

登録無形文化財

# 京料理



# 京都で育まれてきた料理文化

京都の料理文化は平安時代以降、都市の発展と四季の豊かな自然の中で洗練され、長い歴史の中で料亭、割烹店、仕出しなど、京都の街の生活文化として様々な形態に発展してきました。

令和4年度、「京料理」は国の登録無形文化財に登録されました。

# 京料理とは



# 三位一体で支える「京料理」

主人、料理人、女将・仲居がそれぞれの役割を担いながら、三位一体となって「京料理」を提供しています。

「京料理」は、もてなしの心を表現するものとして、食べ手の人たちにも育てられ、受け手であるお客さまと対話を重ねる中で、より繊細に洗練されてきました。



# 春

春の八寸

# 3者の担い手

## 京料理店の主人

献立の作成、食材選びと仕入れ先の決定、器の選定、しつらいの立案、サービス全般の指示など、料理店の経営や運営に関わる全ての事柄を統括し、もてなしの“総合コーディネーター”の役割を担います。



## 料理人



京都に特有の食材（京野菜、鰻、ぐじ、川魚など）を使い、それぞれの食材に特有の調理技術を交えながら料理を作ります。

盛り付けに関しても、器の寸法、種類ごとのしきたりにのっとり、季節やその時期の行事を表現するあしらいを添えるなど、京都特有の技法と文化的要素を十分に盛り込んだ料理を完成させます。

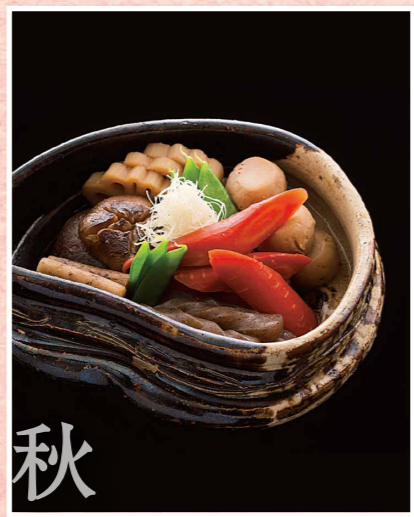
## 女将・仲居

季節や会食の目的にあったしつらいや床飾り(掛軸、花、置きもの)など、お客さまを迎えるための細部にわたる事柄をととのえます。座敷の場合は、配膳のタイミングを調理場に伝え、お客さまが食事を心地よく進められるように調節する役割や、必要に応じて料理やしつらいの解説をするなど、お客さまの接遇に関する全般を担当しています。



# 夏

祇園祭の八寸



# 秋

た煮き合わせ



# 冬

鴨真丈薄氷仕立て

## 登録無形文化財「京料理」の概要

京都は平安時代以降、政治及び文化の中心地の一角を占めることで、わが国の食文化の発展に大きく寄与してきた。そこで育まれてきたのが、調理・しつらい・<sup>せつぐう</sup>接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう、京料理のわざである。



### 1. 京料理の特徴

これを捉えるに際しては、多岐にわたる日本料理のわざに対する、複数の視点を踏まえることが肝要となる。日本料理において共通の基盤と見なせるのは調理のわざであり、次にその上部構造として、型(例：茶懐石、精進料理)及び地域性(例：江戸前料理、加賀料理)等にもつわる表現のわざを見て取ることができる。これらのうち、京料理のわざは、後者を特徴とする。

### 2. 京料理の表現

わざの担い手が、「京都らしさ」の表現をおこなう際に意識している内容は、以下の2点に整理できる。

1. 京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土の反映
2. 京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位の保持

これらは、季節感や伝統行事が食材の選択や献立に反映され、しつらいに投影されることによって表現されている。たとえば5月には鮎の掛軸と鮎料理が、7月には祇園祭の絵図と鮠料理が、季節感を演出する。さらに、料理は盛り付ける器と一体的に構想されており、しつらいは客の来訪目的等に応じて機敏に変更される。

### 3. わざの担い手

わざの担い手は3者からなる。主人は献立の作成やしつらいの決定を含むサービス全体を統括し、客をもてなす演出をおこなう。料理人は京料理に特有の食材(京野菜、鮠等)を用いて、京料理特有の技術も交えながら調理をおこなう。女将・仲居は接遇を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する。

以上のように、京料理は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値の高いものである。

## 登録の要件

- 一、食を通じて「京都らしさ」を表現することで、客をもてなすこと。
- 二、次の点を踏まえて「京都らしさ」を表現すること。
  1. 京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土を反映させること。
  2. 京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位を保持すること。
- 三、料理、しつらい及び接遇を統括し、もてなしの演出をおこなうこと。
- 四、伝統的な京料理の特質を保持すること。
- 五、料理及びしつらいに込めた文化的意味を接遇を通じて客に提供すること。

発行：京都府文化スポーツ部文化政策室

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

京都府ホームページ：

