

京歩楽 [まちぶら] Machinaka Book Machibura

# Leaf

## mini

2014臨時増刊号

"京都をつなぐ無形文化遺産"  
**京の食文化**  
ハンドブック



祝!  
12月で「和食」  
ユネスコ  
無形文化遺産  
登録  
1周年!

京料理から家庭でできるだしの取り方まで  
**京の食文化を知る**

季節を通じて京の食文化に寄り添う  
**京の食の歳時記**

門川大作 京都市長が案内する  
**味力再発見**

京都市交通便利帖

TAKE FREE  
ご自由にお取りください

**0**円



Leaf mini 京なか歩く 京歩楽 [まちぶら] 2014 臨時増刊号

平成26年11月 京都をつなぐ無形文化遺産普及啓蒙実行委員会発行 企画・監修 京都市文化市民局文化財保護課 編集 株式会社「フヴィン」アリス 企画協力 京都市都市計画部歩行者京都部推進室 京都市交通局営業推進 印刷/石川印刷株式会社

京歩楽 [まちぶら] Machinaka Book Machibura

# Leaf

## mini

2014臨時増刊号



ずっと使える!

## 京の食の歳時記

# 京の食文化

4	はじめに「京の食文化」が育まれた背景
5	はじめに「京の食文化」が持つ特質
6-7	暮らしが育む食文化
8-11	暮らしを支える食文化
12-15	暮らしを彩る食文化
16-19	もてなしの食文化
20	知ってる? 豆知識 「だし」の取り方
21	知ってる? 豆知識 「お箸の作法を知ろう」
22	「和食」ユネスコ無形文化遺産登録について
23	門川大作京都市長が案内する味力再発見
28-29	京都市交通便利帖
32-55	京の食の歳時記

※本誌に掲載されている情報は平成26年10月時点のものです。

発行：京都をつなぐ無形文化遺産普及啓発実行委員会  
 (事務局：京都市文化市民局文化財保護課内 tel:075-366-1498)

企画・監修：京都市文化市民局文化財保護課

協力：熊倉功夫 (静岡文化芸術大学学長、「和食」文化の保護・継承国民会議会長)  
 (五十音順) 杉本節子 (公益財団法人奈良屋記念杉本家保存会 常務理事兼事務局長)  
 園部平八 (京都料理組合組合長)  
 村田吉弘 (日本料理アカデミー理事長)

京都錦市場商店街振興組合

京都刃物組合

京都府菓子工業組合

京都府漬物協同組合

京都料理組合

伏見酒造組合

京都市産業観光局商工部伝統産業課

京都市産業観光局農林振興室農業振興整備課

京の食文化ミュージアム・あじわい館

編集：株式会社リーフ・パブリケーションズ

企画協力：京都市都市計画局歩くまち推進室 京都市交通局営業推進室

平成26年度文化庁文化芸術振興費補助金  
 (文化遺産を活かした地域活性化事業)

## 「京の食文化」 —京都市民すべてがその担い手

京都には有職料理、精進料理、懐石、会席料理、さらに、京都の日常のおかず、いわゆるおばんざいまで、日本料理のすべてのスタイルがあつて、その中に京都ならではの工夫が詰まっています。長い歴史の中で培ってきた文化があればこそ、京料理が日本の地位を得るに至りました。

そして、今回の京都市の取組みはもっと幅広く「京の食文化」。むしろ庶民の日常の食に重点があり、京都市民すべてがその担い手という点に特色があります。今後、あらためて京の食文化とは何か、次世代に継承する運動が展開するのを期待しています。



熊倉功夫  
 静岡文化芸術大学学長/  
 「和食」文化の保護・継承  
 国民会議会長 / 京都をつ  
 なぐ無形文化遺産「京の  
 食文化」審査会議長

## 「京の食文化」が持つ特質

### 食への姿勢



自然やいのち、食に関わる人への感謝を込めた「いただきます」「ごちそうさま」の言葉、食材を無駄なく使う「始末」「もったいない」の精神を大切にしてきました。また、季節感を楽しみ、五感で味わうことを尊びます。

### 食の特徴



普段の食事は一汁三菜を基本に、野菜や乾物、大豆加工品、漬物を組み合わせた健康的なもの。食材の持ち味を引き出す出汁がベースです。その中で、五色、五味、五法を五感で愉しむ、洗練された京料理が発達しました。

## 「京の食文化」が育まれた背景

### 自然と地理



寒暖差が大きく、四季の移ろいが鮮やかな京都。良質の水と土に恵まれた周辺の農村からは新鮮な野菜が、また琵琶湖と近海の魚介に加えて遠く北海からも水産物が届き、豊かな食文化が発達しました。

### 文化



千年の都として栄えた京都では、公家や武家、僧侶と関わる行事やしきたりが日常の暮らしに溶け込んでいます。茶の湯や生け花の発展も、季節感やおもてなしの心、本物へのこだわりとして食文化に影響を与えました。



何があるの？

### 家庭のおかず いわゆる「おぼんざい」

なすの田楽や葉っ葉とお揚げの炊いたんなど京都で受け継がれている日常的な家庭料理で、出汁を効かせた味付けと季節の食材を無駄なく使い切る調理方法が京都流。

「おぼんざい」という言葉は、1964年に大村しげさんが新聞のコラムで使いはじめ全国的に広まったもので、京都の家庭では「おかず」と呼ばれています。

知ってる？

豆知識

#### 田楽の名前の由来

豊作を願う田楽舞の踊り手の格好が、豆腐を串に刺して味噌を塗って焼く料理に似ていたことから田楽豆腐と呼ばれたそう。

### 井物

都として栄えた京都には、陶磁器、織物、木工品など伝統工芸の職人さんが多く、多忙な時でも手軽に食べられる食事として井物が広まりました。

知ってる？

豆知識

#### 衣笠井の名前の由来

お揚げとネギを卵でとじた衣笠井は京都独自のもの。宇多天皇が夏に雪景色が見たいと衣笠山に白絹を掛けた伝説から、その姿に立てて名付けられたとか。



暮らしが育む食文化

京都の暮らしの中で育まれた食文化。暦や年中行事に合わせてつくる「行事食」、お食い初めや祝い膳など人生の節目に作る「儀礼食」の他に、商家では毎月何日に食べるものを決めた「おきまり料理」があります。

家庭で受け継がれるおかずは、季節感を大切にしながら食材をムダなく使う生活の知恵であり、そこには無病息災や家内安全の願いや食に関わる人々への感謝の気持ちが含まれています。





何があるの？



### 市場

京都の台所として食文化を支えているのは、昭和2年(1927)、日本で最初に開設された「京都市中央卸売市場」や400年の歴史を持つ「錦市場」のほか、各地域の商店街。四季折々の旬の食材が並びます。



### 京刃物

平安遷都に遡る京都の刃物の歴史。職人の技によって研ぎすまされ、京の食文化を支えています。切れ味や使い勝手など、一人一人の好みに仕上げるのが職人の腕の見せどころ。

知ってる？

### 豆知識

#### 片刃と両刃

野菜の千切りはまっすぐ切り込む両刃、刺身や飾り切りは斜めに切り込む片刃が向いている。家庭では手入れが簡単で右・左利き関係なく使える両刃がおすすめ。



鎌薄刃

先端が円弧状になった菜切包丁。海の遠い京都では野菜を使うことが多いため、京都の料理人に特に人気が高い。



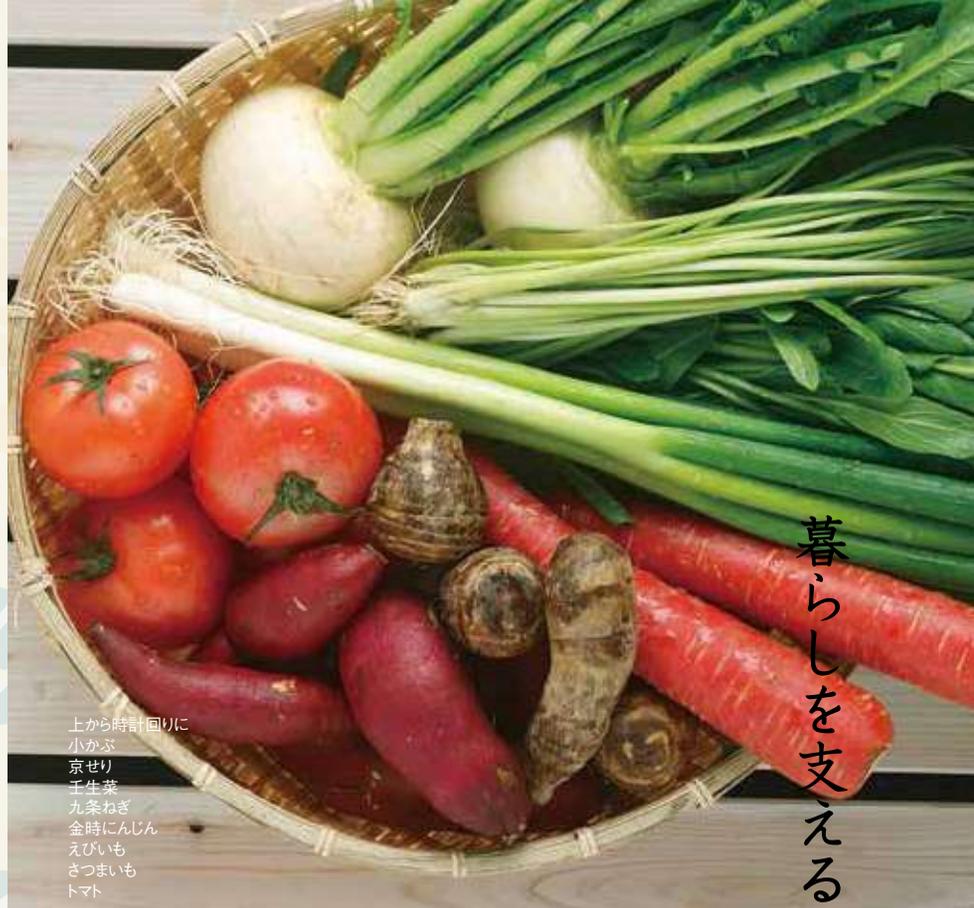
刺身包丁

刃渡り18～36cm程と細長く、魚の切り身を薄く仕上げられる。先端がゆるやかなカーブを描いているのが関西型。



鱈切包丁

出刃包丁より刃が薄い場合が多く、アジのような小さい魚がさばきやすい。釣りに行く時などに携帯できる小型。



上から時計回りに  
小かぶ  
京せり  
壬生菜  
九条ねぎ  
金時にんじん  
えびいも  
さつまいも  
トマト

## 暮らしを支える食文化

京の台所である市場や商店街には、食卓のおかずにかかせない旬の野菜や乾物、塩干物が並びます。

乾物や豆腐、湯葉、生麩などの加工品は禅宗の影響を受けたもの。また、海から離れていたため琵琶湖や近海の魚、北海から運ばれた水産物の調理に創意工夫を凝らして独特の食文化を発展させてきました。出汁を基本とした白味噌やうす口醤油の味付けも素材の持ち味や色合いをいやすための工夫。京の暮らしを支える食文化となつて息づいています。

## 京都を代表する漬物

### 千枚漬

京都の伝統野菜の聖護院かぶらをかんなで薄くスライスし、下漬けをします。3～4日後、北海道昆布と醸造酢、砂糖でバランス良く漬け込む本漬けを経て完成。10月～翌年3月頃まで旬を味わえるのが醍醐味です。

### すぐき

京都特産のすぐきかぶらを伝統的な製法で乳酸発酵させた独特な酸味のある漬物。千枚漬と並ぶ冬の代表的な漬物です。

### しば漬

茄子を大原産のしその葉とともに塩漬けし乳酸発酵させた漬物。夏の食卓に映える京漬物の一品です。

その他にも… 最近は若い方にも好まれるサラダ感覚のうす味の漬物が人気となっています。



千枚漬

しば漬

すぐき

About KYO-TSUKEMONO

# 京漬物

京漬物は冷蔵庫のない時代から野菜の保存を目的につくられていた保存食の代表格。塩漬けや発酵により旨みが生じ、独特の奥深い味わいをもつ漬物は食卓で愛され、昨今は贈答品としても親しまれています。

The season of vegetables

# 野菜の旬

それぞれの野菜の最も美味しくなる季節が「旬」。現代では一年通して色々な野菜が店頭に並びますが、京都の気候風土に育まれた旬の野菜は味も栄養価もバツグン。栽培に余分なエネルギーを使わないので環境にもやさしいのです。

## 春夏秋冬の野菜

### 京たけのこ

嵯峨天皇の時代に中国から持ち込まれ、江戸期から栽培が盛んに。特に西京区大枝塚原地域のものは全国有数の品質を誇ります。



## 春

### 賀茂なす

起源は不詳。古くは貞享元年(1684)の文献に記載があり、約100年前から上賀茂や西賀茂で栽培されています。大型で形は丸く、皮の柔らかさと締まった肉質が特徴です。

## 秋



### えびいも

約240年前の安永年間、長崎から青蓮院宮が持ち帰った芋を宮家の菜園で栽培したところ、海老形の大きな芋になったのが始まり。

## 冬



### 九条ねぎ

歴史は古く、奈良時代には深草で栽培が始まっていたそう。九条で栽培が広まったのは平安朝前期。寒さに強く、冬に甘さが増します。



## 夏

知ってる?



### 京野菜と伝統野菜の違いって？

- 「京野菜」は京都で採れた野菜の総称ですが、その中でも、明治以前から栽培が続けられている
- 40品目を「京の伝統野菜」と定めています(準ずるものを含む)。残念ながら絶滅してしまった品目
- もあるので、今味わえる野菜を大切に守っていききたいですね。

### 「つけものばなし」

京都府漬物協同組合理事長  
㈱川勝總本家代表取締役社長

川勝 康行

先般「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されましたことは、大変喜ばしいことです。

京漬物は食文化の象徴とされますが、もとは旬の野菜を塩蔵保存していたもので、家族の健康や食の満足のために創意工夫が重ねられてきました。実際に漬物は乳酸菌を手軽に摂取でき、炊きたての白いご飯をより美味しく味わうことができます。

家族みんなで囲む食事の時間は、心身ともに満たされるひととき。共に味わう幸せを大切に考えてまいります。



何があるの？

### 茶

臨済宗の開祖・栄西禪師が宋から持ち帰った種を植えたのがお茶のルーツといわれます。栽培に適した気候と製茶の技術に優れた名産地に恵まれた京都には、茶の湯文化が発達しました。

知ってる？



#### 京番茶とは？

- 京都で番茶といえば、ほうじ茶のこと。煮立たせて飲むのが定番で、強火で炒るために独特のスモーキーな香りがあります。カフェインが少ないのも特徴。



### お茶の種類



抹茶

日が当たらないように育てた茶葉を蒸して揉まずに乾燥させた「てん茶」を石臼挽きしたもの。



玉露

茶畑をよはずなどで覆い、直射日光が当たらないように育てられる。渋みが少なく、うま味豊か。



煎茶

茶葉を蒸して揉み乾燥させた一般的なお茶。蒸し時間が長い深蒸しの方が、コクが深くまろやか。



ほうじ茶

番茶や煎茶、茎茶などを炒ったもの。香ばしい香りとすっきりした味わい。



## 暮らしを彩る食文化

古くから茶どころ、酒どころとして名を馳せる京都。特有の気候と良質な水、肥沃な土壌に育まれてきたお茶は、京都から全国に広まったとされています。茶の湯の世界と結びつきが深い和菓子、伝統行事や茶道の中で季節感あふれる趣向が凝らされ、洗練されてきました。清酒も良質な地下水と匠の創意工夫によって育まれた、歴史ある食文化。これらは京都の年中行事や生活文化とともに発展しながら食卓の彩りとして親しまれています。

伏見酒造組合 理事 増田徳兵衛  
 増田徳兵衛 代表取締役

清酒造りに欠かせない良質の伏流水に恵まれた伏見は、日本を代表する酒どころ。平成2年に復活を遂げた京都独自の酒米「祝」で醸造した酒も話題の逸品です。美味しい日本酒は伝統の京焼・清水焼のお猪口で飲めば、なお美味しい。ぜひ、Myお猪口で乾杯を！



Myお猪口のススメ

# 季節に寄り添う和菓子

## 正月【はなびら餅】

味噌あんや砂糖で煮た牛蒡を、白餅で挟んだもの。別名「包み雑煮」。茶道の初釜にも使われるお正月の生菓子。



## 端午の節句(5月5日)【柏餅】

柏は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄や子の成長を願い、端午の節句の供物として用いられる。



## 夏越の祓い(6月30日)【水無月】

水をかたどった三角の外郎に小豆を散らした菓子。厄除けの行事「夏越祓」が行われる6月30日に食べる風習。



## 亥の月亥の日(11月1日)【亥の子餅】

旧暦10月の亥の月亥の日に食べられていた、生地に胡麻などを混ぜたもの。「源氏物語」にも登場する伝統の菓子。



### ■和菓子分類

- 餅もの …………… 餅・団子・大福など
  - 蒸しもの …………… 饅頭・蒸羊羹・外郎・村雨など
  - 煉もの …………… 煉切・こなし・求肥・飴・葛菓子など
  - 焼きもの …………… 味噌松風・煎餅・桃山・カステラ・どら焼など
  - 流しもの …………… 錦玉・煉羊羹・水羊羹など
  - 揚げもの …………… 揚げ煎餅・かりんとうなど
  - 打ちもの(押しもの) …… 落雁など
  - 岡もの …………… 最中・きんとん・鹿の子・すはまなど
  - かけもの …………… 金平糖・五色豆・石衣など
- 出典：農林水産省「和食 日本人の伝統的な食文化」冊子より

知ってる？



### 和菓子の分類

餅もの、蒸しもの、焼きもの、揚げものなど製法によって分類される和菓子。練り切りや飴は練もの、水ようかんは流しもの、落雁などは打ちもの、できあがった素材を合わせた最中などは岡ものの類に分けられます。

## 酒の種類 (特定名称酒)

純米大吟醸酒	精米歩合50%以下で醸造アルコールは添加しない。吟醸酒特有の香り豊かな日本酒の最高峰。
大吟醸酒	精米歩合50%以下。吟醸香を引き出すためなどの理由で醸造アルコールを添加したもの。
純米吟醸酒	精米歩合60%以下で醸造アルコールは添加しない。吟醸酒特有の香りがある。
吟醸酒	精米歩合60%以下。吟醸香を引き出すためなどの理由で醸造アルコールを添加したもの。
特別純米酒	吟醸酒級の精米歩合60%以下で説明を表示したもの。または特別な製法のもの。醸造アルコールは添加しない。
特別本醸酒	吟醸酒級の精米歩合60%以下で説明を表示したもの。または特別な製法のもの。醸造アルコールを添加する。
純米酒	米と米こうじで作られるもの、精米歩合は規定なし。醸造アルコールは添加しない。
本醸造	精米歩合70%以下のもの。醸造アルコールを添加する。

知ってる？



### 全国初の乾杯条例、日本酒条例サミットの開催！

- 平成25年、京都市では全国に先駆けて、議員提案による「乾杯は日本酒で」とする条例を制定。平成26年11月29日には全国酒蔵が参加する『日本酒条例サミット』を開催！





何があるの？



### 京料理

有職料理、本膳料理、精進料理、懐石、川魚料理など、様々な伝統を受継ぐ京料理。洗練された盛り付けからは、技を極めた料理人の美意識を感じます。

知ってる？

#### 豆知識

#### 京都で仕出しが発達したわけ

もてなしの心を大切にする京都では、素人の家庭料理では失礼として仕出しを利用しました。もし口に合わなくても、お互い気まずくないというウラの理由も。

### 京料理を愉しむキーワードは「5」



五色、五味、五法、五感。味だけでなく、彩りや器、空間のしつらえまでを総合した京料理の奥深い世界を愉みましょう。

- 五色** …… 青、黄、赤、白、黒
- 五味** …… 甘味、酸味、塩味、苦味、うま味
- 五法** …… 切る、焼く、煮る、揚げる、蒸す
- 五感** …… 視覚、聴覚、臭覚、味覚、触覚



大広間の床の間に若女将が活けたフジバカマとリンドウは、さりげなくも愛らしい。庭と高野川を背景とした空間づくりや素朴な茶花の表情が、訪れる客の心を和ませる。

## もてなしの食文化

京料理を形成したといわれる有職料理、本膳料理、精進料理に懐石、川魚料理。これらはいずれも四季を確実に表現する料理で、日本料理のなかでもとくに京料理は季節感を大切にします。分かりますのは一つの食材を「走り」「旬」「名残り」と時々の味わいで楽しませてくれる料理屋の献立。もてなしの粋ともいえる、季節の味。食材をいかす料理人の繊細な技や器の趣向、そして季節感と真心を込めたしつらえもまた、京のもてなしの食文化を形成しています。



一枚瓦の門や刀傷のある柱が歴史を偲ばせる平八茶屋。打ち水された庭を通り、広間へ上がると高野川が見渡せる開放的な眺望。広間の床の間にはお祝いや法事などに応じた掛け軸が飾られる。少数用の小部屋は庭の奥にある離れのような空間で、この小部屋からも四季折々の高野川を眺めることができる。

平八茶屋のしつらえは、庭と高野川を借景としている。床の間に飾られる花はさりげなく、茶道をたしなむ女将と若女将が心を込めて活ける茶花。スタッフも懐石に通じる茶の湯に親しめるよう、定期的に茶会を催しているという。麦飯とろろでもてなしていた旅籠の、客を迎え、送り出す温かな心は今も息づいている。

## 京料理のなりたち

料理人の技により四季が表現される京料理は、五感で楽しむ料理。本膳料理、有職料理、懐石、精進料理、川魚料理の五大系統が融合して京料理に発展したといわれています。

### 懐石

茶事の席の虫養い(空腹しのぎ)の料理で、千利休が完成したといわれる。「懐石」は禅宗の温石に通じる文字。

### 有職料理

寓中<sup>せちえ</sup>の節会で食された雅やかな料理。平安時代より伝統を守る老舗に生間流式包丁で有名な萬亀楼などがある。

### 本膳料理

室町時代、大名を接待するために発展したといわれる宴会料理。最も丁寧な形式では、一〜五の膳までが並ぶ。

### 川魚料理

明治より海の魚に代わる新鮮な素材として川魚が使われ、京都では昭和の中頃まで多くの川魚料理屋が見られた。

### 精進料理

仏教で殺生を禁じる僧への布施として、野菜や豆類を工夫して調理した料理。鎌倉時代、禅とともにもたらされた。

## 京料理

京都料理組合組合長  
山ばな平八茶屋当主

園部 平八

ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録される2カ月前、京都市の「京都をつなぐ無形文化遺産」の第一号に「京の食文化」が選定されました。

これからの食生活には「京の食文化」の普及こそが一番大切ではないかと思えます。家族全員で食卓を囲み、朝ごはんを食べることは「家団らん」の復活につながると思います。若い親御さん方にも「朝ごはん」「汁三菜のおかず」を食べる習慣、家族全員で食べる習慣を身につけていただきたいと思えます。



昭和23年、京都市左京区生まれ。昭和61年から料亭「平八茶屋」を継ぐ。平成21年に京都料理組合長に就任し、京料理の伝統を伝える活動に尽力。和食の普及にも積極的に活動している。

## ■正しい使い方



## 嫌い箸とは？

こんなお箸の使い方はマナー違反。  
食事の際は、タブーとされる「嫌い箸」に注意して、美味しく気持ちよくいただきます。

### 嫌い箸①

#### 【寄せ箸】

遠くの食器をお箸で手前に引き寄せること。



### 嫌い箸②

#### 【渡し箸】

お箸を食器の上に渡し置くこと。



### 嫌い箸④

#### 【移り箸】

一度料理を取りかき回してから他の料理にお箸をうつすこと。



### 嫌い箸③

#### 【迷い箸】

料理を迷い、お箸を料理の上で動かすこと。



### 嫌い箸⑤

#### 【指し箸】

お箸で人やものを指すこと。



# お箸の作法を知らう

お箸の国、日本には先人の知恵と経験から生まれたお箸の作法があります。美しく機能的な箸使いも未来に継承したい、食文化のひとつ。  
所作が美しいことは、マナーを守るといっただけでなく、食事をもっとする人にとっても見ていて気持ちが良いものです。

## 知ってる？



### まだある！ 良くないマナー例

嫌い箸以外にもこんなマナー違反があります。気をつけてスマートにいただきたいですね。

- 料理の盛り付けを無視して、崩して食べる
- 手のひらで受けながら食べたり、大皿から直接食べる (小皿を使いましょう)
- 器を持たずに口を近づける
- ひじを付いて食べる
- 平皿に口をつけてかきこむ

## 昆布とかつおの「一番だし」

4人分(800cc)

昆布…………… 15g  
かつお節(薄けずり)… 15g  
水…………… 1ℓ

※鍋は直径18~20cmを使用。



昆布に爪が通るほど柔らかくなったらOK!  
※火傷に注意。



沸騰させないよう、小さな気泡が出ている状態をキープ。約20分経ったら昆布を取り出します。



鍋に水と昆布を入れて15~20分漬けた後、弱めの中火にかける。



キッチンペーパーを敷いたザルでこすと、おいしい「一番だし」の完成です。



火を強めて沸騰直前にかつお節を入れたら、すぐ火を止めて1分間待ちます。

家庭でできる! カンタン  
だしの取り方  
目安の分量を知って、火加減に注意すれば、家庭でもおいしいだしがとれます。杉本先生に聞いた、うまみを引き出す「だし」のレシピをご紹介します! お吸い物におすすめの、自然の旨みが味わえるおだしです。

門川大作 京都市長が案内する

DISCOVERY  
KYOTO  
Ajiwaikan

あじわい  
館  
Ajiwaikan

# 味力再発見



京都のさまざまな食文化を伝える展示とともに、プロに学ぶ料理教室・講演会などが楽しめる「京の食文化ミュージアム あじわい館」の魅力を探ってみよう！



## 世界に誇る「京の食文化」を体感

### 京の食文化ミュージアム 食あじわい館

☎075-321-8680  
京都市下京区中堂寺南町130番地  
京都青果センター3F  
JR丹波口駅より徒歩約3分  
京都リサーチパーク前バス停より徒歩約2分 8:30~17:00  
水曜（祝日を除く）、及び年末年始（12月30日~1月4日）  
休館（祝日の場合は開館）  
入場無料  
<http://www.kyo-ajiwaikan.com/>



ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されて以来、注目度が上がっている「京の食文化」。JR丹波口駅から徒歩約3分、日本で最初に誕生し京都の食文化を支え続けてきた京都中央卸売市場内にある「京の食文化ミュージアム あじわい館」では、京の食文化を学び、実際に体感できる場所として食文化の展示や多くの料理教室・イベントが実施されている。みて、つくって、あじわって、家族で楽しめる、あじわい館に行ってみよう。

## 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録について



平成25年12月、日本人の伝統的な食文化である「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。豊かな自然の恵みを尊び素材の味わいを活かす調理技術や、一汁三菜を基本とする“うま味”を効かせた動物性油脂の少ない健康的な食生活は、世界的にも注目を集めています。一方で、現代ではこうした「和食」の本来の姿が失われつつあります。この登録を契機として、「和食」のあり方を見つめ直し、次世代へ継承する取り組みが大切です。



上)平成25年12月に行われた「和食」ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント  
下)お客様には「出汁」が振る舞われました



村田吉弘  
祇園の老舗料亭「菊乃井」主人。日本料理アカデミー理事長として「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力。ライフワークは、日本料理を正しく世界に発信すること。

我が国において、和食文化を先祖から受継いだものとして見直す機運が強くなる中、「京料理・会席料理」の京都府無形文化財指定、外国人が日本料理を働きながら学ぶことができる特例措置、和食の高等教育機関設置の働きなど、京都はその先駆けになつていきます。世界においても和食はブーム。日本料理アカデミーでは「日本料理大全」を手がけ、各国語に翻訳して出版する計画があります。日本人が思うより、世界でははるかに日本料理の研究が進んでいるんですよ。

日本料理（和食）を世界に広げることとは？

「和食」ユネスコ無形文化遺産登録から1年。