

食

Food

今週の展示

食の未来をつむぐ

京都が育んできた食文化を
未来へつむぐために、

京漬物や京都の和牛、京都のお菓子など、
京都から食の新たな取り組みを紹介しています。

This Week's Exhibition



Weaving the future of food

To carry forward the food culture nurtured in Kyoto into the future, we introduce new culinary initiatives from Kyoto, including Kyoto pickles, Kyoto wagyu beef, and traditional Kyoto sweets.

1-1

京漬物の発酵技術を用いた 新アイテム

展示作品

聖護院かぶらを使った千枚漬の製造過程で、食べられるにもかかわらず商品にできない部分が発生していました。そこで、京都の「始末の心」でアップサイクルを試行錯誤し、エキスを抽出して発酵化粧品に仕上げました。あわせて、すぐき由来のラブレ乳酸菌を使用したスープ、ドレッシング、パン、フィナンシェを紹介します。



京漬物は古くから伝わる伝統文化

三大京漬物の「しば漬」は平安末期、「すぐき」は桃山時代、「千枚漬」は江戸末期から伝わり、冷蔵庫がない時代の保存食として重宝されました。



現在の京漬物はとてもヘルシー

腐敗防止のために塩分が高かった漬物ですが、冷蔵庫が普及した現代では低塩化が進んでいます。また、含まれる乳酸菌が腸活に寄与することで注目されています。



一般社団法人 京都府食品産業協会

京都府漬物協同組合

京都市左京区八瀬花尻町41 株式会社土井志ば漬本舗内

1-2

レンジ不要、冷蔵解凍でおいしい 「冷凍・京の仕出し弁当」

展示作品

冷蔵庫で解凍してもおいしく食べられるご飯によって、仕出し弁当の可能性を広げるのが「冷凍・京の仕出し弁当」です。レンジ加熱をしなくても、お米がおいしく食べられるこの技術は、特許出願中です。

課題だったご飯の解凍

仕出し弁当は、お客様の注文を受け、料理を作って届けます。冷凍にすれば大量の注文に対応できて便利ですが、保存過程で劣化したご飯のデンプン質はレンジ加熱が欠かせず、一度に大量の加熱は困難でした。

京料理をもっと広く、身近に

「冷凍・京の仕出し弁当」で、伝統的な京料理が詰まった“美味しさ”と“便利”を全国・世界へ、さらには被災地へ。食品ロスや災害などの社会課題の解決にもつながる、“未来を届ける仕出し”です。



一般社団法人 京都府食品産業協会

京都おばんざい事業協同組合（株式会社ノムラフーズ）

京都市伏見区下鳥羽西芹川町66

1-3

お揚げにお餅をつめたおやつ 「もちいなり」

展示作品

甘辛く炊きあげた京のお揚げの中に、国民食であるお餅をつめた「もちいなり」。お揚げに味付けしたプレーン、チョコ、抹茶、きなこの4種類。国産もち米からできたお餅と、国内加工のお揚げを使用した優しい味わいです。お揚げにおもちを詰める際に手が汚れるなどの不便を解消するため、あらかじめ詰めた完成品として開発しました。従来の餅巾着とは異なり、みたらし団子のような甘辛い味付けが魅力です。



手軽な和のおやつ

冷凍庫に常備しておけば、電子レンジで簡単に調理でき、チーズやあんこをトッピングするなど、お好みでアレンジ可能です。

お揚げの新しい食べ方

京のお揚げ専門店の京都庵から、日本の伝統食材である“お揚げ”の新しい食べ方を提案するものです。



一般社団法人 京都府食品産業協会

京都府豆腐油揚げ商工組合(株式会社京都庵)

福知山市三和町下川合37番地の4

1-4

スポーツで活躍する新しい和菓子 「anpower」

展示作品

和菓子職人が自社工場で炊き上げた餡を使用したエネルギー補給羊羹です。この餡は、上生菓子と同じ「小豆」から作られており、上品でコク深い味わいをお楽しみいただけます。和菓子の年間消費額が減少し、「和菓子離れ」が進む中、和菓子の新たな可能性を追求し、スポーツシーンでも活用できる和菓子の開発に挑戦しました。



エネルギー補給食としての機能性

疲労感の軽減が期待できる「必須アミノ酸BCAA」に加え、「塩分(ナトリウム)」なども配合されているため、運動時の栄養補給食として活用できます。



和菓子の新しい形を世界へ

2025年11月に開催される聴覚障がい者の国際スポーツ大会「東京2025デフリンピック」では、陸上競技に参加する世界各国の選手およびスタッフの方に「anpower」を提供する予定です。



一般社団法人 京都府食品産業協会
株式会社鼓月
京都市伏見区横大路下三栖東ノ口11-1



2

人と地球に優しい食材 「丹後のアカモク」

展示作品

近年、健康食品として注目される海藻「アカモク」。
豊かな海が広がる丹後地域では、アカモクの種苗を
水槽で大量生産する特許技術を開発しました。
新たな特産品として、2019年度から本格的な養殖に取り組んでいます。

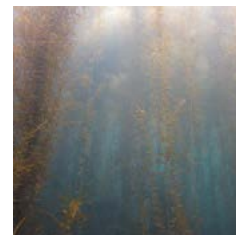


さまざまな健康成分

内臓脂肪の減少効果があるフコキサンチンや、腸内環境の改善に効果があるとされる水溶性食物繊維などの有効成分を含みます。

消費することで海の豊かさを支える

アカモク養殖場は、数多くの稚魚の育成場となるだけでなく、二酸化炭素を吸収する場でもあるため地球温暖化の抑制にも貢献します。消費することで養殖区域が拡大し、海の豊かさを支えます。



京都府農林水産部水産課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

3-1

和牛の魅力を京都から世界へ 「Kyoto Beef 雅」

展示作品

京都の和牛は、清らかな水と四季の豊かな自然環境、そして匠の技によって一頭一頭丹念に育てられます。その中でも品質を厳選したものが「京都肉」です。銀閣寺大西は、これを「Kyoto Beef 雅」というブランド名で海外へ輸出しています。

こだわり抜いた飼育環境

「京のこだわり畜産物生産農場」で30か月以上かけて育てることにより自然な熟成が進み、豊かな旨味と柔らかさが生まれます。特に、オレイン酸を豊富に含み、口どけの良さと上品な香りが際立つのも魅力です。

和牛の伝統を未来へ

「Kyoto Beef 雅」を通じて、京都から和牛の魅力を日本の食文化とともに発信することで、国境を超えたおいしさの交流と未来の豊かな食文化づくりに貢献していきます。



株式会社銀閣寺大西
京都市左京区浄土寺東田町53

3-2

古都の和牛が描かれた

こくぎゅうじゅうず

「国牛十図」

展示作品

京都における牛の肥育・流通の歴史は古く、「国牛十図」という書物に、当時の地名に由来する「丹波牛」の姿を見ることができます。

(河東牧童寧直磨 延慶3年(1310年)(藤原貞幹序 安永7年(1778年)写本)、東京大学農学生命科学図書館 蔵)

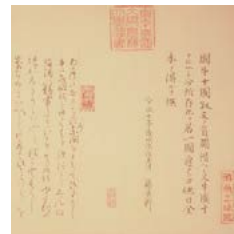
現代につながる牛肉文化

肉食が禁じられた時代、京都でも滋養強壮のための「薬食い」として牛肉が大切にされました。明治時代に入ると「すき焼き」と「網焼き」が京都の料理人の技とともに発展し、今では京都は全国でも屈指の牛肉消費地となっています。銀閣寺大西は、こうした和牛の伝統とともに歩み、京都の牛肉文化を守り育てる老舗の食肉店です。先人から受け継いだ目利きと技で、京都ならではの極上のおいしさをお届けしています。



株式会社銀閣寺大西

京都市左京区浄土寺東田町53



4-1

京都で生まれた畳製品でおもてなし 「い草カップスリーブ」

展示作品

断熱性が高く、さらりとした手触りで
湿気まで呼吸する畳素材「い草」を使用して
開発したカップスリーブです。
カップの大きさに合わせて調整でき、好みの色が選べます。



体に優しい素材

「い草」の香りは、ストレス軽減と集中力を高める効果があるとされます。
コーヒーの持つ味と風味を邪魔せず、コーヒータイムに自然の心地よい香りを
添えてくれます。



畳店×製造会社×短大生

京都に店を構える畳店と短大生がアイデアを出し合い、製造会社の技術と
アイデアを重ねて生まれた産学連携のプロダクトです。



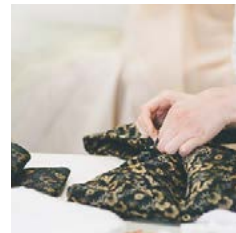
京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38

4-2

着物のアップサイクルで生まれる 食卓を彩る華やかなアイテム

展示作品

京都光華女子大学の学生と
就労支援NPO法人・加音西京極作業所が
協働で、「思いをつなぐ」をテーマにつむいだ
着物のアップサイクルアイテムです。



ライフスタイルの変化と着物離れ

京都には西陣織や京友禅などの伝統産業があり、繊細で美しい着物は何世代にも渡って受け継がれてきました。しかし、現代のライフスタイルでは着る機会が減り、着物離れが進んでいます。



もう一度輝く舞台を

大切に受け継がれてきたものの、役目を終えた着物をアップサイクルし、日本酒のボトルを装飾するドレスやテーブルマットを制作しました。



京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38

4-3

「食のバリアフリー」を目指す 京都からの提案 やわらか和菓子と伝統工芸による介護食器

展示作品

食べる力が低下した方でも、飲み込みやすいように、
材料の配合を工夫して開発された和菓子と、
京都の伝統工芸で“食べる楽しみ”を叶える介護食器です。

やわらか和菓子

やわらか羊羹、しそ餅、合わせ餅、水羊羹、さくら餅、わらび餅、みたらし団子の
7品を提供しています。

「清水焼」「京漆器」で作られた介護食器

伝統工芸品で作られた、美しく機能的な介護食器と滑り止め加工を施された
漆調のトレイです。見て美しく、使い心地は人に優しく、普通の食器が使いにく
くなった方にも、食事の時間を豊かに演出します。漆塗りのスプーンは、重心を
綿密に計算し、どんな握り方でも持ちやすく、軽く感じる形状と重量です。



京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38



4-4

女子大学生の視点から生まれた日本酒 「光 HIKARI」「華 HANA」

展示作品

女子大学生ならではの視点を活かして、若い女性の好みに合うように味の改良を重ね、開発した大学名にちなんだ「光 HIKARI」と「華 HANA」の二種類の日本酒が誕生しました。
甘口でとろみがあり、飲みやすい口当たりに工夫されています。

京都の酒造りと若者の日本酒離れ

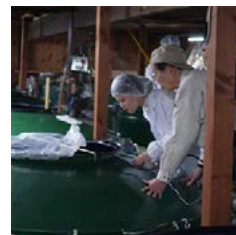
日本三大酒どころの一つ、京都・伏見の酒造りの伝統は近年、日本酒離れという課題に直面しています。特に、若者にとっては味とにおいが苦手と感じられる傾向が見られます。

酒蔵と共同で課題解決に挑む

若者のファンを増やし、伝統産業としての酒造りを継承することを目指し、伏見の酒蔵と女子大学生がタッグを組み、若い女性に好まれる日本酒を開発。また、日本酒を使ったカクテルも開発しています。



京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38



4-5

ウェルネス・和菓子 希少糖羊羹

展示作品

食後血糖値の上昇・インスリン分泌をおだやかにする作用がある希少糖を、甘味料の一部として使用した羊羹です。



自然界に存在する糖類

使用している希少糖は、「アルロース」という糖類で、グルコース(ブドウ糖)やフルクトース(果糖)の仲間の一つです。自然界にもごく微量ですが存在している糖類です。



エネルギーは0kcal

アルロース自体のエネルギー量は、0kcal/gです。また、脂肪燃焼促進作用があることも報告されています。



京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38

4-6

薬木「キハダ」の葉を利用した カヌレ等のウェルネス・スイーツ

展示作品

キハダはミカン科の木で、内樹皮は古くから
オウバクという生薬の原料として利用されています。
キハダの葉には食物繊維やカルシウム、葉酸、 β -カロテン、
ルテインなど様々な機能性成分が豊富に含まれます。
この葉を利用し、スイーツを開発しました。



キハダの葉によるオーラルケアへの期待

キハダ葉にはむし歯菌や歯周病原性菌の増殖を抑制する作用があり、口腔ケア
に役立つ素材です。

ノンカフェインで妊婦や高齢者にも安心

キハダの葉にはカフェインが含まれていないため、カフェインの摂取制限が求
められる妊婦や高齢者なども安心して食べることができます。



京都光華女子大学・京都光華女子大学短期大学部
京都市右京区西京極葛野町38

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



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



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



煎茶を入れる

撮影地:スタジオ(宇治市)



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)

楽曲紹介

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	AOZORA,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