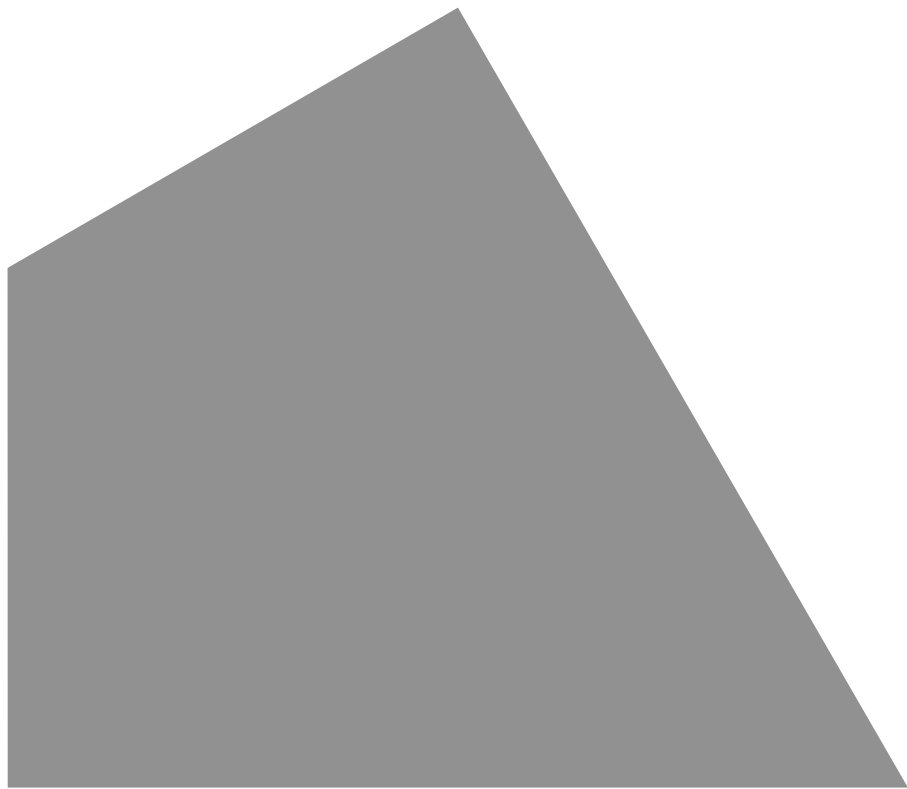


食
し
ょ
く



しよく みらい 食の未来をつむぐ

きょうと むかし しぜん たいせつ た ふんか そだ
京都では、昔から自然を大切にしながら、食べものの文化を育ててきま
した。きょうつけもの きょうと わぎゅう きょうと かし た あたら くふう
京漬物や京都の和牛、京都のお菓子など、食べものの新しい工夫
をいっしょに^み見てみましょう。

1-1

つけもの ぎじゅつ つく あたら 漬物の技術で作った新しいアイテム

つけもの にゅうさんはいこう ぎじゅつ
お漬物をつくるための乳酸発酵という技術を

つか つく あたら きょうつけもの
使って作った新しいものです。京漬物はおよそ

ねんまえ つた つけもの ふく にゅうさんきん
850年前から伝わり、漬物に含まれる乳酸菌

からだ よ えいきょう あた ちゅうもく
が体に良い影響を与えると注目されているよ。



いっぱんしゃだんほうじんきょうとふしよくひんさんぎょうきょうかい

一般社団法人 京都府食品産業協会

きょうとふつけものきょうどうくみあい

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

“チン”なしでもおいしい「冷凍・京都の弁当」

これまでの冷凍弁当は、ご飯が固くなって、レンジで“チン”しないと食べられませんでした。そこで、ゆっくり解かすだけでおいしく食べられるご飯を発明しました。

いっばんしゃだんほうじんきょうとふしょくひんさんぎょうきょうかい
一般社団法人 京都府食品産業協会
きょうと じぎょうきょうどうくみあい
京都おばんざい事業協同組合
かぶしきがいしゃ
(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

おいしいコンビ！もちいなり

^あお揚げと^{もち}お餅の^{あまから}おいしいコンビ。やさしい甘辛
^{あじ}の味つけで、^{だいす}みんな^{れいとう}大好き。冷凍しておいて、レ
ンジで^{なか}チンする^すだけ。ちょっとお腹が空いたと
きに^{わふう}ぴったりの和風スナックだよ！



いっばんしゃだんほうじんきょうとふしょくひんさんぎょうきょうかい

一般社団法人 京都府食品産業協会

きょうとふとうふあぶらあげしょうこうくみあい

京都府豆腐油揚げ商工組合

かぶしがいいしゃ きょうとあん

(株式会社京都庵)

福知山市三和町下川合37番地の4



1-4

あんこ^た食べてパワーアップ！アンパワー！！

「anpower(アンパワー)」は、和菓子にも使われる「小豆^{あずき}」から作られています。

スポーツのときに、元気になる栄養がたっぷり！

スーパーようかんでパワーアップ！！



いっぽんしゃだんほうじんきょうとふしょくひんさんぎょうきょうかい

一般社団法人 京都府食品産業協会

かぶしきがいしゃ こげつ

株式会社鼓月

京都市伏見区横大路下三栖東ノ口11-1



2

シャキシヤキねばねば、おいしいアカモク

シャキシヤキとした食感とねばりが特ちょうの
海そうです。冬の京都の海で、大人の身長より
大きく育ったアカモクは、魚やエビの赤ちゃん
が育つゆりかごでもあります。



きょうとふのうりんすいさんぶすいさんか
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

「Kyoto Beef 雅」を世界へ

「Kyoto Beef 雅」という牛は、きれいな水と
自然の中で、やさしく育てられています。ゆっ
くりと時間をかけて育てることで、おいしく
なったお肉を世界へ届けています。



かぶしがいいしゃ ぎんかくじおおにし

株式会社銀閣寺大西

京都市左京区浄土寺東田町53



3-2

きょうと わぎゅう しょくぶんか つた 京都の和牛と食文化を伝えています

きょうと むかし うしひとひと せいかつ みぢか そんざい
京都では昔から牛は人々の生活に身近な存在

むかし ぎゅうにく くすり きょうと た
でした。昔は牛肉は薬とされ、京都でも食べら

きょうと りょうりにん わざ
れました。また、京都の料理人の技とともに

や あみや ひろ いま きょうと
「すき焼き」や「網焼き」が広がり、今でも京都

ぎゅうにく た
ではたくさんの牛肉が食べられています。

かぶしがいしゃ ぎんかくじおおにし
株式会社銀閣寺大西

京都市左京区浄土寺東田町53



4-1

た^{ぐさ}たみでふれる い草カップスリーブ

た^{ふる}くさんの古^{てら}いお寺^{じんじゃ}や神社^{ぎょうと}がある京都。その
京^{ぎょうと}都^{しごと}で仕^{てん}事^{ぎょうと}をする、た^{たんだいせい}たみ店^だと京^{かんが}都^だの短大生
が考^{つか}え出^{たの}した、と^{たの}ってもオシャレなカップス
リーブです。これを使^{つか}うと、い^{たの}つでもど^{たの}こでも、
お^{たの}いし^{たの}いコー^{たの}ヒー^{たの}を^{たの}楽^{たの}しむ^{たの}こ^{たの}が^{たの}で^{たの}き^{たの}ま^{たの}す。



ぎょうとうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
ぎょうとうかじょしだいがくたんきだいがくぶ
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

きもの おび つか 着物・帯を使ったアップサイクルアイテム

きょうと にしじんおり きょうゆうぜん でんとうさんぎょう き
京都には西陣織や京友禅などの伝統産業があり、着

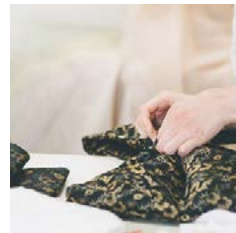
もの たいせつ ぶんか にちじょう きもの
物を大切にする文化があります。しかし、日常に着物

き ひと へ かてい てばな きもの ふ
を着る人が減り、家庭から手放すことになる着物が増

だいがくせい ふよう
えています。そこで大学生のアイデアによって、不要と

きもの あたら かたち う か
なった着物を新しい形に生まれ変わらせています。

きょうとうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
きょうとうかじょしだいがくたんきだいがくぶ
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

とし びょうき た
年をとったり、病気になることによって、食べる
ちから ていか ひと た
力が低下します。そのような人でも、食べやすい
くふう つく しょくじ
ように工夫して作られたおかしや食事をしょう
かいします。また、しょっき つか ひと
食器が使いにくくなった人で
つか きょうと しょっき てんじ
も、使いやすい京都の食器を展示しています。

きょうとこうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
きょうとこうかじょしだいがくたんきだいがくぶ
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

わか じよせい す にほんしゅ きかく 若い女性が好きそうな日本酒を企画する

きょうと にほんさんだいしゅぞう ひと い ふしみ
京都には日本三大酒造の一つと言われる伏見

しゅぞう さいぎん にほんしゅ の
酒造があります。しかし、最近では日本酒を飲む

わか ひと へ きょうと でんとうてき
若い人がどんどん減っています。京都の伝統的

しゅぞうぶんか まも だいがくせい わか ひと この
な酒造文化を守るため、大学生が若い人にも好

にほんしゅ かんが さかぐら かいはつ
まれる日本酒を考え、酒蔵と開発しています。

きょうとうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
きょうとうかじょしだいがくたんきだいがくぶ
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・和菓子の展示(希少糖羊羹)

かんみ せいぶん きしょうとう つか た
甘味の成分として希少糖を使うことで、食べた

あと けつえきちゅう どう りょう きゅうげき
後、血液中のブドウ糖やインスリンの量が急激

ふ ふせ
に増えるのを防いでくれます。



きょうとうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
きょうとうかじょしだいがくたんきだいがくふ
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

クスリになるキハダの木の葉を利用したスイーツ

キハダの木の皮は古くから胃腸のクスリに利用
されています。そのキハダの葉には健康に役立
つさまざまな成分があります。そのなかで、む
し菌菌などが増えるのを、おさえるはたらきを
みつけ、これを利用したスイーツを作りました。



きょうとうかじょしだいがく
京都光華女子大学・
きょうとうかじょしだいがくたんきだいがく
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



ぜんしん きょうと かん 全身で京都を感じてみよう！

ゆかとかべにつか きょうかわら
に使われている京瓦は、キモノタイル
といます。きもの み
着物のえりもとに見えるようにデザ
インされました。えいぞう きょうと ふうけい ひと
映像は、京都じゅうの風景や人
のくらしをうつしています。おんがく きょうと
音楽は、京都のいろ
いろなところのおと あつ
音を集めてつくったものです。

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