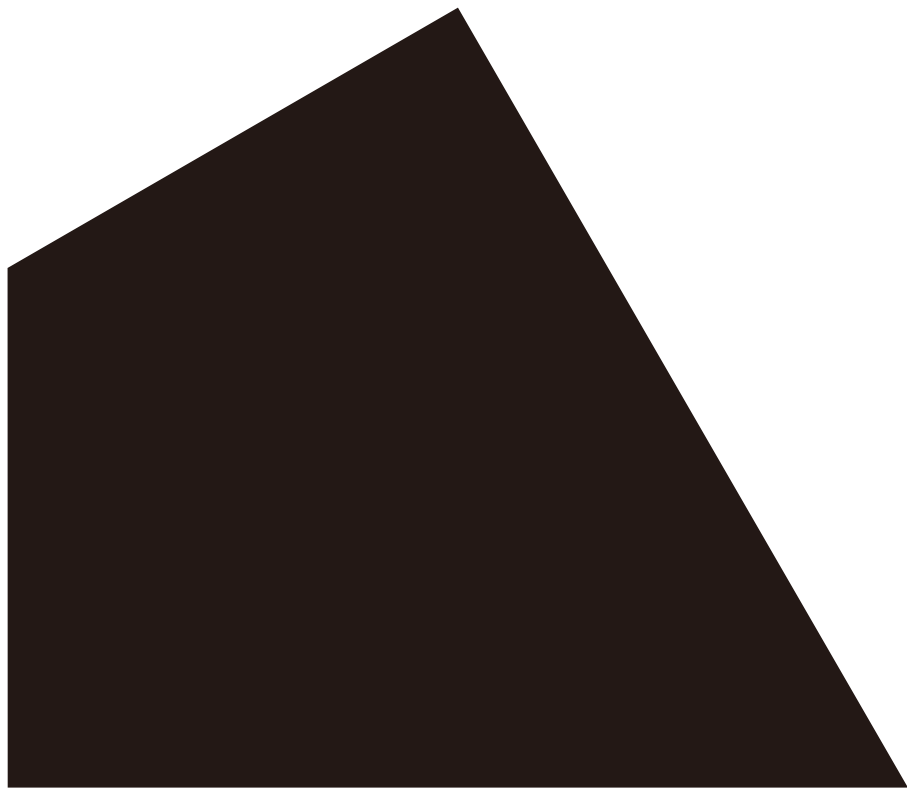


食

Food



京の食文化 進化する「京料理」

悠久の歴史と四季折々の自然のなかで洗練を重ねてきた京の食文化。

この食文化を支える料亭の心と技を込めた「美蓄食」をはじめとして、

和食のさらなる進化に挑む「京料理」の試みをご紹介します。

Kyoto's food culture: The ever-evolving “Kyoto cuisine”

Kyoto's culinary traditions have been refined over the course of its long history, and shaped by the beauty of the changing seasons. Discover how Kyoto cuisine continues to drive the evolution of Japanese cuisine as a whole, including bichikushoku—a concept infused with the spirit and craftsmanship of traditional Japanese restaurants, the pillars of this culinary heritage.

1,2,4,8 京都料理芽生会

Kyoto Ryori Mebaekai

3 日本料理アカデミー × 京都府立大学

Japanese Culinary Academy × Kyoto Prefectural University

5 公益社団法人 京のふるさと産品協会

Kyo-Branded Products Association

6 主催:一般社団法人 京都食文化協会

Organized by: Kyoto Food Culture Association

協力:京都料理芽生会

Cooperated by: Kyoto Ryori Mebaekai

後援:京都府・京都市

Supported by: Kyoto Prefecture, Kyoto City

7 京都料理芽生会 協力:竹本油脂株式会社

Kyoto Ryori Mebaekai Cooperated by: TAKEMOTO OIL & FAT CO.,LTD.

1

京都で育まれてきた料理文化 「京料理」

歴史が育んだ京の食文化

794年の平安京遷都より、公家や武家、僧侶などの文化やその影響を受けた町衆文化、茶の湯や生け花などの生活文化、地域文化など、京都は多様な文化的背景のもとで豊かな食文化を育んできました。

日本料理を代表する「京料理」

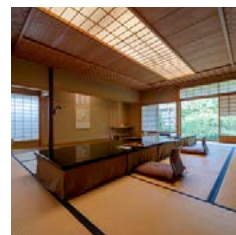
京都の歴史のなかで形成された日本料理の五体系（大饗料理、精進料理、本膳料理、懐石料理、お番菜）を総合したのが京料理。「だし」を基本とする調理法で料理を創作し、盛りつけ、配膳、しつらえでもてなすのが特徴です。

国の登録無形文化財に登録

京料理は、千年にわたる都市の興隆と四季折々の自然のなかで洗練され、料亭や割烹店、仕出しなど、街の営みと関わりながら様々な形態に発展してきました。令和4年には、国の登録無形文化財にも登録されています。



京都料理芽生会

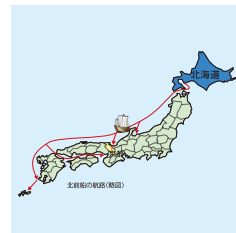


2

京料理を支える 「食材」と「技」

都に運ばれた食材

京都には朝廷や多くの寺院があり、野菜を主とした食文化が育まれました。また、都であったことで各地域や大陸から食材が献上され、琵琶湖や近海だけでなく北海などからも貴重な水産物が運ばれてきたのです。



食材とともに磨いた技

海から遠かったことも、京料理の調理法や道具に創意工夫をもたらしました。例えば、鰯は生命力が強いため京都まで運ぶことはできても、小骨が多くて扱いが困難でした。そこで、あみだされたのが「骨切り」の職人技です。



料亭のレシピ「おうちで料亭ごはん」

京都料理芽生会のメンバーが京都の食材を使い、ご家庭でできるレシピ動画をリレー形式で配信中です。素材の持ち味を生かす京料理の技法や、おいしさをプラスするコツをわかりやすく説明しています。ぜひご覧ください。



京都料理芽生会



3

京都から世界のWASHOKUへ 「日本料理大全」

「和食」がユネスコ無形文化遺産に

平成25年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。それ以来、海外で日本料理店が増えるなど関心が高まり、国内外へ日本料理の正しい知識と文化の普及を進める必要がありました。

プロのシェフに必要な情報を提供

国内外の料理人が日本料理の技法を科学的に理解し、自らの料理に取り入れて実践できる教本として、日本料理アカデミーによって制作されたのが「日本料理大全」です。京都府立大学のウェブサイトで無料公開されています。

日本料理アカデミーとは

世界のシェフとの交流活動や、地域にねざした食育活動などを行うNPO法人です。料理人、味覚や日本文化の研究者、高等教育機関の教育者、食の関連業種で構成する専門的職能集団で、日本料理の普及と継承に取り組んでいます。



日本料理アカデミー × 京都府立大学



4

京料理の基本 「だし」

「うま味(UMAMI)」を引き出す「だし」

国際語にもなっている「うま味」。この味覚のルーツは、「だし」にあります。「うま味」を引き出す昆布だしやかつお節だしは古来からの日本の食文化であり、昆布やかつお節の歴史は古く平安時代にも記録が残っています。

「だし」を広めた精進料理

京の食文化は鎌倉時代に変化を迎えます。禅宗の伝来とともに、野菜や乾物が中心の精進料理が広まったのです。大豆や椎茸などの素材を調理法に工夫を凝らすことで保存ができ、「うま味」が奏でる深い味わいが生まれました。

食材の持ち味を活かす

「だし」は「うま味」を引き出すだけでなく、食材が本来持つ味わいを活かす調理法としても重要です。日本料理の五体系を受け継ぐ京料理の伝統と発展に、「だし」の文化が大きく関わっているのです。



京都料理芽生会



5

京の食文化とともに育った 京野菜

古都に根を下ろした京野菜

都として栄えた京都には全国から品々が集まり、野菜も宮廷や社寺への献上品として運ばれました。それらのうち京都特有の気候や土壌に合わせて、人々の好みに合うように改良され、定着したのが京野菜です。

京の食文化を支える食材

千年を超える歴史のなかで、朝廷や公家、武家の儀礼にちなんだ有職料理、肉や魚を使わない精進料理、季節感を重んじる懐石料理などの食文化が形づくられました。京野菜は、これらの主要な食材として重宝されたのです。

京のブランド産品(京マーク)とは

京野菜や他の農林水産物の中で、優れた品質が保証され、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取り組んでいるものを「京のブランド産品」として31品目認定し、ブランドマークを貼って流通させています。



公益社団法人 京のふるさと産品協会



6

「Sushi」「Tempura」に続く 新たな世界共通語「SAISHOKU」

世界の菜食主義に応える

ハラルやヴィーガン、ベジタリアンなど、食事を制限する人々が世界で増加しています。こうしたグローバルな菜食主義に応えるため、京都の料亭とその料理人有志たちが手掛けるプロジェクトが始動しました。

「精進料理」をアップデート

「SAISHOKU」の基になっているのは、日本料理の五体系の一つである「精進料理」です。これに、現代の菜食主義に求められる要素を取り入れたプラントベースメニューの研究開発を進めています。

食と文化体験を融合

「SAISHOKU」プロジェクトは、料亭の懐石料理に日本の奥深い文化体験コンテンツを組み合わせることで、新たな観光文化コンテンツとしてのモデルケースの創出を目指しています。



主催：一般社団法人 京都食文化協会
協力：京都料理芽生会 後援：京都府・京都市



7

「おいしくて、まてない」 非常食に留まらない「美蓄食」

自然災害に、「京料理」のできるこ

大規模災害によって食料品が確保できなくなる恐れがあります。被災者のストレスを少しでも減らすために、「日本の食文化」にできることがきっとある。そう確信し、新たな防災備蓄食の研究開発がスタートしました。

災害時もおいしい食事を

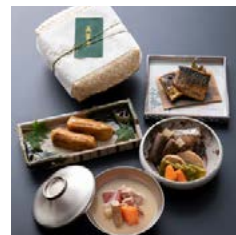
「美蓄食」が目指したのは、「心を癒し、意識を変えられるような料理の提供」です。「京料理のおいしさ」を維持するために、京都産をはじめ豊かな農林水産物を使用し、食品添加物等に頼らない新技術を採用しています。

「美蓄食」で社会課題を解決

京料理の技術に、新たに加圧加熱処理(レトルト)技術を取り入れることで、従来にない食感や食味の可能性も生まれました。これからさらなる研究と開発を進め、災害や食品ロスなどの社会課題に取り組んでいきます。



京都料理芽生会 協力：竹本油脂株式会社



8

京都から 食の伝統と文化を守り育てる

京都料理芽生会とは

京都料理芽生会は、日本料理の発展と、伝統と格式のある京都の食文化を次世代へ継承することを目的として1955年に発足しました。令和7年度に70周年を迎え、約90店舗で構成されています。

京料理を世界へ ～Global Standard～ の実現に向けて

京の食文化を次世代へ受け継ぐとともに、京料理を世界へ発信する商品力強化、食品ロス問題、SDGsへの取り組みなどGlobal Standardに達するため様々な活動を通して、世界に向けても和食の素晴らしさを発信していきます。

ぜひ日本料理店に

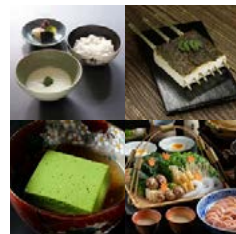
京都料理芽生会のメンバー店舗では、それぞれの名物料理がございます。「京の名物料理」を、この機会にぜひ訪れて京料理を味わってみてください。



京都料理芽生会



第23代会長 佐竹洋治



京瓦「キモノタイル」に覆われた 空間デザインと映像・音楽によるノンバーバル表現

オリジナルの京瓦「キモノタイル」によって
質感を統一したミニマルかつ静謐な空間を通じて、
来場者がじっくりと京都の未来と過去に
向き合えるような体験を創出します。
さらに、そこに加わるノンバーバルな映像と音響は、
空間と一体となりながらその多面的な魅力を物語ります。



映像紹介



原山の茶畑

撮影地：原山の茶畑（円形茶畑）
（京都府相楽郡和束町）



石寺の茶畑

撮影地：石寺の茶畑（京都府相楽郡和束町）



京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



京地どり

撮影地：岡本ファーム（京都府福知山市）
協力者：株式会社岡本ファーム



海老芋

撮影地：スタジオ（亀岡市ほか）



手作りのパン

撮影地：農家パン弥栄窯（京都府京丹後市）
協力者：農家パン弥栄窯



京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



聖護院だいこん

撮影地：スタジオ



鯖寿司

撮影地：スタジオ（京都市）

映像紹介



椀もの

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)
協力者:One Rice One Soup 株式会社



包丁の技術

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)
協力者:One Rice One Soup 株式会社



牡蠣

撮影地:スタジオ(京都府舞鶴市)



京丹後近海をゆく漁船

撮影地:京都府京丹後市(京都府京丹後市)



京豆腐の製造過程

撮影地:入山豆腐店(京都市上京区)
協力者:入山豆腐店



日本酒

撮影地:スタジオ(京都市伏見区)



薄口醤油

撮影地:松野醤油(京都市北区)
協力者:松野醤油



丹波くりを使った栗ご飯

撮影地:スタジオ(京丹波市)



サイフォンコーヒー

撮影地:はなふさ珈琲 イースト店
(京都市左京区)
協力者:はなふさ珈琲 イースト店



農家パン弥栄窯

撮影地:農家/パン弥栄窯(京都府京丹後市)
協力者:農家/パン弥栄窯

映像紹介



京豆腐(焼き豆腐)の製造過程

撮影地:入山豆腐店(京都市上京区)

協力者:入山豆腐店



サイフォンコーヒー

撮影地:はなふさ珈琲 イースト店
(京都市左京区)

協力者:はなふさ珈琲 イースト店



和菓子の製造過程

撮影地:京菓子司 末富(京都市下京区)

協力者:京菓子司 末富



椀もの

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)

協力者:One Rice One Soup 株式会社



拾遺都名所図会

協力者:「拾遺都名所圖會 4巻」
(京都府立京都学・歴彩館所蔵)



会食を楽しむ人々

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI

(京都市左京区)

協力者:One Rice One Soup 株式会社



煎茶を入れる

撮影地:スタジオ(宇治市)

じゅんおんはいけい

巡音拝景

京都府の今の音と、文献などに記述された音をあつめ、
そこに新たな音を配置(Composition=作曲)して制作する。

1996年に環境省(当時環境庁)は「全国各地で人々が地域のシンボルとして大切にし、将来に残していきたいと願っている音の聞こえる環境(音風景)を広く公募し、音環境を保全する上で特に意義があると認められるもの」として「残したい“日本の音風景100選”」を選定した。それから約30年が経ち、改めて京都府の音を取り上げる。温暖化が加速し、四季が失われつつある現代において山や森林など木々は大変重要で貴重なものである。京都府には豊かな自然があり、美しい音が存在している。自然がこれからも失われないことを祈りながらフィールドレコーディングをした。前述の「音風景100選」で取り上げられたものに加え、新録している。

さらに文学の中にも多くの音の記述がある。録音技術が生まれる以前には古来から人々はことばを使って音を集めた。こういった音を集めることもフィールドレコーディングである。

フィールドレコーディングリスト

Part-1 るり溪(南丹市) 船着場(伊根町) 舞鶴港(舞鶴市) 宮津湾(宮津市) 石清水八幡宮(八幡市)

Part-2 京都御所玉砂利(京都市) 清水寺(京都市) 鹿(京都市) 大江山(福知山市) ちりめん街道 天満神社(与謝野町)

Part-3 琴引浜(京丹後市) 琴滝(京丹波町) 宇治川(宇治市) 真福寺水琴窟(亀岡市) 妙心寺(退蔵院) 水琴窟(京都市)

Part-4 綾部大橋由良川(綾部市) 美濃山竹林(八幡市) 興聖寺(宇治市) 古世親水公園(亀岡市) 詩仙堂鹿おどし(京都市)

御香宮神社(京都市) 雷雨(京都市)

記述されたものからのフィールドレコーディングリスト

大原『平家物語』 鐘の音、鹿の音、虫の音

野宮『源氏物語』 虫の音、松風の音、雅楽の楽器の音

宇治『万葉集』 宇治川にして作る歌二首 1699-1700 雁の鳴き声、川の音

法成寺『栄花物語』 卷第十七「おむがく」 雅楽の演奏音

丹後『丹後国風土記』 逸文 嘆く声、歌

福知山『大江山絵詞』 雷、田楽

石清水八幡宮 世阿弥 能『弓八幡』、『放生川』 不思議な音楽、夜神楽の音

法勝寺『弁内侍日記』 後戸猿楽、鈴の音

谷崎潤一郎 潺湲亭「夢の浮橋」 添水(しおどし)の音

琴弾浜 木内石亭『雲根志』 海辺の砂浜の音

『蜻蛉日記』 車の音

『洛陽田楽記』 永長の大田楽

作・編曲:原 摩利彦

ギター:Polar M

フィールドレコーディング協力:村中真澄

リサーチ協力:原 瑠璃彦

音響デザイン:中原楽(KARABINER inc.)

株式会社 大城音響事務所

制作:MH Studio Inc. / TSUYURI

空間デザイン協力	Space design cooperation
Sandwich	Sandwich
京瓦タイル「キモノタイル」製作協力	Kyoto tile "Kimono tile" production cooperation
株式会社京瓦 浅田製瓦工場	ASADA KAWARA FACTORY
テーマ映像制作	Theme video production
株式会社 青空	AQZORA,LTD
テーマ音楽制作	Theme music production
原 摩利彦	Marihiko Hara

大阪・関西万博きょうと推進委員会