

第3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29年3月8日（水）

17：00～19：00

場 所：ハートンホテル京都

1 開会

2 挨拶

3 議事

「京の菓子文化一季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」最終案について

4 閉会

【配布資料】

①次 第

②名 簿

③配席図

④資 料

資料1

市民意見募集の結果について

資料2

市民意見募集の結果を踏まえた追記等について

資料3

「京の菓子文化一季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」（案）

資料4

選定までのスケジュール

参考資料

第2回審査会摘録

“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

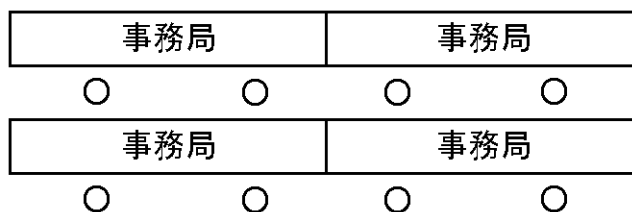
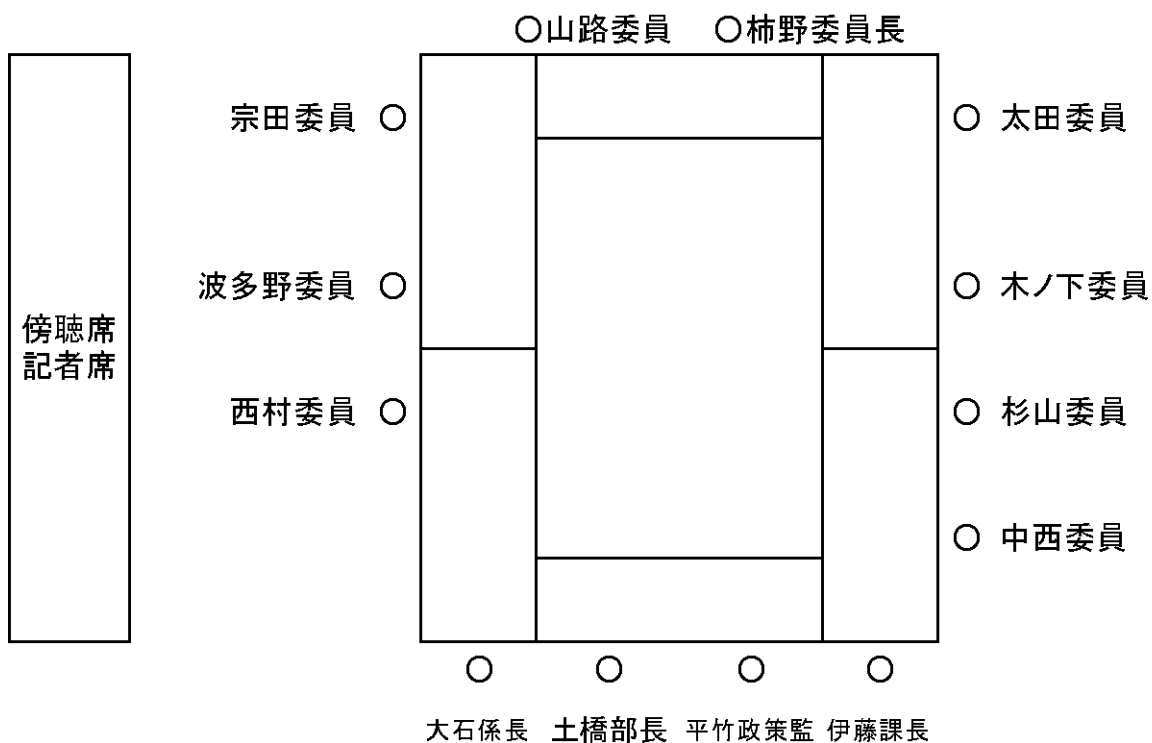
(五十音順, 敬称略)

	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3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29年3月8日（水）17:00～19:00

場所：ハートンホテル京都 1階 伏見



出入口

“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化－季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」案に関する市民意見募集の結果について

1 市民意見募集の概要

(1) 募集期間

平成28年12月22日（木）～平成29年1月26日（木）

(2) 御意見数

応募者数：114人，意見総数：299件

(3) 御意見をいただいた方の属性

ア 居住地等（人）

京都市在住	京都市通勤・通学	その他	不明	合計
87	11	0	16	114

イ 年齢（人）

20歳未満	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上	不明	合計
0	12	19	30	15	12	12	14	114

ウ 性別（人）

男性	女性	不明	合計
47	54	13	114

(4) 御意見の内訳

意見区分	意見数
賛同の御意見	81
追記等，案に関する御意見	46
未来へ残したい菓子文化等に関する御意見	32
普及啓発等に関する御意見	113
その他制度等に関する御意見	27
合計	299

2 主な御意見（詳細について別添のとおり）

(1) 賛同の御意見

- ・和菓子を食べる機会が減っており，見つめ直す良い機会だと感じた。
- ・薄れつつある季節感や行事の意識を伝えることは大切だと思う。
- ・菓子を食べながら語らう大切さが広まれば良い。等

(2) 追記等，案に関する御意見

- ・地域や家庭によって，食べる菓子や風習が異なることを記載する。
- ・餅屋さんのような比較的安価な和菓子の話がもっとあっても良い。
- ・全体的に堅苦しいので，写真やイラスト等を増やす。
- ・食文化に続いて菓子文化が選定されるのは当然で，インパクトはない。等

(3) 未来へ残したい菓子文化等に関する御意見

- ・二十四節気や季節との結びつきが，継承されてほしい。
- ・花びら餅，柏餅，水無月，月見団子，亥の子餅など年中行事の菓子を食^いべる文化が継承されれば良い。
- ・菓子があることで会話や笑顔が増えるなど，人間関係を円滑にするコミュニケーションの道具としての菓子文化を未来へつなげてほしい。等

(4) 普及啓発等に関する御意見

- ・ウェブサイト，フリーペーパー，若年層向けの情報誌等で情報発信する。
- ・菓子作り教室，ワークショップ，菓子を食べながら歴史を説明する会，菓子の展示会，博覧会などのイベントを実施する。
- ・小中学校の給食に取り入れる。等

(5) その他制度等に関する御意見

- ・京都の無形文化遺産を保護する制度を整えることは大切である。
- ・制度の認知度が低い。市民の認知が進むよう，取組の継続，蓄積を望む。等

京都をつなぐ無形文化遺産「京の菓子文化―季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」案
に関する市民意見募集の結果

1 賛同の御意見（81件）

No.	御意見の内容	件数
1	・和菓子を食べる機会が減っており、見つめ直す良い機会だと感じた。 ・薄れつつある季節感や行事の意識を伝えることは大切だと思う。 ・菓子を食べながら語らう大切さが広まれば良い。 ・選定されることで菓子の奥深さを知るようになり、話す機会も増える。 ・格式高く、近寄りがたいイメージの京菓子も、これを機会にもっと身近なものになれば良い。 ・菓子の歴史等を明記しておくのは良いことだと思う。 ・菓자에スポットをあてることは、文化に興味を持つきっかけになると思う。 ・親から子へと受け継いでほしい文化の一つである。 ・祖父母が子どもの頃に食べた菓子を、現在の子どもたちも食べているなど時を超えたつながりがあり、これからも続いてほしい文化である。 ・案の文章が、私の考えと同じで感激している。菓子文化が取り上げられることを嬉しく思う。 ・京都から新たな発信ができて良い。 ・日本の四季と美を目でも舌でも楽しめる菓子文化を次世代へ伝えてほしい。 ・和菓子店の廃業を時折目にするので、これを機に広い世代の人々に興味をもってもらえるようになると良い。 ・菓子だけでなく菓자에まつわる文化を対象としているところが良い。 ・菓子文化を守り伝えていくことは有意義だと思う。 ・新しいものだけでなく、基本となる古いものを守るのは重要である。 ・和菓子は見栄えがよく、個々の完成度が高く、このような形で評価されるのは良いことだと思う。 ・京の菓子文化が奥深いものだと知り、是非残してほしいと思った。 ・コミュニケーションツールとして捉えているところが良い。 ・案に全面的に賛成である。 ・若い人にも和菓子を理解してもらえるきっかけになると思う。 ・心を豊かにしてくれるもので、選定は良いと思う。 ・京都を代表する文化の一つであり、誇るべきものである。 ・菓子の歴史など非常に勉強になり、良い案だと思う。	81

2 追記等、案に関する御意見（４６件）

No.	御意見の内容	件数
2	（追記等の御意見） ・地域や家庭によって、食べる菓子や風習が異なることを記載する。 ・餅屋さんのような比較的安価な和菓子の話がもっとあっても良い。 ・全体的に堅苦しいので、写真やイラスト等を増やす。 ・季節を表す華やかな菓子の写真も載せてほしい。 ・年中行事の菓子は、何月の菓子かを記載した方がわかりやすい。 ・茶道における季節ごとの菓子をもう少し詳しく記載する。 ・案に記載されている田道間守^{たじまもり}を菓子の起源とする説に加え、弘法大師が唐から煎餅の製法を持ち帰って伝授したことを起源とする異説にも触れてほしい。 ・文章量が多い。 ・上菓子^{じょうかし}、和菓子、京菓子などの用語は違いがわかりにくい。 ・既に選定されている「京の食文化」と類似している。食文化とは別に、菓子を選定することの説明がもっとあると良い。 ・ハツ橋、豆菓子、飴菓子、半生菓子なども詳しく記載し、菓子屋全体が活気づく内容にしてほしい。 ・菓子が他の食文化への影響を与えたことも重要ではないか。 ・京の菓子の未来に向けた可能性や世界的価値について触れてもよいのではないか。 ・京都ならではの身近な例をもっと記載してもよいのではないか。 ・他都市との違いが分かれば面白い。 ・菓子が人の寿命を延ばし、無病息災を願う食べ物であるという点にも触れる。 ・菓子の道具の職人の必要性も記載できないか。 ・人々が集まり、菓子を食べる具体的な場面が記載されていた方が良い。	44
3	（その他の御意見） ・食文化に続いて菓子文化が選定されるのは当然で、インパクトはない。 ・京都府が無形文化遺産として認定すべきである。	2
	合計	46

3 未来に残したい菓子文化等に関する御意見（３２件）

No.	御意見の内容	件数
4	・二十四節気や季節との結びつきが、継承されてほしい。 ・花びら餅^{ひちぎり}、引千切、桜餅、柏餅、水無月、粽^{ちまき}、行者餅^{ぎょうじもち}、月見団子^い、亥の子餅など年中行事の菓子を食べる文化が継承されれば良い。	32

	・菓子があることで会話や笑顔が増えるなど、人間関係を円滑にするコミュニケーションの道具としての菓子文化を未来へつなげてほしい。 ・菓子にまつわる行事，風習，風土を身近なものとして残していきたい。 ・職人の技を伝えていくべきである。 ・季節の菓子を食べ，1年の時の流れを家族と話して過ごしてきたが，こうした生活の中で伝統がしっかりと引き継がれてきたのだと感じる。 ・季節によっておはぎとぼたもちの呼び方が異なるのは良いところだ。 ・茶席の菓子は大切な伝統文化であり，多くの人に楽しんでほしい。 ・茶菓子について，最近は菓子自体をよく見せたいという傾向が見られるが，お茶を飲むためのものであることを忘れないように気をつけたい。 ・饅頭，豆餅，あぶり餅，^{むぎてもち}麦代餅などの餅菓子，みたらし団子，汁粉，あられ，おかき，おこた（カaramel菓子），駄菓子などの菓子を未来へ残したい。 ・月参りに，近所の菓子屋から届けられる菓子をお寺さんにお出しすることが，年中心事を学ぶ機会になっており，残したい習慣である。 ・赤飯，祝い事の^{じょうよ}薯蕷饅頭，正月の餅などを購入する地域の店舗を市民が支えていくべきである。 ・菓子問屋，原料問屋，菓子の木型職人などを含め，分業を支える人々が有機的に繋がってできる，多彩で豊かな菓子文化が失われないようにしたい。	
--	--	--

4 普及啓発等に関する御意見（113件）

No.	御意見の内容	件数
5	（広報，情報発信に関する御意見） ・ウェブサイト，フリーペーパー，若年層向けの情報誌等で情報発信する。 ・TV，新聞等のマスメディアを活用し，全国に発信する。 ・パンフレットを作成する。 ・各地域，各家庭の風習を投稿できるSNSを設ける。 ・季節の菓子，歴史，店舗の場所やインタビュー，手土産，菓子の知識等の情報を提供する。 ・留学生等に文化を体験してもらい，海外向けに情報発信してもらう。 ・店頭で京都をつなぐ無形文化遺産選定のステッカーやポスターを貼る。 ・アニメとコラボレーションする。 ・市交通局のトラフィカ京カードのデザインに和菓子を用いる。 ・月ごとに季節の菓子情報を発信する。 ・数居の高い老舗の和菓子屋の情報があると，入りやすくなる。 ・市のHPだけでなく，知名度の高いウェブサイトで特集してもらう。	35

	・食べる機会を増やすだけでなく、季節感や美意識など正しい知識と楽しみ方を伝えてほしい。 ・家庭で作る機会の減ったおはぎなどの和菓子の作り方、また手軽に作れるキットなどを紹介する。	
6	(普及啓発事業の実施等に関する御意見) ・菓子作り教室，ワークショップ，菓子を食べながら歴史を説明する会，菓子の展示会，博覧会などのイベントを実施する。 ・各区事業や婚活事業とコラボレーションする。 ・毎月の菓子をめぐるパスポートをつくる。 ・神社仏閣，庭園，町家等で和菓子を提供する。 ・資料館等に楽しく学べるものがあると良い。 ・京の食文化ミュージアム・あじわい館と連携する。 ・上生菓子を手軽に味わえるイートインの場所を増やす。飲み物も抹茶に限らず柔軟に対応しても良いと思う。 ・桜餅やみたらし団子など身近な菓子の普及啓発から始めてはどうか。 ・菓子を楽しむことは高齢者福祉にも役立つ。 ・他県や海外の人に比べて、京都人の関心が薄いように見えるので、市民向けのイベント等を行うのが良いと思う。	30
7	(子どもへの教育等に関する御意見) ・小中学校の給食に取り入れる。 ・授業で取り上げるなど、菓子文化の知識を広めることが必要である。 ・幼稚園や保育所で季節の菓子を食べる機会を設ける。 ・和菓子を日常に食べる習慣を子どもの頃から根付かせる。 ・和菓子の作り方を伝え、家庭でつくるようにする。 ・小学生をお茶会に参加させる。 ・土曜教室や放課後教室などで菓子作りを行う。 ・あんこの美味しさを子どもたちに伝える。 ・子どもたちに配る菓子は、好きになってもらえるよう上質のものをを用いる。 ・子どもたちへの教育を通して、父兄も改めて魅力に気づくと思う。	23
8	(菓子の作り手等に関する御意見) ・時代に合った商品開発や海外展開などのチャレンジをサポートする。 ・できるかぎり京都産の素材を多く使ってほしい。 ・技の伝承には、作り手とともに使い手への働きかけが必要であり、組合など菓子関連団体の実績を行政が広く発信することが大切である。 ・菓子をつくる手間に比べて単価が安く、伝統の継承が難しくなっているため、保護する施策を行ってほしい。	21

	・後継者育成や経営支援が重要だと思う。 ・紅茶やコーヒーに合う和菓子を考案する。 ・若い人も馴染める見た目の和菓子があればと思う。 ・目を引くデザインの新たなブランドを立ち上げる。 ・和菓子に西洋の文化を取り入れ、また、バレンタインやクリスマスにも市場参入して頑張してほしい。 ・低糖の和菓子をつくる。 ・当日だけ販売される年中行事の菓子もあるが、もう少し長い期間販売してもよいと思う。 ・水無月を年中販売するなど、文化を軽視する店があるのが残念である。	
9	(文化研究に関する御意見) ・菓子に関する多様な文化研究が進めば良い。 ・京の菓子のルーツを探る。 ・京の菓子文化の調査を行ってほしい。	4
	合計	1 1 3

5 その他制度等に関する御意見（27件）

N o.	御意見の内容	件数
1 0	(制度に関する御意見) ・京都の無形文化遺産を保護する制度を整えることは大切である。 ・制度の認知度が低い。市民の認知が進むよう、取組の継続、蓄積を望む。 ・語り継ぐべき文化を、このように形にして残すのは良いと思う。 ・この制度における選定をきっかけに研究や活用等が進むと良い。 ・東京オリンピックに向け、日本らしさが注目されている。伝統を守るだけではない、より積極的な施策を進めてもらいたい。 ・「つなぐ」という文言が漠然としている。 ・将来に向かって発展させるのに「遺産」という名称は疑問である。 ・次に何が選定されるのか楽しみである。 ・能などの伝統芸能、京ことば、食文化や茶道等を支える井戸水の重要性、祭り、パン屋、喫茶店、細い道などを取り上げられないか。	2 5
1 1	(その他文化全般に関する御意見) ・街中に、京都の文化を知りたいと思うきっかけとなるものがあれば良い。 ・気軽に文化に触れることができる場所がほしい。	2
	合計	2 7

パブリックコメント等の結果を踏まえた選定案の主な追記等について

市民からの御意見	追記等 箇所	内容
案に記載されている田道間守を菓子の起源とする説に加え、弘法大師が唐から煎餅の製法を持ち帰って伝授したことを起源とする異説にも触れてほしい。また、伝授された和三郎は、同じく空海の持ち帰った小豆を栽培し小倉餡とするなど菓子の製造を広く伝えた。	P4 L18 菓子の誕生とその変遷	〔追記〕 空海から煎餅の製法を伝授された和三郎という職人が、嵯峨小倉山近辺で小豆を栽培し、砂糖を加え煮詰めて小倉餡を考案したとの伝承もある。
「技の伝承」が大きな課題である。菓匠会などの各組合が取り組んできた実績を啓蒙していくことを期待する。	P6 L7 菓子の誕生とその変遷	〔変更〕 明治時代以降、砂糖の生産・輸入の増大に伴い、菓子が一般庶民に広く普及しはじめた。明治28（1895）年に京都・岡崎で開催された「第4回内国勸業博覧会」では、京都の菓子屋が出品数、褒賞数ともに最多であり、「京菓子」というブランドを確立させていった。また、生活の西洋化に伴い、チョコレートやビスケット、ケーキなどの洋菓子（フランス菓子など）に対する「和菓子」という概念が生まれた。
砂糖が廉価になった時期、時代の変化をとらえて、和菓子を庶民向けに売り出し、新たな客層を開拓した点を入れる。		明治時代、京都は都が東京に移り活気を失っていたが、こうした中でも菓子屋は技術の継承と進歩改良に努め、全国最多の出品数と褒賞数を誇った明治28（1895）年の「第4回内国勸業博覧会」などを契機に、「京菓子」というブランドを確立させていった。また、砂糖の生産・輸入の増大に伴い、菓子は一般庶民にも広く普及しはじめた。さらに、チョコレートやビスケット、

		ケーキなどの洋菓子（フランス菓子など）が輸入されるようになり，洋菓子に対する概念として「和菓子」という言葉が生まれた。
上菓子，和菓子，京菓子などの用語は違いがわかりにくい。郷土菓子と京菓子の違いも示してほしい。	P6 L5 菓子の誕生とその変遷	〔変更〕 京都の<u>上菓子菓子</u>は特産品となり，
	P6 脚注 菓子の誕生とその変遷	〔変更〕 仲間<u>上菓子屋仲間</u>－幕府の認可を得た <u>248 軒からなる同業組合</u>で，<u>白砂糖の使用を許可された。</u>
	P9 脚注 雅な菓子文化	〔変更〕 こなしーこし餡に薄力粉を混ぜて蒸し，練り上げた<u>京菓子京都独特の菓子</u>の材料
京都の菓子は，茶の湯とともに洗練されてきたことをもっと強調してもよいのではないか。	P9 L12 雅な菓子文化	〔追記〕 菓子器や茶室との調和を重視し，また茶の美味しさを引き立てるものであることから，素材の味や香りを大切にしつつ，色彩や形状も繊細で奥ゆかしさが感じられる菓子が用いられる。 茶の文化が盛んな京都では，茶席菓子を求める客も多い。
茶菓子について，最近は菓子自体をよく見せたいという傾向が見られるが，お茶を飲むためのものであることを忘れないように気をつけたい。		

水無月は、昔は小豆をのせず、白い三角であった。	P10 L3 暮らしの中の菓子文化	〔変更〕 夏越の祓に食する「水無月」も、氷室の氷を口にして暑気を祓う宮中の行事にならい由来し、明治以降、<u>氷片氷のかけら</u>を表す三角形の外郎に魔よけの赤小豆をつけた<u>現在のような形の菓子</u>を食する<u>現在の習俗風習</u>になったといわれる。
八ツ橋、豆菓子、飴菓子、半生菓子なども詳しく記載し、菓子屋全体が活気づく内容にしてほしい。	P10 L6 暮らしの中の菓子文化	〔追記〕 また、「おまん屋はん」「お餅屋はん」の菓子として親しまれてきた饅頭や餅菓子をはじめ、おはぎ、団子、わらび餅、白玉を入れた汁粉、<u>飴</u>、きんつば、あられ、<u>おかき</u>、駄菓子などの日々の「おやつ」は、
米菓組合では「京あられ」「京おかき」も地域団体登録商標を取っている。		
餅屋さんのような比較的安価な和菓子の話がもっとあっても良い。	P10 L11 暮らしの中の菓子文化	〔追記〕 地域の家々と軒を連ねてまちなみに溶け込んだ「おまん屋はん」などの店先には桜餅、蓬餅、水羊羹、栗餅などの季節の菓子が毎朝並べられる。こうした菓子は、茶席菓子等に比べると餡より餅などの生地割合が多く、また塩味をつけているものもあり、間食にも適している。
おまんじゅう屋さんが多いわりには親しまれていないように思う。		
地域や家庭によって、食べる菓子や風習が異なることを記載する。市内全域が共通の文化ではないので、対象範囲を広げすぎない方が良い。	P10 L19 暮らしの中の菓子文化	〔追記〕 地域の行事やしきたりと結びついた菓子の多くは、その地域に根差した店で作られ、地域によって作り方や用途にも違いがある。そのため、店の廃業などに伴い、地域文化の継承が困難になることも危惧されている。
お火焚き行事を町内ですることがまれになり、お火焚き饅頭の購入にも苦勞する。京都の暮らしがなくなり、菓子も減少したと考える。		

後継者不足により文化遺産云々 どころではない現状に直面してお られる方も多くある。		
京菓子店と生菓子店で、より文化 的危機にあるのは生菓子店のよう に感じる。生菓子店は現在市内に 140 軒ほどあるが、年々廃業が続い ており、組合加盟店も最盛期の 3 分 の 1 くらいになっている。 紋日菓子、毎月 1 日・15 日の赤 飯、祝い事の薯蕷饅頭、正月の餅な どの注文は地域のつきあいの中で 培われ、廃業した店から得意先を引 き継ぐのは容易ではないとのこと である。「お客さんは馴染みの店が 閉めると、他の店を探すのではな く、習慣自体を止めてしまうのでは ないか」と話していた。廃業が文化 の衰退につながっている面がある。		
「おやつ」は宮中の女中言葉が語 源であるのに対し、「こびる」は百姓 言葉のようであり、説明が混同され ているのではと危惧される。	P10 L23 暮らしの 中の菓子 文化	〔変更〕 ※ 江戸時代、午後 2 時から午後 4 時 頃をいう八つ刻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。「おやつ」は、 戦前までは、主に都市部で使われ、全 国的には「小昼」、京都では「けんずい」 とも呼ばれていた。

菓子人が人の寿命を延ばし、無病息災を願う食べ物であるという点にも触れる。	P12 L6 菓子のあ る風景	〔変更〕 <u>無病息災などを願って行われる行事には、それぞれの行事には特別な日（ハレ）にまつわる食べ物やしつらい、しきたりがあるが、その中でも、季節感溢れる菓子が重要な役割を担っている。</u>
地域で菓子が食べられてきた経緯、無病息災や子孫繁栄などの願いを込めた菓子などを明記するのは良い事だと思う。		
お正月には欠かせない白味噌とごぼうの「花びら餅」が抜けているのではないかな。	P12 L1,L11 菓子のあ る風景	〔変更・追記〕 <u>年中行事のにまつわる菓子</u> ◆花びら餅（1月） 宮中の正月の行事食を原形とし、味噌餡と砂糖で煮たごぼうを白餅で挟んだ菓子で、茶道の初釜に用いられ、戦後、正月の菓子として広まっている。
年中行事の菓子は、花びら餅（一月）、行者餅（七月）がある。		
一月の「花びら餅」などは、京都を代表する和菓子と思う。		
年中行事の菓子は、何月の菓子かを記載した方がわかりやすい。	P12 L11 菓子のあ る風景	〔追記〕 ◆花びら餅 <u>（1月）</u> ◆引千切 <u>（3月）</u> ◆ぼたもち <u>（3月）</u> ◆花見団子 <u>（3～5月頃）</u> ◆粽、柏餅 <u>（5月）</u> ◆水無月 <u>（6月）</u> ◆あんころ餅／土用餅 <u>（7月）</u> ◆お迎え団子 <u>（8月）</u> ◆白雪糕 <u>（8月）</u> ◆月見団子 <u>（9月頃）</u> ◆おはぎ <u>（9月）</u> ◆着綿 <u>（9月）</u> ◆亥の子餅 <u>（11月頃）</u> ◆お火焚き饅頭 <u>（11月）</u>

地藏盆の菓子、餡入り落雁、落雁饅頭も使う。	P13 L16 菓子のあ る風景	〔追記〕 <u>落雁・白雪糕（８月）</u> 地藏盆の供物。<u>白雪糕は、うるち米ともち米を粉にして砂糖などをまぜて蒸し固めた干菓子。餡入りのものもよく用いられる。</u>
月見団子は、本来は白く丸い団子を家で作っていた。昭和２９年頃の博覧会以降にきぬかつぎ型のものがつくられるようになった。	P14 L2 菓子のあ る風景	〔変更〕 <u>月見を楽しみながら食べる菓子で、月見に供える団子は、家庭で作ることも多い。京都では、戦後、餅を餡でくるんだ里芋の形をしているしたもの</u><u>がよく見られる。</u>

京都をつなぐ無形文化遺産

京の菓子文化

一季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）

選定にあたって	2
菓子の誕生とその変遷	4
雅な菓子文化	8
暮らしの中の菓子文化	10
菓子のある風景	11

選定にあたって

日本における菓子の歴史は、古代人が採取して食していた「久多毛能（果物）」や「古能実（木の実）」が始まりとされる。その後、唐や宋、元、明のほか、イスパニアやポルトガルなどの外来文化の影響を受けながら、日本人の持つ知恵と美意識を成熟させ、独自の菓子文化を発展させてきた。

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た。また、山紫水明の京都は、豊かな地下水に恵まれるとともに、周辺地域から質の高い原料が集まるなど、菓子作りにとって優れた環境に恵まれていたといえる。

京の菓子は、^{にじゅうしせつき}二十四節気をはじめとする季節の移ろいをことさら大切にする精神性のもとに育まれ、さらに、茶の湯の発展とともに洗練を極め、旬の素材を使うだけでなく、意匠で季節を先取りして表現するものとなった。また、古典文学や年中行事などにちなんだ銘がつけられるようになると、味覚や触覚、嗅覚、視覚のみならず、聴覚を含む「五感」で楽しめるものとなった。^{かめい}菓銘から情景を思い浮かべ、五感で楽しむ文化は、京の菓子文化が持つ格別の魅力である。

こうした菓子文化は、もともと上流階級だけのものではあったが、やがて時代とともに町衆にも広がりを見せるようになった。そのため、多様な需要に応えようと、茶席菓子や婚礼祝儀菓子などを扱う菓子司のみならず、日常に食す餅菓子を扱う菓子屋も生まれ、京都に多様な菓子の作り手が発展していくこととなった。

四季折々の美しい情景を映し出した菓子は、季節や年中行事に思いを巡らせるとともに和の文化を楽しむことを思い起こさせ、日々の暮らしの中で単なる食べ物にとどまらない役割を果たしている。また、菓子のあるところには会話があり、人と人との間に和やかな雰囲気をもたらす。京の菓子文化には、次の季節を待つ楽しみを家族や友人、客人と分かち合い、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。

戦後の近代化や生活の洋式化などにより、日本人が培ってきた伝統文化や季節感の大切さが見失われがちとなっている。また、SNSをはじめ、対面によらないコミュニケーション手段の多様化が進み、人と人とのつながりの希薄化など、家庭や地域、職場などでのコミュニケーションの有り様も問われている。こうした現状を踏まえ、人と人とのつきあいの中で、季節や年中行事とともに日本の心をつないできた菓子の役割をいま一度見直す必要がある。

お茶とともに菓子を味わい、季節を感じ、コミュニケーションを楽しみ、心をつなげる。京都で育まれた菓子の文化が未来へとつながっていくよう「京の菓子文化―季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

【菓子の誕生とその変遷】

古代の日本では、間食として食していた木の実や果物を総称して「くだもの」と呼び、漢字が伝来すると「菓子」あるいは「果子」の字があてられた（果物に関しては、のちに「木菓子」、現在では「水菓子」と呼ぶ）。また、『日本書紀』に登場する田道間守（『古事記』では多遲摩毛理，多遲麻毛理）が「常世国¹」から「非時香具菓（橘）」を持ち帰ったことから、果物は菓子の最初とされるときともに、田道間守は菓祖神とされている。

なお、主食であった稲、粟、稗^{ひえ}などは、保存するために乾燥させたり、灰汁を抜いて粥状^{かゆ}にしたりして食していた。さらに、丸めて団子状にしたりすることで、今日の餅の原形となっていたと考えられる。

8世紀になると、遣唐使により唐から唐菓子^{からくだもの} 8種と果餅^{かへい} 14種の唐菓子^{とうがし}²が伝えられるが、現代から見れば菓子とは考えにくいようなものであった。もとは小麦粉を原料としたものであったが、日本で米粉へと変化し、現在でも神社や寺院の神饌^{しんせん}や供饌^{ぐせん}³として多く用いられている。また、唐菓子の一つである混飩^{こんどん}⁴は、饅頭^{うどん}の形となり、次第に菓子から離れていくことになる。索餅^{さくへい}、麦縄^{むぎなわ}⁵と呼ばれる唐菓子も、素麺^{そうめん}のルーツであると思われる。

さらに、8世紀中期には鑑真によって砂糖や蜂蜜がもたらされ、9世紀に入ると空海によって煎餅の製法が伝えられた。空海から煎餅の製法を伝授された和三郎^{わさぶろう}という職人が、嵯峨小倉山近辺で小豆を栽培し、砂糖を加え煮詰めて小倉餡^{おぐらあん}を考案したとの伝承もある。

-
- 1 常世国—古代に信仰された、はるか海の彼方にあるとされる異世界
 - 2 唐菓子—多くは、小麦粉などの生地で様々な形を作り、油で揚げたもの
 - 3 神饌、供饌—神仏にお供えするもの
 - 4 混飩—小麦粉の皮で餡を包んで煮たもの
 - 5 索餅、麦縄—小麦粉と米粉を練り縄のように細長くねじって作る唐菓子

12世紀に入ると、禅とともに点心⁶（羹⁷・饅^{かん}・饅^{まん}・麵^{めん}など）が伝えられ、禅宗の寺院を中心に茶礼と密接に結びつきながら、独自の喫茶文化が発展していった。なかでも、羊肉の羹^{あつもの}であったと考えられる羊羹^{ようかん}が小豆を用いたものとなり、14世紀半ばにもたらされた饅頭は、肉の代わりに豆類の餡を入れたものとして広まった。

15世紀から16世紀にかけて茶の湯が成立していくが、当時の茶会記によると、柿や栗などの果物、餅類、煮しめ、ふのやきなどが用いられていた。

16世紀、日本と交流のあったポルトガル、イスパニア、オランダなどから南蛮菓子（カステラ、マルボーロ、カルメラ、鶏卵そうめん⁸、カスドース⁹、金平糖^{こんぺいとう}、有平糖^{あるへいとう}¹⁰など）が伝来し、広まった。当時の日本では甘さの源である砂糖は貴重品であったが、九州地方から変革がもたらされ、平戸を中心に、新しいものへの探究心、砂糖の原料になるサトウキビの生産と流通の確保が後押しをし、現代に通じる甘い菓子へ発展していった。この時代になると、『洛中洛外図』¹¹（室町末～江戸初期）などに、茶とともに餅や団子を売る茶店が描かれるようになる。

17世紀になると、印刷文化が発達し、多様な出版物が多く刷られることにより、菓子の製法や名店・銘菓を紹介する書物も出回りはじめた。例えば、『京羽二重』¹²（1685年刊）には、京都の「菓子所」として23軒、^{ちまき}「粽所」として2軒の店が、『男重宝記』¹³（1693年刊）には、250種弱の菓子名とその製法が、また、『都名所図会』¹⁴第3巻（1780年刊）には、方広寺の大仏殿建立（1595年）当時より売り始められた「大仏餅」が、それぞれ掲載されている。

6 点心－食事の合間にとる間食

7 羹－熱い吸い物

8 鶏卵そうめん－沸騰させた砂糖蜜に卵黄を糸状に落として作る菓子

9 カスドース－短冊形のカステラを卵黄に浸し、糖蜜をかけ、砂糖をまぶしたもの

10 有平糖－砂糖に水飴を加えて煮詰め、冷やして引き伸ばし形を作る菓子

11 洛中洛外図－京都の市街地および郊外を俯瞰的に描いた都市風俗図

12 京羽二重－京都の観光案内書（水雲堂孤松子 著）

13 男重宝記－男性として心得ておくべき事柄を記した実用書（草田寸木子 著）

14 都名所図会－京都の神社仏閣や名所旧跡を紹介した地誌（秋里籬島、竹原春朝斎 著）

18世紀以降、菓子は断然種類が豊富になり、本阿弥光悦^{ほんあみこうえつ}や尾形光琳^{おがたこうりん}を代表とする琳派の影響を受けることにより意匠が洗練され、菓銘^{かめい}がつけられるようになったことで、さらに菓子文化が飛躍的に発展した。京都においては、宮中や公家衆、大名家のほか、各宗派の本山や門跡寺院などからの需要が多い環境のもとで独自の菓子文化が育まれた。京都の菓子は特産品となり、安永4（1775）年には、上菓子屋仲間^{じょうがしやなかま}¹⁵が結成された。

明治時代、京都は都が東京に移り活気を失っていたが、こうした中でも菓子屋は技術の継承と進歩改良に努め、全国最多の出品数と褒賞数を誇った明治28（1895）年の「第4回内国勸業博覧会」などを契機に、「京菓子」というブランドを確立させていった。また、砂糖の生産・輸入の増大に伴い、菓子は一般庶民にも広く普及しはじめた。さらに、チョコレートやビスケット、ケーキなどの洋菓子（フランス菓子など）が輸入されるようになり、洋菓子に対する概念として「和菓子」という言葉が生まれた。

戦後、百貨店や駅の売店などでも広く多様な菓子が販売されるようになるなか、京都の菓子屋は、昭和29（1954）年に京都で開催された第13回全国菓子大博覧会を成功させるなど、菓子文化の充実・発展に努めた。

菓子の作り手は、様々な菓子の種類にあわせて、京菓子、生菓子、和菓子製造、半生菓子、焼菓子、煎餅、飴菓子、八ツ橋、豆菓子、郷土菓子などに分かれて組合を設立し、技術研鑽や品質向上に取り組んでいる。加えて、菓子木型や金型¹⁶、焼印^{やきいん}などの道具、諸材料の生産者（例：近江のもち米、丹波の大納言小豆、栗、寒天、吉野の葛^{くず}、備中の白小豆^{かしだね}）、菓子種¹⁷などの製造者、菓子を入れる箱屋など、多くの産業が京の菓子文化を支えている。

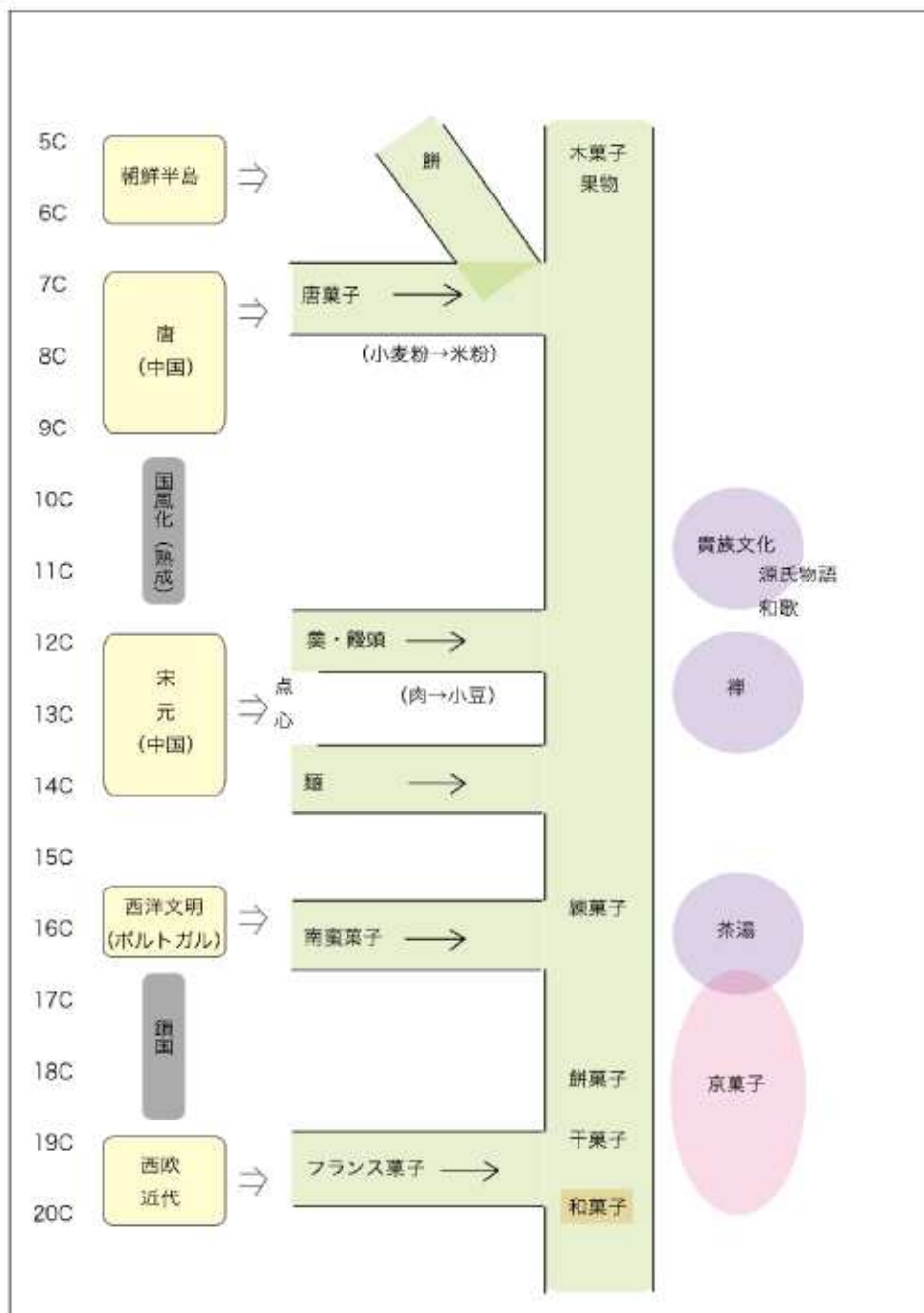
近年、健康志向の高まりにより、脂肪分が少なく他の菓子類に比べて低カロリーであることが和菓子の魅力として着目されるなど、消費者の価値観が多様化している。また、こうした需要の変化に応じ、意匠に西欧の風物を取り入れた和菓子の創作など、菓子の多様化も進んでいる。

¹⁵ 上菓子屋仲間－幕府の認可を得た248軒からなる同業組合で、白砂糖の使用を許可された。

¹⁶ 菓子木型、金型－菓子を成型する際に用いる型

¹⁷ 菓子種－もち米などで作った菓子の材料

(イメージ)



〔出典：「懐石と菓子」
(資料改訂：有斐斎弘道館)〕

【雅な菓子文化 ～受け継がれる知恵と技～】

京の菓子文化は、古来より外来文化の影響を受けつつ、宮廷文化への憧れを背景に宮廷や茶道の文化と結びつく中で熟成され、独自の文化として発展してきた。京都の和菓子の中でも、宮中に伝わる伝統的な行事の菓子や茶席菓子は芸術性や文学性に富んでいる。

茶席で用いられる主菓子^{おもがし}¹⁸の意匠は、平安貴族の衣装に代表される「襲ねの色目」などの多彩な色を用いながら、自然の姿を感性で削ぎ落とした形とするなど、抽象的な表現となることが多い。一方、干菓子^{ひがし}¹⁹は具象的な表現となることが多い。

琳派の特徴とされる「自然を二次元に落とし込んだ平面の美」をさらに三次元の立体として意匠化する（「型」を作る）ことで、造形、色彩、文様などの表現方法がさらに多様になった（菓子例：「光琳梅^{こうりんうめ}²⁰」, 「光琳菊^{こうりんぎく}²¹」）。

また、菓銘^{かめい}については、和歌や物語、花鳥風月、地名、年中行事、故事来歴、茶席の趣向にちなむ銘をつけることが多い。例えば、「唐衣^{からころも}」という銘の「杜若^{かきつばた}」を表した菓子は、『伊勢物語』²²の「からころも きつつなれにし つましあれば はるばるきぬるたびをしぞおもふ」という歌の頭の文字をつなげると「かきつはた」となることに由来する。

菓子の意匠や製法は、代々受け継がれてきた菓子屋の職人の知恵と技によって育まれてきた。また、店や作り手によって意匠や製法などが異なることもあり、同種の菓子の中にもその個性が光る。さらに、菓子屋は、職人の伝統^{のれん}を暖簾分けした店にも引き継ぐなど、菓子文化の維持継承に尽力している。

現在は、暮れに見られる程度になったが、かつては、毎朝、菓子箱に菓子の見本を並べ、お得意先に注文を伺いにいく御用聞き（廻り）が習慣であったように、顧客本位の姿勢を基本とし、茶席等、様々な用途に応えるため、菓子屋には、茶道や古典芸能など、文化芸術に対する教養も求められる。

¹⁸ 主菓子―茶席の濃茶に出す和菓子

¹⁹ 干菓子―落雁などの水分の少ない乾いた菓子

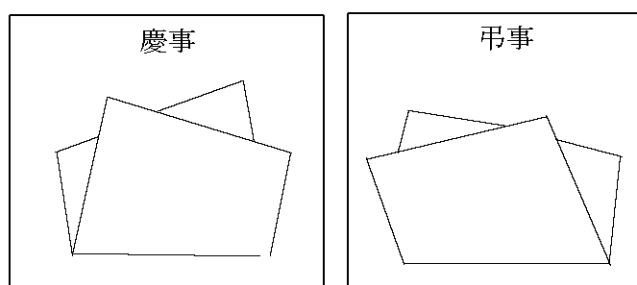
²⁰ 光琳梅―柔らかなふくらみで梅を表した琳派風の意匠の菓子

²¹ 光琳菊―丸の形に黄の点で菊を表した琳派風の意匠の菓子

²² 伊勢物語―平安時代の歌物語（作者不詳）

茶席菓子

茶席においては、懷石の最後に主菓子^{おもがし}、中立ち²³をして濃茶、次に干菓子と薄茶をいただく。主菓子は饅頭などの蒸菓子、こなし²⁴などの生菓자에銘をつけて用いる。干菓子は落雁^{らくがん}、煎餅^{あるへいとう}、有平糖^{すはま}、州浜²⁵などの菓子をいい、季節感をわかりやすく表現したものを用いる。主菓子は菓子椀²⁶、縁高²⁷、銘々皿²⁸、食籠²⁹、菓子鉢³⁰、干菓子は高杯³¹、盆などの菓子器で出される。菓子をのせて出す懷紙は、慶事は左を上、弔事は右を上になるよう折るとされる。



また、煎茶の茶席においては、やや小ぶりの菓子が供される。

茶席菓子は、出入りの菓子屋が亭主（茶席の主催者）の要望にあわせて道具立てなどを考え、時季や趣向を踏まえて創作し、数種の見本を用意する。菓子器や茶室との調和を重視し、また茶の美味しさを引き立てるものであることから、素材の味や香りを大切にしつつ、色彩や形状も繊細で奥ゆかしさが感じられる菓子が用いられる。

茶の文化が盛んな京都では、茶席菓子を求める客も多い。

²³ 中立ち—正式の茶事で、懷石のあと、客がいったん席を立って茶室の外に出ること

²⁴ こなし—こし餡に薄力粉を混ぜて蒸し、練り上げた京都独特の菓子の材料

²⁵ 州浜—大豆を炒って挽いた州浜粉に砂糖と水飴を加えて練り上げた生地で作る菓子

²⁶ 菓子椀—正式な茶会で用いる蓋つきの器で、主に縁金や朱塗りのものが多い

²⁷ 縁高—重箱の形をした器

²⁸ 銘々皿—一人ずつに分けて菓子を出す小皿

²⁹ 食籠—客の人数分の菓子を盛る蓋つきの器

³⁰ 菓子鉢—客の人数分の菓子を盛る陶磁製の器

³¹ 高杯—足のついた背の高い器

【暮らしの中の菓子文化】

京都には、宮中の行事に由来する菓子が多くある。夏越^{なごし}の祓^{はらえ}に食する「水無月^{なづき}」も氷室の氷を口にして暑気を祓う宮中の行事に由来し、明治以降、氷のかけらを表す三角形の外郎^{ういらう}に魔よけの赤小豆をつけた現在のような形の菓子を食する風習になったといわれる。

また、「おまん屋はん」「お餅屋はん」の菓子として親しまれてきた饅頭や餅菓子をはじめ、おはぎ、団子、わらび餅、白玉を入れた汁粉、飴、きんつば、あられ、おかき、駄菓子などの日々の「おやつ」※は、お茶うけという言葉があるように、茶とは切り離せないものとして、番茶などと合わせていただき、家族の団らんに彩りを添えている。

地域の家々と軒を連ねてまちなみに溶け込んだ「おまん屋はん」などの店先には桜餅^{よもぎ}、蓬餅^{みずようかん}、水羊羹、栗餅などの季節の菓子が毎朝並べられる。こうした菓子は、茶席菓子等に比べると餡より餅などの生地割合が多く、また塩味をつけているものもあり、間食にも適している。

京都の暮らしの中で、お供えや客のもてなし、お祝い、年中行事などのしきたり、町内の集まりなど、その場に応じて添えられる菓子は、季節を彩りながら、人の心を表現したり、その場の雰囲気盛り上げたり、人間関係を円滑にするコミュニケーションの道具として上手に使われてきた。

地域の行事やしきたりと結びついた菓子の多くは、その地域に根差した店で作られ、地域によって作り方や用途にも違いがある。そのため、店の廃業などに伴い、地域文化の継承が困難になることも危惧されている。

※ 江戸時代、午後2時から午後4時頃をいう八つ刻^{やどき}に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。「おやつ」は、戦前までは、主に都市部で使われ、全国的には「小昼^{こびる}」、京都では「けんずい」とも呼ばれていた。

【菓子のある風景】

項目	内容・特徴
しんせんぶっく 神饌仏供の菓子	神仏へのお供え物には、ほとんどの場合、果物や菓子が含まれる。 古代の米食法の一つといわれる 粢^{しとぎ}³²、唐菓子などは、現在も神饌の中に見られる。神々にお供えした物を下げていただく直会^{なおらい}は、共食^{きようしょく}³³による神とのコミュニケーションとされる。 江戸時代には、各社寺の御紋を木型で押した御紋菓^{ごもんか}が作られるようになり、社寺御用達の菓子屋が御紋の菓子型を持ち、供え物の落雁^{らくがん}などを作ってきた。 落雁によく似た菓子に、地藏盆のお供え物にする白雪糕^{はくせんこう}があるが、夏の終わりに体力を消耗した子どもたちの栄養補給のため、お下がりとして配られたともいわれる。 また、家庭内で手作りされるものとして、彼岸にお供えするぼたもち、おはぎなどがある。
門前の菓子	神社仏閣の参詣者のため、門前の茶店で菓子が供されてきた。 『毛吹草』^{けふきぐさ}³⁴（1645年刊）には、清水坂炙餅^{やきもち}、御手洗団子^{みたらし}、大仏餅、茶屋栗餅、愛宕粽^{あたごちまき}、真盛豆^{しんせいまめ}などがあげられており、栗餅（北野天満宮近く）や御手洗団子（下鴨神社近く）などは、今も作り続けられている。 また、京都と諸国を結ぶ主要な街道の出入口は京の七口^{ななくち}と呼ばれ、鳥羽口から鳥羽街道、大原口から鯖街道、鞍馬口から鞍馬街道など、人や物資の行き交いが盛んな街道筋でも、茶店で菓子が売られてきた。

³² 粢一水に浸した生米を砕いて粉にし、こねて固めたもので、餅の原型

³³ 共食一神に供えたものを皆で食べあい、神と人間、また集団の連帯を強めようとするもの

³⁴ 毛吹草一俳諧の作法を論じた書物で、季語等とともに諸国名物を収録（松江重頼 著）

年中行事に
まつわる菓子

季節が移ろう暮らしの中、普段通りの日常を「ケ」の日、年中行事や祭礼などを行う日を「ハレ」の日とし、日常と非日常を上手に使い分けてきた。年中行事は、宮中で行われていた行事が、武家社会、さらには一般庶民にまで普及したものが多く、季節感を代表し、生活にリズムをつけるものとして大切に受け継がれている。無病息災などを願って行われる行事には、それぞれにまつわる食べ物やしつらい、しきたりがあるが、その中でも、季節感あふれる菓子が重要な役割を担っている。

(例)

◆花びら餅（1月）

宮中の正月の行事食を原形とし、味噌餡と砂糖で煮たごぼうを白餅で挟んだ菓子で、茶道の初釜に用いられ、戦後、正月の菓子として広まっている。



◆^{ひちぎり}引千切（3月）

雛祭りに出される、こなしや外郎^{ういろう}の上に餡などをのせた菓子。名は端をひきちぎる形から。



◆ぼたもち（3月）

もち米などを半つきにし、周りに餡などをまぶした菓子。春の彼岸の頃に食べ、牡丹の花に見立ててぼたもちという。



◆花見団子（3～5月頃）

桜の季節に食べる、赤・白・緑などの3色で、彩り鮮やかな菓子



◆^{ちまき} 粽, ^{かしわ} 柏餅 (5月)

端午の節句に厄除けを願って食べる。

粽は、笹の葉で、米粉などで作った餅や葛^{くず}練^{ねり}などを包んだ菓子。柏餅は、餡を包んだ餅を柏の葉で巻いた菓子



◆^{みなづき} 水無月 (6月)

氷をかたどった三角の外郎^{ういろう}に小豆を散らした菓子。6月30日の厄除けの行事「夏越^{なごし}の祓^{はらえ}」にちなんで食べる。



◆あんころ餅／土用餅 (7月)

餡でくるんだ餅。暑さ負けしないよう夏の土用の入りに食べる。

◆お迎え団子 (8月)

精霊迎えのためのお盆菓子。米粉などで作った白い団子をお供えする。

◆^{らくがん} 落雁・^{はくせんこう} 白雪糕 (8月)

地藏盆の供物。白雪糕^{はくせんこう}は、うるち米ともち米を粉にして砂糖などをまぜて蒸し固めた干菓子。餡入りのものもよく用いられる。



◆月見団子（9月頃）

月見に供える団子は、家庭で作ることも多い。京都では、戦後、餅を餡でくるんだ里芋の形をしたものがよく見られる。



◆おはぎ（9月）

ぼたもちと同じ菓子であるが、秋の彼岸の頃に食べるものは、萩の花に見立てておはぎという。



◆^{きせわた}着綿（9月）

^{ちょうよう}重陽の節句にちなみ、菊の花に真綿を置き、この綿で身をぬぐって長寿を願う宮中の風習を、菊と綿で表した茶席菓子



◆^い亥の子餅（11月頃）

旧暦10月の亥の日に、多産のイノシシにあやかり、無病息災と子孫繁栄を願って食べる菓子



◆^{し(ひ)た}お火焚き饅頭（11月）

11月を中心に京都の各神社で行われる「お火焚き」に合わせ、厄除け・無病息災を願って食べる、^{かえんだま}火焰玉の焼印がある菓子

しき が し ひき が し 式菓子，引菓子	儀式，典礼をもととした慶弔諸事の引き出物に供される菓子類。結婚，出産，入学，卒業，葬式など人生の通過儀礼の祝儀・不祝儀に用いられる紅白・黄白の饅頭，松竹梅，鶴亀の意匠の菓子，えくぼなどがある。 京都では，結婚後の挨拶まわりでは，^{じょうよ}薯蕷饅頭³⁵「お嫁さんのおまん」を，はりばこに水引をかけたものに花嫁の名前入りの名刺をのせて，漆塗の^{まんじゅぼん}万寿盆³⁶に袱紗，風呂敷をかけて配る慣わしが伝わる。
まき が し 蒔菓子	能，舞踊などの会に，お配りもの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。
贈答の菓子	江戸中期（18世紀）には，民間でも贈答文化が定着していた。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，菓子が贈られることが多い。 土産菓子として有名な八ッ橋は，明治時代に京都駅で売られはじめたことから，全国に知られるようになった。
工芸菓子， 飾り菓子	菓子の材料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。博覧会や展示会などで陳列される。

³⁵ 薯蕷饅頭－すりおろした山芋を入れた皮を用いた饅頭

³⁶ 万寿盆－花嫁が結婚後の挨拶回りをする時に使う家紋入りの盆

＜選定までのスケジュール＞

平成 28 年	7 月 22 日	第 1 回審査会
	11 月 24 日	第 2 回審査会
	12 月 22 日～1 月 26 日	パブリックコメント
平成 29 年	3 月 8 日	第 3 回審査会
	3 月 28 日	審査会から市長へ答申
	3 月下旬	京都をつなぐ無形文化遺産に選定

【京都市長への答申について】

日時 平成 29 年 3 月 28 日（火）午前 10 時 30 分～午前 11 時
場所 市役所本庁舎 3 階 第一応接室

審査会委員の皆様の御出席をお願いします。

【普及啓発について】

- ・リーフレットの発行（平成 28 年 3 月発行予定）
- ・市民しんぶん 4 月 1 日号 関連記事掲載

第2回“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化」審査会摘録

日 時：平成28年11月24日（木）午後6時00分～午後8時00分

場 所：ハートンホテル京都2階 嵯峨

出 席：柿野欽吾委員長、太田達委員、木ノ下善正委員、杉山早陽子委員、中西たえ子委員、波多野美智世委員、廣瀬千紗子委員、宗田好史委員、山口富蔵委員、山路興造委員
（西村優華委員ご欠席）

1. 開 会

2. 挨拶

（略）

3. 資料説明（事務局）

資料：“京都をつなぐ無形文化遺産”「京の菓子文化——季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）」（仮称）選定書（案）。選定までのスケジュール。

参考資料：第1回審査会摘録

（略）

4. 議 事

柿野委員長：今日は、資料1である選定文案の審議をお願いしたい。このあとは、市民意見の聴取を経て再度とりまとめて最終審議、そののち市長への答申というスケジュールになる。委員のみなさまの忌憚ないご意見を賜りたい。

（選定案について）

山路委員：この案はよく調べられたと思う。ただ、行事菓子については、江戸時代からの習慣なのか、明治以降、あるいはもっと後なのかかわからないが、地域によってもっといろいろなものがあるのではないかと。“京都をつなぐ無形文化遺産”の今までの4つは民俗調査をしていないようだが、基本的に民俗調査はしたほうがよい。この機会に、京都の庶民の行事に伴う菓子文化を掘り起こせないだろうか。

また、前回の審査会で、京都のお菓子組合は菓子司と饅頭屋、餅屋、豆屋の別があると聞いたが、豆に関して本文で触れられていないのが残念だ。五色豆をはじめ豆の文化があるはず。

最後に、用語の訂正をしたい。P4『洛中洛外図』などに、茶とともに餅や団子を売る茶店や茶屋が描かれるようになる」の部分だが、歴史的に「茶屋」というと非合法の色茶屋を指すことが多く、それとの混同は避けたほうがよい。

言葉として気になったのが贈答菓子の項の「中元」。中元は本来、中国の天神様の誕生日（道教由来）でお供え物をして祝う7月15日のこと。一方、日本には先祖供養の行事「盂蘭盆会」（仏教由来）があり、迎え火や盆踊りなどさまざまな儀式の中の1つに、親や親戚、近所の人々の間で霊前に供える品物をやりとりする習慣「盆礼」があり、これが中元の供え物と結びついて明治以降に現在のような形になった。しかも元々は「八朔」と言っていたので、ここに「中元」の言葉が入ると少し違和感を感じる。

太田委員：「茶屋」という名称についてだが、今宮神社の門前の、日本最古と言われるあぶり餅茶屋は茶屋とついているので、必ずしも間違いではないと思う。

山路委員：これは文脈として『洛中洛外図』の、と書いてあるから問題なのだ。

廣瀬委員：「茶屋」はそこまで限定しなくてもよいと思うが、「洛中洛外図」に書かれていた、という記述でいくと色茶屋ということになるかと思う。他の語に置き換える必要はなく、この文言を削

っただけでよい。茶店という語が既に出ていて、ここの趣旨は充分に伝わる。茶屋という語自体は、峠の茶屋も、荷茶屋（にないちゃや）も、水茶屋もあって、必ずしも色茶屋だけではないのは事実。

廣瀬委員：民俗的調査というのは、望ましいけれども今からでは無理だろう。

山路委員：それはわかるのだが。

廣瀬委員：p4の9行目「木版文化」について。板に版画のように文字を彫って墨で刷っているのも木版であることに違いはないが、用語としてほとんど使われないので、ここは「出版文化」、あるいはすぐあとに出版物という語が出てくるので「印刷文化」のほうがいいかもしれない。ちなみに、江戸時代以前はお経以外に印刷したものはないので、印刷物が広がるのは江戸時代以降。江戸時代は、印刷文化が発達したことにより、いろいろな情報が不特定多数の庶民の階層にまで広がっていったのが特徴であり、この紹介文はたいへん重要な点を押さえている。

山路委員：その意味でよく書けている。

太田委員：『男重宝記』には、250種弱の菓子名とその製法が」とあるが、「製法」というより「意匠」が目立つので、「意匠」と書くほうがよいのではないか。

廣瀬委員：『男重宝記』は教科書的な啓蒙的な意味があり、菓銘を書くとともに、材料や製法を書くことを目指したものといえるので、このままでいいだろう。そのほかにも俳諧や漢詩の作り方、お茶の作法などの作り方、やり方にこだわっている書物だ。

（対象地域）

山口委員：京都の区域をどのあたりまでにするのが難しい。

太田委員：久多や京北町をどうするか。

山口委員：それを言い出すと喧嘩になる。

山路委員：いま京都市に入っているところはとりあえずよいのではないか。

柿野委員長：読まれた方がそれぞれでイメージされる、ということでもいいと思う。

（対象範囲）

山路委員：例えば「はったい粉」なども庶民のお菓子ではないのか？ 私が学生のころ「はったい粉あります」という貼り紙を見たことがあり、麦粉菓子ということばしか知らなかった私は面白く感じたのだが、砂糖を入れて食べる素朴なおやつとして大事だと思う。

山口委員：売るというよりハタのおばあが置いていくものだった。間食としては大事なものだ。砂糖を入れて甘くするのは比較的あとのことだろう。

山路委員：そういった昔からの素朴なお菓子は範疇に入らないのか。高級菓子だけじゃなくて、こういう庶民の駄菓子も入れたほうがいいと思う。

山口委員：子どものおやつとしては大事だろう。なかなか子どもにまで行き渡らないくらい、お菓子は高価なものだった。しかしそれを言うならば、「かるやき」のような夜店の菓子まで含めなければならなくなってしまうが、それでいいのか。

山路委員：あれは銅鍋が出てきてからだから、ずいぶん新しいのではないか。

山口委員：家でするようになったのはキューバ糖の配給から後の話だ。

山口委員：地藏盆のお菓子については、私の住んでいたところは町内に神社があって地藏盆がなかったので、白雪糰子というのがどういうものかわからない。お茶菓子の中にも白雪糰子というお菓子はあるが。

山口委員：お火焚きは、実家が陶器関係だったからやっていた。お火焚き饅頭を注文して配ったりした。

太田委員：みかん、饅頭、おこしをもらう。

山路委員：紙袋に入れて。

山口委員：そうそう。その家の信仰やお商売によって、いろんな形があるようだ。聖徳太子を祀るところもあり、うちは不動さん（不動尊）を祀っていた。

山路委員：京都全体の菓子文化としては全部含めてしまってもいいと思う。

山口委員：先ほど「八朔」と言われたが、八朔は祇園町の行事とよく誤解されるが、うちらでも八朔、事始めはみんなやっている。本来はそういうものだが、江戸の風習が入ってきたのも事実であり、ちゃんと線引きしておかないといけない。

太田委員：五色豆と八つ橋が、明治以降の鉄道旅行における土産菓子の役割を果たしているという点も、クローズアップさせてよいと思う。

山口委員：五色豆が広がるのは明治 20 年くらいからと思うが、入れるのか。

太田委員：おこしといえば、豆屋さんがテリトリーとするおこしがある。これは京都独特ではないか。

山路委員：禅宗の寺納豆などはかなり特殊だが、菓子の範疇ではないかと思う。（塩納豆、塩辛納豆とも言われる。醸造食品の範疇？）

山口委員：禅宗の寺に行くと、大徳寺納豆一粒でお茶を飲まされる。

木ノ下委員：昔は甘納豆屋もあった。

山口委員：甘納豆が京都に入ってくるのは、比較的新しいのではないか。

廣瀬委員：『都の魁』（明治 16 年発行、京の街中で特に評判の高い店をさらに選りすぐって職種別に編集し広く一般に紹介。菓子舗は 20 数軒）がちょうど江戸から明治の頃だが、そこに出ているかどうかで、どれくらい昔の話かがわかるのではないか。

山口委員：京都の菓子は公家文化への憧れが根底にあると思う。銘を付けるとか、季節を大事にする、というのは公家文化の歌詠みが根底にある。それを文中にちらっとでも入れてもらいたい。

（“つなぐ菓子文化”の観点から、落としどころのイメージ）

宗田委員：「京の菓子文化」を選定するに当たって、市民に何をしてもらいたいのか。

“京都をつなぐ無形文化遺産”は (1)食文化、(2)花街の文化、(3)地蔵盆、(4)きもの文化、ときているが、和菓子文化も「消えゆく」という部分と「発展していく」という部分があると思う。昔はこうだったが、今はできないさまざまな理由がある。戦前 70 年、戦後 70 年という時期だが、寺も神社の氏子も家を単位としてなり立っていたのが、戦後、新民法になって戦前の家族制度が維持できなくなり、核家族では、寺を維持するにも商売をするにもなかなか難しくなってきた。そのようななか、市民社会の力で京都の文化をどう継承していくのがいいか、ということだろう。心をつなぐということ、つまりコミュニケーションが大事なんだという書き方にはなっているが、市民に何をしてもらいたいかを意識してココを大事に書こうね、という箇所があればわかりやすい。

例えば、京の菓子文化の特色として菓子の意匠や菓銘がわかるようにしよう、ということであれば、王朝文化、和歌の文化についての教養——例えば「秋の夕暮れ」と言ったときに歌が四つ五つ浮かんでくるか——といったことをどの程度市民に求めるか、ということだ。パブコメをかける前にこの場で議論しておいたほうがいい。市民の方に、今後こういうことができればいいな、と思ってもらえるようなことを記述していく。

山口委員：昔のように、お菓子を買って客を迎えるとか家族で楽しむといったことが減ってきた。まして贈答に使うこともなくなってきた。そのあたりの楽しみ方を伝えていく。

木ノ下委員：雅の文化を表す京菓子と、庶民の菓子は本当は違うものだ。P11 の「年中行事の菓子」の項に、正月は花びら餅とあるが、これは違う。3 年ほど前、NHK が取材に来た折「花びら餅は京都ではみなさんが食べておられますね」と言っていた。外から見ればそういった勘違いは

たくさんある。

地藏盆のときに子どもに白雪糰子を配っていた、そういう風習は今や消えつつあるが、それを京都市は残したいのだろう。一方で、洗練された京菓子を広めたいということも含めるのか。バランスをどのあたりに置くのが大きな問題ではないか。茶人的なお菓子和京都市民が守っていく菓子との違いをはっきりさせないと難しい問題になる。

もともとお菓子は京都が発祥だ。水無月は氷室の氷片をかたどったもので、一方、金沢には京都文化に憧れて作られた氷室まんじゅうというものがある。京都独特の発祥の菓子があるので、そういうものを私たちは選定していくべきではないかと思う。

宗田委員：おっしゃるとおりで、「和食」にはカレーライスもラーメンもすべて入る概念だが、中心には日本料理がある。その日本料理の中心にあるのが京料理。オーバーな言い方だが、京料理が他地域に伝播していったわけだから、京料理以外はみんな郷土料理なのだ。

同様に、いま京の菓子文化を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定することによって、和菓子の中心に京菓子がくるというのは必然である。それが京都から他地域に伝播して、それぞれの地域で和菓子の文化が発達した。

冒頭に、政策監が文化庁移転にからめて文化政策としての観点の話をされた。伝統を守っていくことは重要だが、その一方で外国人の客がこれだけたくさん来るようになり、爆買いから体験観光に移行してくる、しかも生活文化を深く体験されるようになると、和食のように、世界中に広まるのではないかと、とも思える。あんこが嫌いという欧米人はいるし、人によってはアレルギーもあるようだが、体験観光が進んでいくにつれ、欧米人でもあんこが好きになる人がじわじわと増えている。東南アジアの人はすぐに好きになっている。これがだんだん広がっていくと....。

木ノ下委員：欧米人は、日本人ならとうてい食べられないぐらいの甘いものが好きだ。和三盆を一度にたくさん食べてもなんとも思われない。日本人なら、あー、お茶がほしいなと思うだろう。感覚が違うので、実際にはおいしいという感覚は持たれないような気がする。甘い羊羹などが好まれる。

山路委員：端的な例が抹茶だろう。おいしいと思って飲んでいる欧米人はあまりいない。

宗田委員：民族によっても違うし、時代によっても違う。抹茶がいい例で、それ自身はみんなちっともおいしいとは思ってなかったが、抹茶の原料となる碾茶の輸出量は莫大に増えている。オバマ大統領は抹茶アイスが好き、などさまざまな抹茶ブームが起こっている。フランス料理にも抹茶が使われる時代になっている。そんなふうに、日本文化が生活文化の衣食住レベルに広がっている可能性がある。将来の大きな輸出産業になるかもしれないという期待も....。

(菓子文化として何をどう扱うか)

山路委員：インバウンドはひとまず置くとして、京都における生活文化の中で育まれた菓子文化を考えると、年中行事で、正月は花びら餅と書いてあるのはウソであって、この中で事実なのは水無月ぐらい。

柿野委員長：おはぎもある。

木ノ下委員：30年ぐらい前は東京では「水無月って何？」と言われた。我々は当たり前と思っていたが、それぐらい知られてはいなかった。

山路委員：全国に広まったとしても、季節の移ろいの中で、生活の中で自然に育まれてきた菓子をメインにすべきだ。私は初めからお茶席の菓子なんて考えてはいない。

太田委員：しかし、源氏物語や和歌など文学を食べ物に投影しているのは世界の中で日本の菓子ぐらいだ。これが世界中の人から感嘆される。京菓子は大きな資産で、京都の武器となる。

山路委員：京都市が資産としての京菓子を考えているならそれでいいが、この制度が創設されたときの意図は、京都の日常文化の中で育ったさまざまなものを、京都の人たちがいま一度、伝承文化として認識し合うための仕組みを作る、ということだった。京菓子を対象にするということになれば、「世界に売れる」ものでもあるし、それはそれでよいのだが、はたしてそうなのか。

宗田委員：たまたま観光市場が大きく変わってきているためにそういう流れが発生しているというだけで、本質的には“京都をつなぐ”という中身について考えるべきだ。市民の協力なしにはどうていできないのだから、京都市民がどう承継していくのがいいか。市民は何をすればいいかはここで決めておく必要があると思う。

山路委員：2つあると思う。1つは自分たちが季節ごとに作って楽しんだもの、もう1つは専門の職人が作ったものを季節ごとに買って楽しむ、という2つだ。専門の職人、専門の店が市民と響き合って作った文化、それを残したい。

宗田委員：京都には菓子を作るアーティストのような職業集団がいて、その人たちに対して一般市民は敬意を払っていて、受け継いできたものを市民の文化としていこう、というスタンス？ また、市民にもっと楽しんで作ってもらおう、ということ？

（季節のお菓子）

山路委員：京都で、季節ごとに自分の家で作るお菓子はあったのか？

木ノ下委員：家で作るのはおやつ。

山口委員：ぼた餅やおはぎ。

木ノ下委員：月見団子もそう。今の月見団子は新しい形だ。

山路委員：家で作るお菓子は、専門の職人の手によるお菓子の影響を受けていないのか？

木ノ下委員：家で作るようなお菓子を、職人は作らない。水無月も、貼りをせずのり紙を貼らずに売るぐらい。

柿野委員長：おはぎも売ってますよね。

木ノ下委員：萩の餅という言い方をしている。

木ノ下委員：どこに焦点を合わせるかで全体が変わってくる。P11のように、花びら餅と書くから、全体がお茶席の菓子になってしまう。例えば1月のお菓子で、昔はお菓子屋さんならみんなよく作っていたものに椿餅というのがある。京都の菓子としてそれを残したいというのであれば、1月椿餅、2月鶯餅と書く。菓子司も作っているし、饅頭屋さんも餅屋さんも作っている。そういう分類で、和菓子を整理すればよいのではないかな。

山路委員：その季節になれば食べたいと思うようなお菓子はどのくらいあるのか。

木ノ下委員：かつてはあったが、随分少なくなったのだろう。いま売っている店も少ないし、知っている人も少なくなった。

山口委員：出しても売れないということもある。桜餅ぐらいまで。

柿野委員長：京の菓子文化として残していって、少しでも市民に味わっていただく。

（庶民が楽しんだ、日常のお菓子と特別なお菓子）

木ノ下委員：京都の菓子はこしあんが多い。東京は粒あんが主だ。汁粉というところしあんに決まっています、粒あんを田舎汁粉と揶揄する。昔の人はそういう感覚だった。

山路委員：おはぎ、汁粉、甘酒などは基本的に家で作るという感覚があったんですよね。もちろんオモテでも食べるけれども。

山口委員：お供えという意味もあって、自家製が多かった。

山路委員：滋賀県で文化財審議委員をしていたときにでっち羊羹を指定したのだけど、でっち羊羹は、京都に出てきていた滋賀の丁稚が里帰りするときに土産にしたとも、お母さんが土産に持たせた

ともいわれる。近江からみれば、自分たちが作った文化だという。

宗田委員：いま一乗寺や修学院で売っている。

木ノ下委員：市電の内側が京都という意識があった。地理的にはそのくらい範囲での民俗的なお菓子としたほうがわかりやすいかもしれない。

柿野委員長：市民目線を中心としながらも、市民も王朝文化に憧れがあったから、そういうお菓子をわざわざ買って味わおう、という意識があり、また来客でもあれば普段のお菓子じゃなくていいお菓子を買って出す習慣があった、と書くか。

宗田委員：文化的な特色があるのはとても結構な話。で、それを残そうと書くのですか。もちろん市民は楽しんでいるのだけれども。

木ノ下委員：そこが難しい。

柿野委員長：やはり茶道があるし、実際、京都で茶道を学んでいる人が多いのも事実。

太田委員：いま一般の方の教養がなくなっているのは危機的な状況だが、ただし、興味をもつ外国の方も増えてきている。

（お菓子の持つ機能面で考える）

山路委員：選定案の中に「お土産」という言葉が入っている。土産の意味は、やはり京都に来た方が買って帰るもの。お父さんが家用に買って帰る、ということも時にはある。人を訪ねるときに菓子折を持って行くというのも当たり前の風習。

山口委員：どこの菓子折を持って行くかというのもセンスの見せ所だ。

廣瀬委員：菓子折はお布施の台としても使われる。現金だけが授受されるというのは憚られるので、必ずお菓子を付けるというのが礼儀だ。

木ノ下委員：うちは菓子屋だから、それは当たり前と感じる。

山路委員：当たり前と感じていることが、実はこの場合、重要だ。

宗田委員：文化は変容するので、いつまでも当たり前というわけではない。

廣瀬委員：手土産代わりに持っていくのは、特に上等なお菓子でなくてもいいわけで、気持ちを持っていく。コミュニケーションのツールというお菓子の持つ機能の面に絞って、いろいろな多様性を考えたらどうか。

山路委員：京都文化という文脈でそれが程度言えるのであれば、ぜひとも入れたいですね。

廣瀬委員：飲食というのは身体性の強いものだが、一方、古典の教養というのは知識の世界のもの。それがきれいに結びつくというのは特異なことだ。そういうことを通じていろいろな機能を果たしていると思う。そういう機能面、マナーや礼儀作法もまさしく文化だと思う。

山路委員：人を訪ねるときは何か菓子折を持参し、家の者も、お持たせものですが、とそれを客人に出したものだ。それが日本の文化だった。

廣瀬委員：そういうふうにならなんでしょうよ、というつもりはないが。

宗田委員：それでいいのかな。それとも菓子の銘がわかる、菓子の意味がわかるような教養をつなぐべきなのか。

廣瀬委員：それらは重なっているんで、どちらも大事なだろう。

柿野委員長：京都の庶民の菓子文化だけでなく、雅な世界への憧れや知的欲求もある、というところを踏まえると、市民は納得するのではないかな。

（高くなりすぎた生菓子）

宗田委員：“京都をつなぐ無形文化遺産”の和食に関しては、家族の中でおじいちゃんおばあちゃんから孫に伝えていくことができればそれにこしたことはないが、それができない、ということがわ

かっているんで、組合の方に学校に来てもらい、出汁の取り方を教えてもらって、家に持ち帰って広げてもらおう、といった活動を少しずつお願いしている。今回のお菓子についても、そういう形で業界のみなさん、組合のみなさんに協力いただいて。

山路委員：いま、そういう形で活動するには、お菓子は高すぎる。

木ノ下委員：我々からみると安すぎる。上生菓子は人件費ギリギリで作っている。観光用の土産菓子は機械で作る「食品」だ。食品か、お菓子かによって値段は全く違う。そこに文化が加わって「高くても、よいお菓子」という形を取らない限りは、お菓子は単なる「食品」になり下がってしまう。

宗田委員：料理のほうは、手作りで品質のよいものは適正な値がつくような仕組みができつつある。お菓子の世界でもそれが働くべきだというのはとても重要なことだ。

木ノ下委員：そのとおり。ただ、手作りでいいものを、と思うのに、残念ながら消費者がついてこない。

山口委員：「あそこのお菓子を持って来はった。上等やで」という意識を持たせることは必要だ。

山路委員：生菓子は日持ちがしないので、もらっても困る。核家族で、しかも近所の付き合いも少なくてお裾分けできない。

木ノ下委員：近所付き合いということでいうと、東山のうちの近所は5年前に53世帯あったのがいまは23軒になった。外国人対応の民泊に転換している。地域崩壊が起こっている状況では、お菓子のよさも伝えられない。

宗田委員：確かに、現場からみれば和菓子が安すぎるという問題はあるだろう。旅館でいえば、柵屋旅館の女将さんは俵屋旅館が一泊5万円、柵屋旅館が4.5万円だが、十分なサービスをするのにはそれでも安すぎて、値上げしたいの다가京都では5万円より上がないので値上げができない、と言っていた。観光振興課でラグジュアリーホテルを増やそうということになり、一泊20万円、30万円のホテルが出てくると、少し遊びしろが出てくる。それなりに投資をし、ホスピタリティを最大限に活かすようにしないと旅館文化は維持できない、と。

木ノ下委員：生菓子屋さんは急激に減っている。

山路委員：少なくなって希少価値が出て、その形で伝承していくというのもいいが、問題はもっと裾野の部分だろう。

木ノ下委員：そう、京菓子の組合員はそれほど減っていないのだ。生菓子（おまんやはん）組合員は極端に減っている。400・500軒ほどあった組合員がこの10年で200ぐらいになった。庶民の生活習慣で成り立っている饅頭屋さんはどんどん減っている。市民から忘れられていく形だ。お火焚き饅頭をやってない町内も出ている。

柿野委員長：あきらめるのではなく、どういうふうにしたらいいか。

木ノ下委員：菓子屋が維持していくためには、市民には応援してもらわないと。

宗田委員：文化と市民をつなぐのがこの制度の意義だから、市民ももう一度そういう生活を楽しむための仕組みをうまく提案していきたいね。

（和菓に触れる機会を増やす）

中西委員：孫たちに、おやつとして洋菓子と和菓子を出すと、ほとんどが洋菓子を選ぶ。食べたことがないから小豆が嫌い、いわゆる食べず嫌いだ。京都では、6月30日に水無月を食べるというように、1・2ヵ月に1回はこの日にはこれを食べるという「際物の日」がある。そういうときに学校にも協力してもらっておはぎを食べ、土用餅を食べて、子どもたちと文化をつないでいくのが大事だ。子育て中の30代40代のお母さんが、和菓子から離れているのだろう。京都人であれば、これが亥の子餅とわかってほしい、それぐらい文化のレベルを上げていくべきだ。

木ノ下委員：給食に和菓子を入れてほしい、和菓子を食べる日を年に何回かやってくださいと、去年教

育委員会に頼みに行った。和食が世界遺産になった折から、考えます、やりましようと言われて、おいしいお菓子にしてくださいね、と念押しした。

宗田委員：季節ごとのということであれば、先ほどの紅白饅頭じゃないが、お祝いのときのお菓子とか、国語の時間、古今和歌集を教えるときにお菓子を出すとか、子どもにインパクトを与える方法を考えたらいい。給食のときよりはいいと思うなあ。

山口委員：学校はいま、百人一首に一生懸命取り組んでいるが、いかに早く取るかだけで歌の風情を感じるという教育内容になっていないのが問題。

木ノ下委員：紅白饅頭は、元旦に小学校に行ったときにもらっていた。卒業式と。

山路委員：それ以外にも例えば、当時皇后の誕生日とか。

山路委員：マンガミュージアム 10 周年記念行事で紅白饅頭が出されたが、そういうのはとてもいい。市長がきものを着るのもいいが、私たちがさまざまないいものを復活させていくべきだ。宇治市では、独特のブレンドの宇治茶——緑茶と碾茶をうまく組み合わせた冷茶——が接待に使われている。

木ノ下委員：京都府はそういうふうにお茶の活用を推奨している。お茶を飲めば和菓子を食べたくなる、その和菓子載せる陶器、この3つのセットで、東京でも宣伝してくれた。

中西委員：日本酒で乾杯条例は、よその自治体でも真似されて、すごくいい広がりになった。今回もいきっかけを京都市が作っていけばいい。学校の創立記念日に紅白饅頭を配るとか、全市で取り組んでいけばいいと思う。

宗田委員：京都検定の中にジュニア子ども検定というのがある。その中に京菓子の項を作って、お菓子の文化に触れてもらうということもできるだろう。

(和菓子を学ぶ機会を増やす)

波多野委員：茶道を体験したいという外国の方が増えた。初めはいろんな分野に興味を持たれるが、茶道に少し触れられると、主菓子里菓子を出すとその色彩にとっても関心を持たれる。逆に、自分が何を知っているのか、と思うと愕然とする。市民としても、きちんとしたことを深く知る機会があればいい。

杉山委員：私はお菓子を作ってはいるが、京都の出身ではない。作り始めたきっかけは、京菓子への憧れ、全く知らない世界に対する憧れだった。初めは、唐衣と言われても全く無知で、伊勢物語は古典の授業で読んだな、くらいだった。あんこにしても子どもの頃は嫌いだったが、気づいたら、いつの間にかあんこが好きになっていた。大人の味なのかもしれない。きっかけということからいえば、有職菓子の伝統を守りつつ、有職儀式典礼という言葉がわからなくて手を引っ込めている人に対しては、手をさしのべて翻訳、説明をもっとしてあげることが重要だろう。私は出版物に影響を受けたので、手をさしのべるにはそういった方法もある。また、私の周りには、やはり京都出身でなく京都に憧れて住む人が多い。そういう人は、水無月を6月30日に必ず買って食べたり、子どもが生まれたから柏餅を作るといったように、いままでの生活になかったからこそその憧れがある。和菓子以外でも、薬を調達してしめ縄を作ったり、祖父母の世代がしていたような生活が新鮮に感じられる。

(最後に)

太田委員：まとめると、年中行事の表では、日常のお菓子と茶席菓子がまとめて書かれているのが混乱のもとなので、区分したほうがいい。

山口委員：茶席菓子はちょっと違う世界だから。

廣瀬委員：それは全体について言える。

太田委員：タイトルが「京の菓子文化～季節と心をつなぐ、暮らしの和（なごみ）～」とあるが、「暮らしの知恵と技」という副題にしてはどうか。

柿野委員長：道具は書いてあるが、技と言ってしまっている。

太田委員：京都のお菓子屋さんは餡玉を取られる。私は小学生の頃に九九として、三三が十四とか、四四三十とかピラミッドになった九九を覚えてもらったことがあるが、こういうことをするのは京都だけであり、技術的なことは他地域とは随分違う。つなぐという意味からすれば、技についても重視すべきかなと思った。

山口委員：そりゃ、へらでも単なる竹べらを使うのか、三角のへらを使うのかということがあり、本来京都が守ってきたものがなくなっている、ということはあるけれども。

宗田委員：菓子のベースに王朝文化への憧れがある。そこから新しいものを作ろうとする作家もいる。とすれば、軸という考え方を入れて、縦軸と横軸でそれぞれ広がっていくイメージで、京都文化の特色がその中で説明できるといい。

柿野委員長：それを文章化するのはなかなか難しそう。

廣瀬委員：個別にはさまざまな意見をお持ちだろうが、まとめるときには、日常のお菓子と特別なときのお菓子（付加価値の高いお菓子）、ぐらいに分けたほうがわかりやすいだろう。

山口委員：日常のお菓子でも、お茶のある家とお茶のない家とでは違ってくるだろう。お茶がなくて、単にみてきれい、食べておいしいだけだと、菓銘や行事を伝える人がいなくなってしまう。

廣瀬委員：日常の底上げ、ということか。

山口委員：暮らしをどう京都化するか、ということかな。

柿野委員長：できる限り伝統を守りながら、学校教育の現場や給食などを含め、いろんな機会を活用して、一人でも多くの人に伝え合い、新しい未来形の文化を育んでいくことが必要だ。そこで突飛な質問だが、新しい京の菓子文化を考えると、コーヒーに合うお菓子というのはありうるのか？

山口委員：何にでも合うだろう、それは食べる人の感覚の問題。それよりも、紙カップではなく、今日はマイセンにしようかジノリにしようか、というのが文化ではないか。

山路委員：専門家により伝承されてきた文化は、これからも一定のオタクによって支えられていくだろうし、次の時代の底辺に広がっていくものではないと思う。これは京菓子技術に限らず、すべての高度な日本文化に当てはまるだろう。それについては、私はあまり心配はしていない。今回の課題はそれではない。そういうものが存在する京都の庶民、頂点を抱えた庶民が日常の中でどういう京都文化を（菓子を中心に）伝えてきたか、というあたりを拾い出し、これからどうしたらいいかを考える。頂点の文化はひとまず別に置き、二元的に考えていかないとややこしいことになる。

宗田委員：ところで、パブコメをするならば「つないでいきたい京都の菓子としてどんなものがあるか？」と尋ねることができればいいのだが。高級なお菓子もあるだろうし、ローカルなものも季節的なものもあるだろう。市民がどうみているかを我々にはまだ十分にはわかっていないので。

事務局：アンケートをとるといいかもしれない。

柿野委員長：今日はさまざまな角度から議論をいただいた。すべてを盛り込むことは難しいと思う。最後の意見にあったように、頂点に位置する文化としてのお菓子と暮らしの中のお菓子に関わりを持たせながら、暮らしに息づいている菓子をメインにして、まとめていただきたいと思います。最終的にとりまとめた案は一度お目通しいただくが、最終的には事務局と私にお任せいただき、市民意見の募集に進めたいと思う。本日はありがとうございました。

(丁)