

市民が残したい “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6月

①制度の趣旨

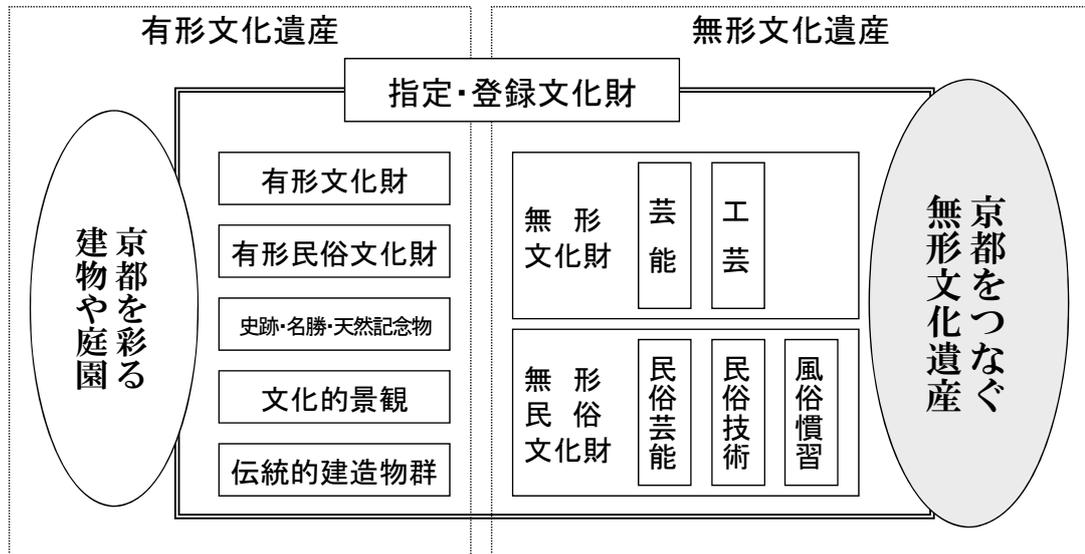
- ▶ 京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産があるが、その中には、定義や概念、保存団体が不明確であることから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもある。
- ▶ そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げるため、文化芸術都市・京都として、無形文化遺産を守る独自の仕組み「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」を創設する。

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

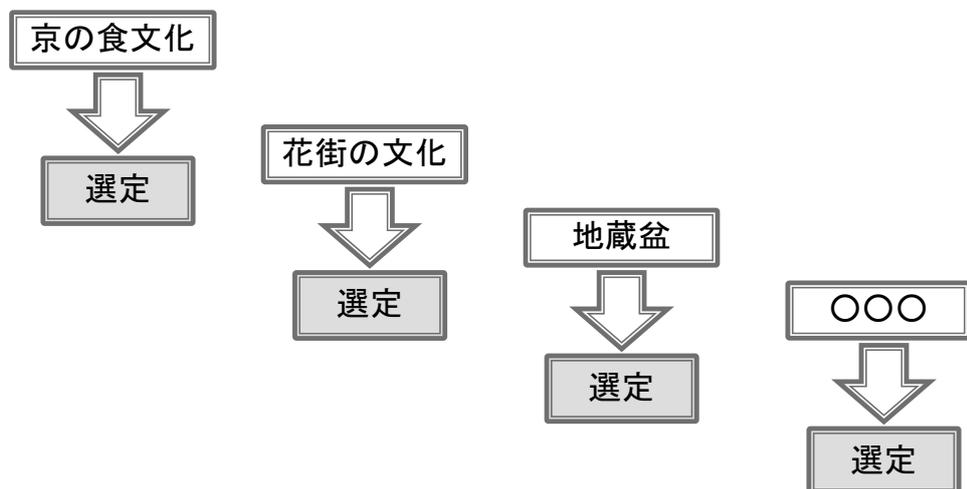
②制度の対象

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。

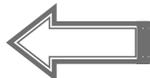


④ 「京の食文化」 選定スケジュール

- ▶ 第1回審査会(平成25年5月27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7月予定)
選定案についての意見交換



- ▶ 第3回審査会(平成25年9月予定)
選定



⑤ 「京の食文化」 選定イメージ

▶ 「京の食文化」が育まれた背景

- ◆自然:内陸盆地, 良質の水, …
- ◆文化:千年の都, 仏教, 茶道, …

▶ 「京の食文化」が持つ特質

- ◆食への姿勢:季節感, 始末, もてなし, …
- ◆食の特徴:一汁三菜, 旬の食材, 出汁, …

▶ 「京の食文化」の具体的な内容

◆暮らしが育む食文化

おばんざい, 行事食, …

◆暮らしを支える食文化

京野菜, 京漬物, 市場, …

◆暮らしを彩る食文化

お茶, 清酒, 京菓子, …

◆もてなしの食文化

京料理, 料理屋, 仕出し, …