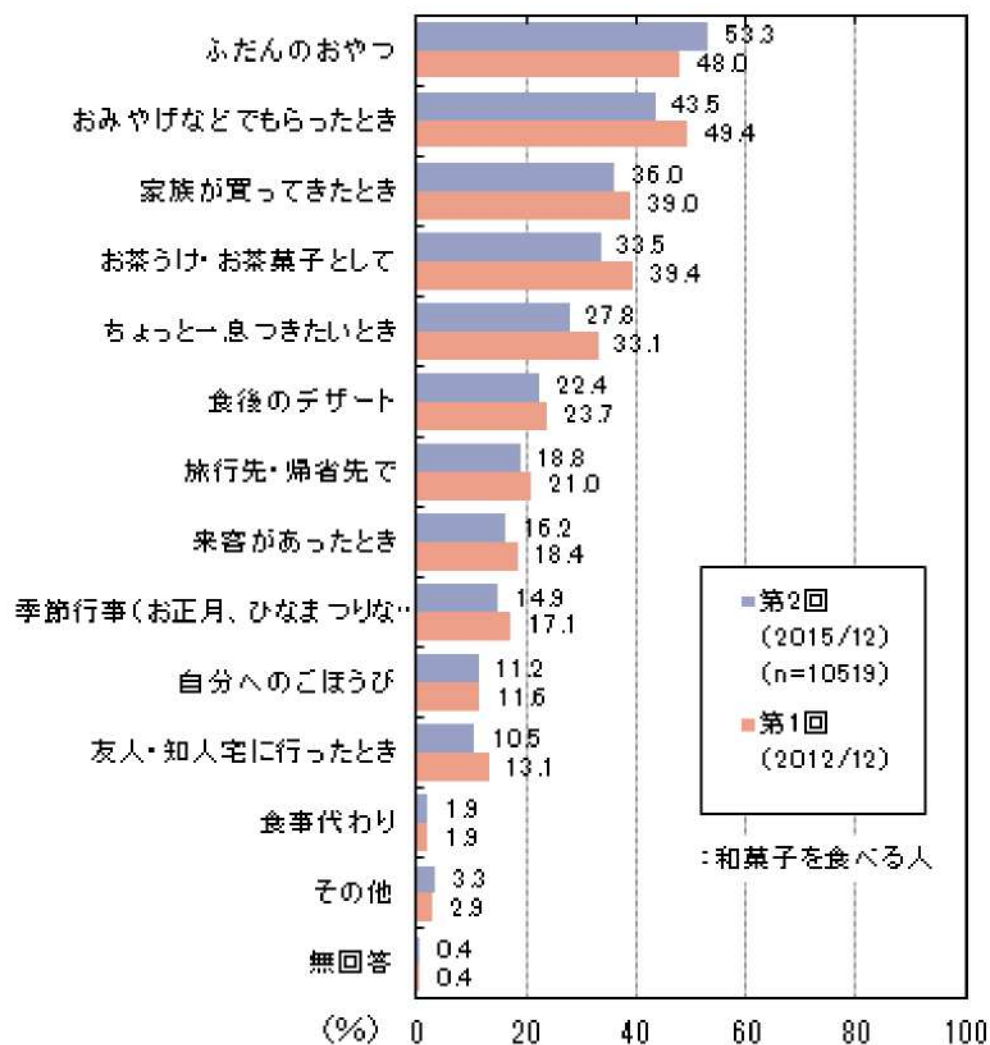


2 和菓子を食べる頻度〔あなたは和菓子をどのくらいの頻度で食べますか。〕



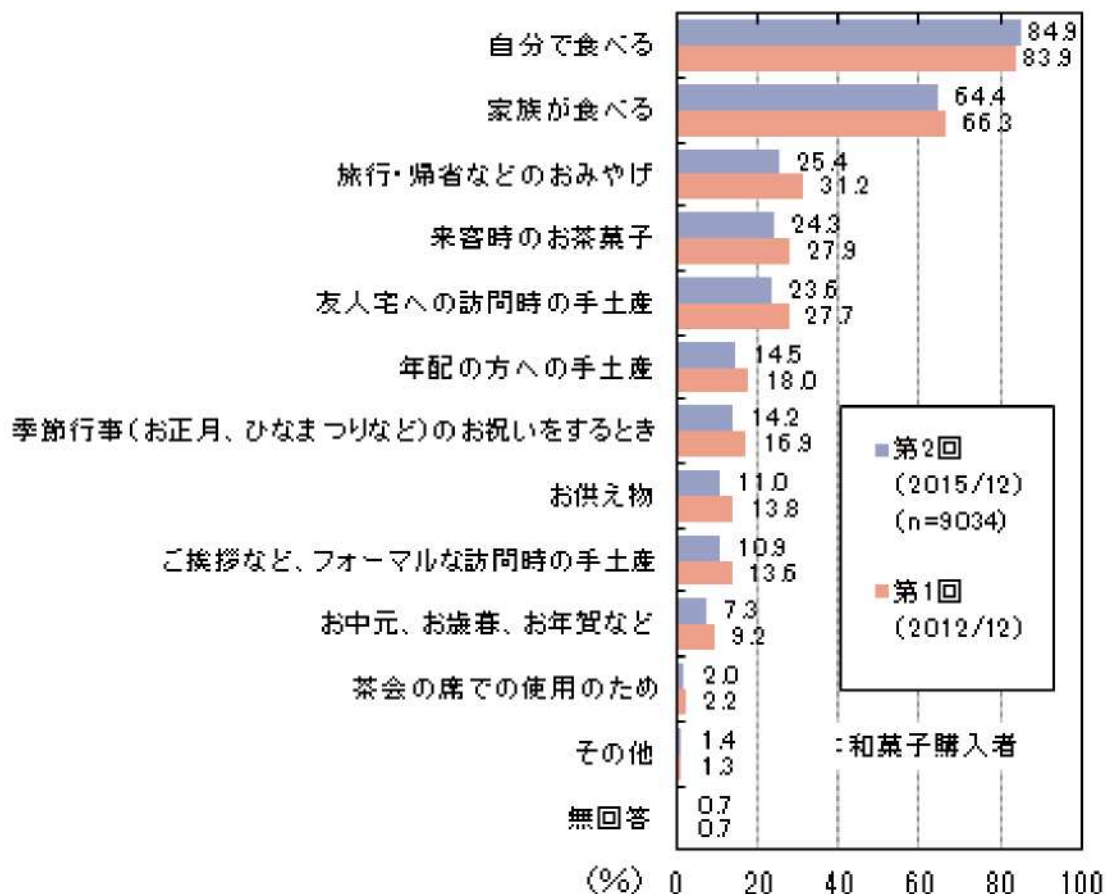
3 和菓子を食べるシーン

〔あなたは、どのようなときに和菓子を食べますか。(複数回答可)〕



4 和菓子の購入目的

〔あなたは、どのような目的で和菓子を買いますか。(複数回答可)〕



5 和菓子の魅力(自由回答設問)〔あなたは、和菓子のどのような点を魅力に感じますか。和菓子の魅力について具体的にお聞かせください。〕

～主な回答の抜粋～(全 6994 件) ※カッコ内は、和菓子の嗜好度

- ・洋菓子に比べてカロリーが低く、ヘルシー。お茶によく合い、落ち着ける。(男性 19 歳 好き)
- ・洋菓子にはない甘さとか美味しさがあるから(男性 19 歳 どちらかといえば好き)
- ・特にどら焼きが大好きです。 ふわふわ感がとてもいいです。(男性 23 歳 どちらかといえば好き)
- ・甘くておいしいところと、見て楽しめるところ。(男性 23 歳 好き)
- ・自分が思う和菓子の魅力は見た目と味。ほかの国にない見た目が特徴的であり、またその味も洋菓子にはない特徴だと思う。(男性 24 歳 好き)
- ・落ち着いた味わいにまったりできることが魅力に感じます。(男性 36 歳 好き)
- ・やはりお茶にあうというところでしょう か。(男性 35 歳 好き)

- ・お茶うけに最適。特に緑茶によく合うと思う。また、自分では殆ど購入しないが、専門の職人による手作りの和菓子には美を感じる。(男性 38 歳 どちらかといえば好き)
- ・季節(四季)を目で感じることができるお菓子(男性 45 歳 どちらかといえば好き)
- ・基本的には植物ベースであるため、カロリーや栄養的に良いところ。(男性 48 歳 好き)
- ・ヘルシーなイメージがあり、からだに優しい気がする。あまり甘すぎないところが良い。(男性 48 歳 好き)
- ・あっさりしていて、お茶にあうこと。一口サイズで食べやすいのもいいです。(男性 52 歳 好き)
- ・年齢に関係なく、家族みんなで食べられる。(男性 56 歳 好き)
- ・芸術的な要素に、四季折々の季節感が素晴らしい!(男性 67 歳 好き)
- ・しょうゆや塩味などの辛いものについて味のバラエティーが豊富(男性 52 歳 どちらともいえない)
- ・見た目はもちろん、味も美味しい日本が創り出した素晴らしいお菓子(女性 19 歳 好き)
- ・甘すぎず、とても落ち着くところ。お茶に合うところ。(女性 19 歳 好き)
- ・米や餡を使っているのと、甘いことが魅力です。(女性 23 歳 好き)
- ・日本独自の文化で、ブランドによって様々な個性的な味があること。(女性 29 歳 好き)
- ・食べると、何だかほっとする。ねりきりなどは(見た目が)きれいと思って、買うこともたまにある。(女性 27 歳 好き)
- ・甘いものが好きではない。特に和菓子は、洋菓子に比べて「甘さ控えめ」「ビター」なものがない気がする。(女性 37 歳 嫌い)
- ・上品で和の心を感じる。その土地土地の名物を使っていたり、伝統や文化を感じられるところ。(女性 32 歳 好き)
- ・甘くておいしいし、たくさんたべても洋菓子のように気持ちわるくなったりしないから(女性 37 歳 好き)
- ・洋菓子に比べてカロリーが低く甘さひかえめ(女性 41 歳 どちらかといえば好き)
- ・幅広い年齢層の方に喜ばれる。その地域の名産を活かしたアイデアお菓子がある。(女性 41 歳 どちらかといえば好き)
- ・兎に角美味しい!あと食べててホッとする。(女性 43 歳 好き)
- ・バターなど脂肪分が控えめなことと、豆類でできた和菓子が食物繊維が豊富のように思います。お茶はもちろんのこと、ブラックコーヒー、紅茶などにもあうと思います。(女性 64 歳 好き)
- ・和菓子は小さくて、一口か二口で食べられる。何種類かをいっしょに味わうことができる。(女性 69 歳 好き)
- ・おいしくてお茶に合う。見た目が美しいものが多い(女性 55 歳 好き)
- ・小豆餡や羊羹の甘い味が疲れをいやし、もうひと踏ん張りという気持ちにさせてくれること。(女性 57 歳 好き)

“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、生けす(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。	