

文化庁『令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業』

京都の料理人等により継承されてきた
伝統的な食文化－料理技術及び作法－
調査報告書



京都府
令和4年3月

文化庁『令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業』

京都の料理人等により継承されてきた
伝統的な食文化－料理技術及び作法－
調査報告書

京都府
令和4年3月

はじめに

京都には、長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で洗練されてきた食文化があり、都市の発達とともに、人をもてなす様々な料理が生み出され、受け継がれてきました。これらは、日本料理の基本的な要素を1200年にわたって継承し、各地域の食文化と相互に交流しつつ発展してきたものです。

この料理文化は、時代の権力者により担い手が保護される中、美に対する独自の感性を発露した京都の文化を色濃く映し出してきました。そこには伝統と創造の葛藤があり、「京料理」という呼称が広がる中で、食べ手と作り手の協同参画によりバランスを高度に保ちながら、磨き極められたわざが見られます。

京都府では、今年度、文化庁の補助金を受け、文化財保護法の改正により新設された登録無形文化財としての要件を明らかにするため、その担い手となる料理店の「主人」「女将」「料理人」「仲居」の料理技術及び作法の実態について調査を実施してきました。本調査報告書はこの調査成果をまとめたものです。

平成25年の和食のユネスコ無形文化遺産登録に続き、この調査の成果により、担い手のわざが適切に社会に評価され、この料理文化の持つ意味を、あらためて府民の方々、京都を訪れる方々に十分に理解していただき、日本の文化振興の一助となることを期待しております。

なお、本調査の実施にあたっては、様々な料理関係の団体・個人事業主、学識経験者、文化庁をはじめ関係機関の皆様から、多大な御協力をいただきましたこと、深く御礼申し上げます。

令和4年3月

京都府知事 西脇 隆俊

目 次

I. 調査の趣旨及び経過	1 頁
1. 調査の趣旨	1 頁
2. 調査体制	2 頁
3. 調査経過	3 頁
(1) 調査工程	
(2) 調査専門家会議	
(3) 基礎調査	
(4) 詳細調査 (第1次)	
(5) 詳細調査 (第2次)	
(6) 現地調査	
(7) 文献調査	
II. 調査概要	6 頁
1. 京都の伝統的な食文化の環境	6 頁
(1) 京都盆地の自然環境	
(2) 千年の都としての歴史的環境	
(3) 京都の伝統的な食文化の特質	
2. 基礎調査	8 頁
3. 詳細調査 (第1次)	9 頁
(1) アンケート調査	
(2) 聞き取り調査	

4. 詳細調査（第2次）	21 頁
(1) アンケート調査	
(2) 聞き取り調査	
5. 現地調査	25 頁
(1) 料理店の実態調査	
(2) 料理店の建物調査	
6. 文献調査 「京料理」の広がり	39 頁
III. 調査総括	41 頁
「京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化－料理技術及び作法－」	
1. まとめ	41 頁
2. 料理技術及び作法の要件	43 頁
IV. おわりに	44 頁

凡 例

1. 本書は、京都府が文化庁の補助を得て実施した令和3年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業「京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化－料理技術及び作法－」調査報告書である。
2. 本書に掲載した地図及び表の転載については、各挿図及び付表のキャプションに記した発行者の許可を得たものである。
3. 写真は、所有者の許可を得た上で、掲載したものである。写真撮影は、事務局及び委託事業者、撮影専門業者が実施した。なお、著作権者人格権は撮影者に帰属する。
4. 文責及び写真撮影者については、本文の文末及び各図のキャプションに記した。

I. 調査の趣旨及び経過

1. 調査の趣旨

(1) 食文化の概要

京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化は、平安時代の貴族の社交儀礼の中で発達した宴会(大饗)料理に端を発し、日本の調理の基本的な要素を1200年にわたって継承し、また、各地域の食文化と相互に交流しつつ発展してきたものである。

この食文化を支えつつ発展してきた料理技術や作法には、時代の権力者層となった貴族、僧侶、武家によりその担い手が保護される中、茶の湯の発展に伴い、器や盛りつけなどに気を配る美に対する独自の感性がみられたとされる。

江戸時代後期以降普及する、料理店や料亭等で提供されてきた京都らしい調理から盛りつけに加え、品のあるもてなしやしつらえの空間まで美しく整えられた料理は、時代を経て京料理、会席料理など様々な呼称が与えられてきた。

京都府では、平成25年(2013)3月に「京料理」を、京都の歴史上形成された日本料理の五体系(大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、お番菜)を総合した出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化として定義し、本膳、精進、懐石料理を総合した宴席料理である「会席料理」を京都府無形文化財に指定し、そのわざを体現する保持者として、高橋英一氏を認定している。

なお、ユネスコ(国際連合教育科学文化機関)では、同年12月に、日本人が古来より受け継いできた「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」を「和食：日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化財遺産に登録した。ここで示された和食の特徴(「新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重」「健康的な食生活を支える栄養バランス」「自然の美しさや季節の移ろいの表現」「正月などの年中行事との密接な関わり」)は、京都の料理人等が継承してきた精神性と文化性を表現しているものと考えられる。

また、京都市では、同年10月、京都に伝わる様々な無形文化遺産を大切に守り、未来に引き継いでいくため、「市民が残したい京都をつなぐ無形文化遺産制度」を創設し、「京の食文化ー大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を選定した。京都の長い歴史の中で育まれてきた食文化を未来につなげていく意思表示といえる。

以上のように、京都の料理人等により継承されてきた食文化は、それぞれの条約、条例、趣旨に則り、評価され、価値付けられてきた経過があり、世代を超えて暮らしの中で保持・継承されていくべき文化といえる。

(2) 調査の目的

本調査は、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える事業を支援する令和3年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業として、採択された事業であり、食文化の文化的価値を明確化し、文化財としての登録・指定等に資することを目的とする調査研究事業である。

具体的には、無形文化財の登録に、その文化財的価値を明らかにし、さらにその担い手を特定していく必要があるため、実態を調査し、その料理技術及び作法の要件を明確化することを目的とした。

2. 調査体制

京都の伝統的な食文化の学識経験者・文化庁・協力団体及び関係部局・関係機関の協力を得て、調査体制を構築した^[注1]。

調査専門家会議

座長	熊倉 功夫	MIHO MUSEUM 館長、一般社団法人和食文化国民会議名誉会長
委員	佐藤 洋一郎	京都府立大学京都和食文化研究センター副センター長
委員	伏木 亨	甲子園大学副学長、一般社団法人和食文化国民会議会長
委員	村田 吉弘	特定非営利活動法人日本料理アカデミー理事長

調査指導

野添 剛司	文化庁参事官（食文化担当）	参事官
大石 和男	文化庁参事官（食文化担当）	文化財調査官

協力団体 京都府立大学京都和食文化研究センター

一般社団法人和食文化国民会議

和食文化学会

特定非営利活動法人日本料理アカデミー

京 都 府	副知事	山下 晃正
	文化スポーツ部	部 長 佃 賢治
		文化芸術課 課 長 大石 正子
		文化政策室 室 長 高橋 和男
		参 事 岸岡 貴英
		主 査 山田 恵子
		主 任 荻野 弘人

関係部局	商工労働観光部	観光室
	農林水産部	農政課、流通・ブランド戦略課
	教育庁	文化財保護課
関係機関	京都市 文化市民局	文化芸術都市推進室 文化財保護課
	産業観光局	産業企画室
事務局	文化スポーツ部	文化政策室

[注1] アンケート調査及び聞き取り調査にあたっては、料理店、食材生産者、食品加工卸業者などの関係する企業、団体、個人の協力を得た（個別の名称は略）。また、「5. (2) 料理店の建物調査」にあたっては、京都女子大学家政学部（建築物）教授 鶴岡典慶氏に調査指導をいただいた。さらに、「5. 現地調査」に関連する梅の撮影については、宗教法人北野天満宮の協力を得た。

3. 調査経過

(1) 調査工程

調査専門家会議及び委員による個別の指導のもと、料理店、食材生産者、食品加工卸業者などの関係する企業、団体、個人の協力を得て、基礎調査、詳細調査（第1・2次）、現地調査、文献調査を実施した。その結果を調査報告書にまとめた。以下はその工程である。

	令和3年										令和4年		
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
調査専門家会議					●			●		●		●	
委員による指導				■									
基礎調査				■									
詳細調査（1次）							■						
詳細調査（2次）								■					
現地調査								■		■			
文献調査				■									
調査報告書作成										■			

(2) 調査専門家会議

調査委員に個別に指導をいただきつつ、調査専門家会議において、調査方針、手法等を決定し、調査報告書の内容等を確認した上で調査の総括を行った。

- 第1回 令和3年8月31日 基礎調査成果に基づき、京料理の現状、調査の課題・目的・視点、調査対象範囲、手法等の検討を行い、詳細調査（第1次）の方針を決定した。
- 第2回 11月15日 詳細調査（第1次）の中間報告に基づき、調査に関わる京料理とその担い手の特色、料理の形態、調理技術の内容等について検討を進めるとともに、詳細調査（第2次）の調査対象及び文献調査の方針等を決定した。
- 第3回 令和4年1月18日 詳細調査・文献調査の結果を踏まえ、京都らしい料理の特色（表現・芸術性）、京のもてなす料理文化の背景・関わり、京料理の特質・形態、調理技術、接客・接遇、担い手の役割等について、考え方を整理した。
- 第4回 3月1日 現地調査の結果を踏まえ、調査報告書の内容を検討し、調査成果を総括した。また、調査報告書の概報を示す食文化ストーリーについて意見をいただいた。

(3) 基礎調査 聞き取り調査 8月2日～13日（6件）

料理店の実態等を把握するための調査方針を決めるにあたり、主な料理店に対し（6件）、聞き取り調査を行った。

(4) 詳細調査（第1次 料理店）

(ア) アンケート調査 10月13日～12月10日（88件）^[注2]

「京都の伝統的な食文化のおもてなし料理アンケート」調査項目〔店舗の基礎情報、料理技術等、しつらえ・配膳等、総合コーディネート（企画・運営）等〕について、調査が必要と考えられる料理店に対し、アンケート調査を行った。調査対象の選定にあたっては、これまでの京都における料理店としての実績、民間の調査機関による評価等を参考とした。

(イ) 聞き取り調査 9月10日～11月5日（22件）

アンケート調査対象の中から、代表的な有職料理、精進料理、茶懐石料理^[注3]、会席料理、川魚を扱う料理、鳥を扱う料理等の料理店を抽出し（22件）、料理の提供形態と料理店の営業形態について、主人等から直接聞き取りを行った。

(5) 詳細調査（第2次）

(ア) アンケート調査 12月3日～1月7日（19件）

第1次アンケートで回答のあった料理店の経験・実績のある女将を対象として、もてなし・接客について、アンケート調査を追加で行った。

(イ) 聞き取り調査 11月26日～12月26日（22件）

a. もてなし・接客について

もてなしのあり様を詳細に把握するため、料理店・旅館の女将、料理店に所属しないサービス担当者^[注4]に対して、本人に直接聞き取りを行った。

b. 食材の調達

食材調達の構造を把握するため、食材生産者・卸業者 5件、食品加工卸業者 8件、その他関係団体 3件の代表及び担当者から直接聞き取りを行った。

(6) 現地調査

(ア) 料理店の実態調査

基礎調査、詳細調査の成果を踏まえ、料理、しつらえ、建物、景観、もてなしなどを総合的に演出する「総合コーディネート」の実態を把握するため、現地調査を行った。また、おめでたい席などに瑞祥の形を表す儀式として演じられている生間流式^{いさま}庖丁についても記録をとる機会を得た。

令和3年	11月8日	萬亀楼	（生間流式庖丁）
令和4年	1月21日	大徳寺一久	（精進料理）
	1月25日	三友居	（茶懐石料理）
	2月14日	瓢亭	（会席料理）
	2月16日	菊乃井	（会席料理）
	2月23日	たん熊北店	（割烹料理）

[注2] 京都の料理人等により継承されてきた料理店が提供する料理を対象とした。そのため、京都の家庭料理であるお番菜や寿司、そばなどの専門料理店は調査対象に含んでいない。

[注3] 「懐石料理」ともいわれるが、本書では「茶懐石料理」で統一した。

[注4] 本書では「仲居」等の、料理を顧客に提供する人の呼称を「サービス担当者」とした。

(イ) 料理店の建物調査

料理店の歴史的変遷の中で、時代の流れに応じて、建物の利用形態がどのように変化したか、その構造、配置、空間利用の変化等を調査し、料理店の建物がどのように扱われてきたか、調査を行った。

令和4年 1月26日 山ばな平八茶屋、鳥彌三
2月9日 鶴清

(7) 文献等調査

現在、京都の料理人等により継承されてきた料理を提供する店は全国にみられ、それは「京料理」の名称で呼ばれている。この「京料理」の名称は、近代以降のものとされており、どのように全国に広がったかはあまり知られていない。

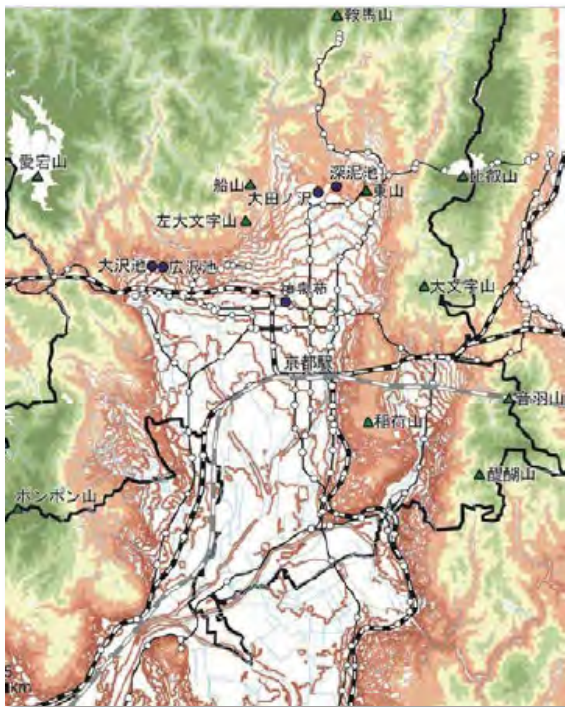
そこで、「京料理」の名称について料理店の店名や、文献に記載されている状況を一定の基準で抽出し時代的な変遷とそれが広がる推移を検討した。

II. 調査概要

1. 京都の伝統的な食文化の環境

(1) 京都盆地の自然環境

自然地形 千年の都・京都は、京都盆地とその東の東山連峰を挟んでならぶ山科盆地とされ、世界遺産・古都京都の文化財の構成資産もこの範囲に広がる。この南北 20km、東西 10km の盆地は三方を山々に囲まれ、鞍馬山(584m)、貴船山(716m)、比叡山(848m)、愛宕山(924m)などの山稜の裾部に天王山(270m)などの高さ 200~300m のなだらかな丘陵が連なり、その盆地中央を鴨川が南流、西縁は桂川、南縁・東縁を宇治川・木津川が流れる。



なお、地形は盆地北から南へ平均すると 100m 進んで 30~40cm 低くなるという、極めてなだらかもものとなっている。

このような地形により、前述の河川にかかる橋からは、山々の幾重にもおりなす山容を眺めることができる。これらの河川と山々の連なりが特徴的な京都の地形は、古来より「山紫水明」と称され、人々に親しまれてきた。

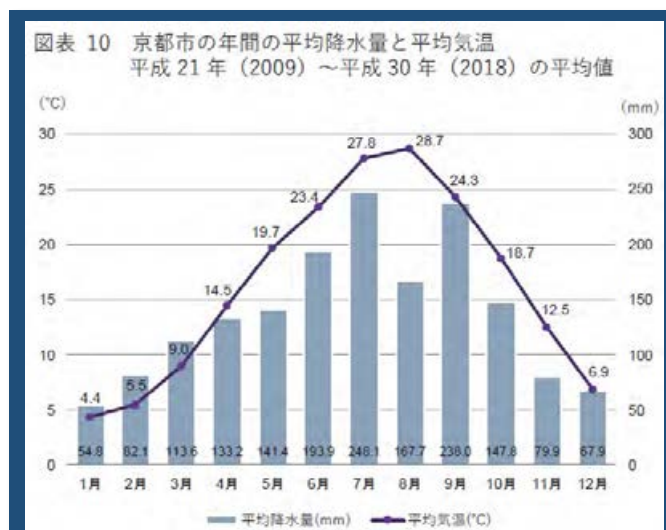
伝統的な食文化を継承してきた京都の料理店は、盆地北部から、西は乙訓地域、南は城陽市に点在し、山々や景色を眺めることができる位置にある。

未来を創る京都文化遺産継承プラン
～京都市文化財保存活用地域計画～
京都市 2021 図表 8 京都市の標高図 転載

気 候 北と西を丹波高地、東は比良山地、南は生駒山地の丘陵によって区切られる京都盆地の気候は、夏季は高温多湿、冬季は雨が少なく乾燥し、低温である。一年のうちでは、7月の梅雨、9月の台風の時期に降水量が多く、海から遠く、盆地をなす地形と相まって、季節による降水量、気温の変化が大きい。また、比叡山や愛宕山の麓などでは、山側から冷気がおりてくる底冷えがみられ、晩秋から初冬にかけて発生する一時的な雨は、晴れたかと思えば雲がかかって雨が降り、雲が去るとまた晴れ間が覗く「北山しぐれ」といわれる京都独特の気候を生み出し、四季の移り変わりが明瞭である。

このような気候は、京都の人々の歴史観や自然に対する美意識の源泉となり、食文化にも影響を与えてきた。

未来を創る京都文化遺産継承プラン
～京都市文化財保存活用地域計画～
京都市 2021 図表 10 転載



河川・地下水

京都は、平安京造営以降、宮都として栄え、多くの人々が生活してきた土地である。市街地は盆地平坦地の上であり、地形的な性質により、地下には多量の水が地下水として、たくわえられている。これらの水は、現代においても井戸水としてくみあげられ、豆腐、湯葉、酒造り、京野菜の栽培に加え、料理店においても、出汁を引く、炊飯、生け簀の水の使用など多様な使われ方をしている。京都盆地を流れる主要な河川は、北部から南流する高野川、賀茂川、鴨川(出町柳以南)、北西から南流する桂川、盆地南西部で合流する宇治川、木津川があり、盆地に扇状地を形成している。盆地中央部の鴨川扇状地では砂礫層が主であるが、南部の氾濫低地では砂礫、砂・粘土の互層が卓越し、地下水はこれら砂礫層中に多く保持されており、帯水層は何層かに分かれている。基盤層までは、北部では100m以下であるが、南部では300～400mに達する。なお、これら盆地内の地下水の水質について、地点によりミネラル含有量等の相違がみられることが調査で明らかにされている^[注5]。

(2) 千年の都としての歴史的環境

平安遷都(794)以降、京都は東海道、山陽道(西国街道)、鯖街道等の整備により、全国各地と結ばれ、日本の中核として、人や物、情報が集積するようになる。平安時代には、東西の市が設けられ、全国から食品類も集荷・販売され、盛行を極めた。同後期以降は、鴨川の東側、また鳥羽地域にも街区が広がり、鎌倉時代には建仁寺・東福寺等の大規模な禅宗寺院の造営が行われる等、ますます発展していく。室町時代以降は、金閣・銀閣に象徴される北山文化・東山文化の隆盛、応仁・文明の乱を経て、多様な人々が集住する「上京」・「下京」といわれる地域が成立する中で、武士のみならず、町の人々が茶の湯を楽しむなど都市的な文化活動が営まれるようになる。豊臣秀吉による大規模な都市改造により、さらに発展・拡大した京都や伏見には、各地から多様な文化が伝わり、外来文化(南蛮文化)の影響を受けた文物も現れる。

江戸時代に入り多くの寺社が復興し、高瀬川の開削など、町の基盤整備が進む中、西陣の織物業、京焼・清水焼をはじめとする商工業の発達により、富裕層や文化人といえる町衆が書道、陶芸、漆芸、出版、茶の湯など、多様な文化の主役となる。そうした層を顧客として、江戸時代の中頃、京都にはたくさんの料理店が誕生した^[注6]。また、「都名所図会」などの旅行の案内記を中心とした出版文化の広がり、各地から京都の社寺へ参詣する人々に魅力的な京都のイメージを定着させ、旅人が食事や休息をとる茶店や料理店が隆盛すると同時に、京都の食文化の魅力を全国に行き渡らせた。

明治以降は、琵琶湖疎水の建設に始まる都市基盤の継続的な整備とともに、海外への職人の留学、外国人技術者の招聘などの積極的な殖産興業策が進められた。さらに大正天皇・昭和天皇の御大礼や大規模な博覧会の開催は、京都の文化振興に大きな影響を与えることとなった。

第2次世界大戦による大きな戦火を免れた京都は、文化観光都市として歩み始める。戦争中に中断された五山送り火や祇園祭山鉾巡行の復活など、様々な文化行事への取組が積極的に進められた。

[注5] 地下水学会誌 第56巻第1号 p. 53～65 2014年2月28日発行

[注6] 熊倉功夫 『日本料理の歴史』 吉川弘文館 2007年

(3) 京都の伝統的な食文化の特質

これまでの経過を踏まえ、その特質を列記すると以下のようなものである。

- 皇室、公家はもとより、武士、寺社、町衆など様々な文化の担い手が活躍してきた歴史から、それらの多様な文化の担い手それぞれに関連した建物や庭園等が残されている。
- さらに、それらが自然と一体となった特色ある風土や古くから続く人々の生活と生業によって形成された歴史的な景観地が広がっている^[注7]。
- 京都の年中行事には、宮中行事、盂蘭盆会など日本の民俗に根差したものの、祭礼に伴うものなどがある。それぞれにまつわる食べ物やしつらえ、しきたりなどを伴いながら、一年を通して何かしらの行事が行われており、それらは京都の暮らしを彩り、人々に楽しみや安らぎをもたらしてきた。
- 長年の歴史の中で継承されてきた能、狂言などの芸能や染織、陶芸、漆芸、人形などの工芸には、伝統の技があり、茶道、華道、香道、食などの生活文化には、それぞれに受け継がれてきた作法やしきたりがある。

このように千年以上にわたって都であり続け、歴史的に「京都」といわれてきた地域は、長年にわたり、政治、経済、産業、文化、宗教、学問の中心地であり続けてきたことから、皇室、公家、武士、寺社、町衆等の多様な主体が互いに交流することにより、様々な文化が積み重なる日本では他にない歴史的な重層性があり、多様な文化がみられる。

2. 基礎調査

創業50年以上を経過する主な料理店6件から聞き取った概要は以下のとおりである。

(京料理)

- 京都の料理は多様であるので、まずは「料理の意図=考え」をくみとることが重要と思われる。
- 料理の提供の仕方が、地方と京都で違う。
- 地方から来られた人が京都の文化を求める。
- 空間構成と料理がセットになっていると考えられる。
- 京都の料理は、「京都の風」の感覚が必要。「京都の水」が行き渡る範囲なども、「京都の風」を形成している大きな要素。

(京料理の担い手)

- 主人はオーケストラの指揮者と言える。
- 「現代の名工」は技術を評価。無形文化財保持者は、芸術文化、それ以外の文化要素も総合的にもちトータルコーディネーターができる人といえる。
- 京都の料理における主人・若主人・女将の役割は、総合プロデューサーと考えている。

(京料理店)

- 京都の料理店は京都の伝統文化を体現している。
- 料理店は地元密着の店が多く、ほとんどが100年以上経過。
- わざを保持する主人(料理人)の京都の団体として、京都料理組合、京都料理芽生会などがある。
- 京都の料理は京都市内を中心とした料理店で、古くから営んでいる料理店が担っていると考えている。

これらの意見を踏まえ、専門家会議において、詳細調査等の方針を伺い調査を実施した。

[注7] 東山、北山、西山等の市街地から見渡せる山裾部(8,513ha)が歴史的風土保存区域に指定されている。

3. 詳細調査（第1次）

（1）アンケート調査

調査対象に選定した料理店126件へアンケートを配布した結果、88件の回答があった。調査結果の主な内容は以下のとおりである。

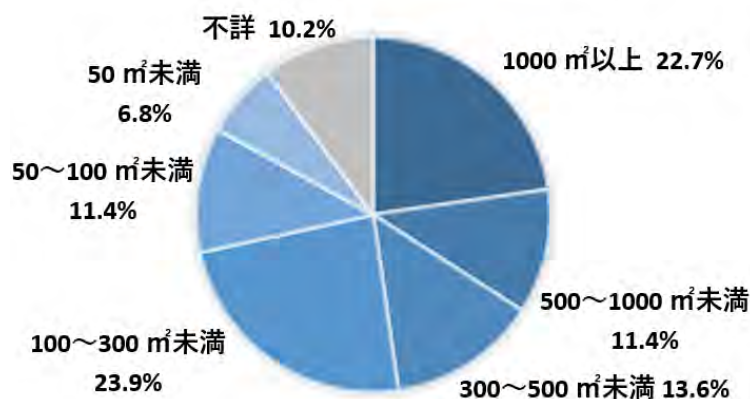
① 店舗の基礎情報

①-1 店舗の基礎的な情報について

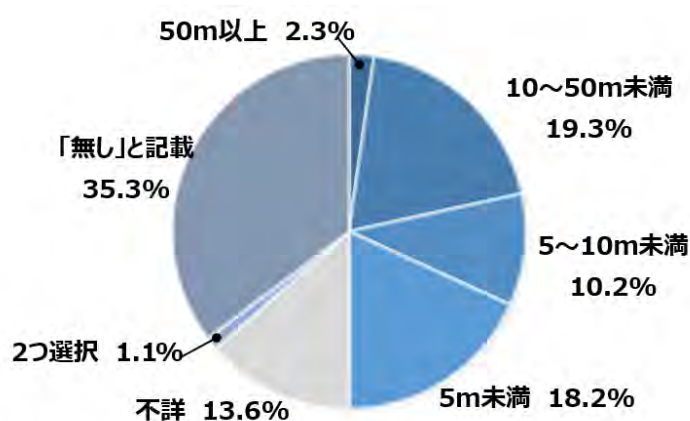
料理店の敷地面積は1000㎡以上と100～300㎡未満、通路の長さも10～50mと5m未満が2割前後をしめる状況にあり、その規模感をあらわしている。また、その他の敷地の利用形態としては、庭園及びその可能性のある利用形態が5割強をしめる。

なお、店舗環境は、45%が景観風致地区^[注8]にあり、その良い面として、都市景観・歴史、地域の風情、交通の便、自然環境・景観があげられている。

1000㎡以上	22.7%
500～1000㎡未満	11.4%
300～500㎡未満	13.6%
100～300㎡未満	23.9%
50～100㎡未満	11.4%
50㎡未満	6.8%
不詳	10.2%



50m以上	2.3%
10～50m未満	19.3%
5～10m未満	10.2%
5m未満	18.2%
不詳	13.6%
2つ選択 ・ 10～50m未満 ・ 5～10m未満	1.1%
「無し」と記載	35.3%

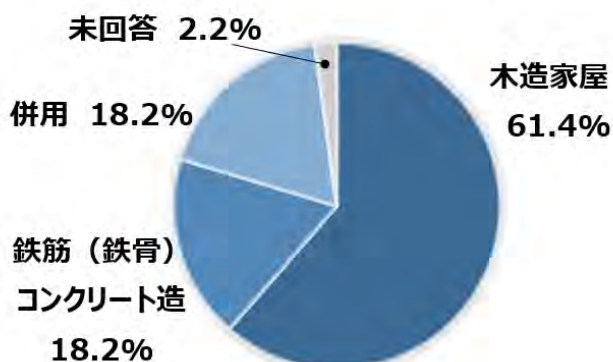


[注8] 歴史ある建物や庭園等が自然と一体となった特色ある風土や古くから続く人々の生活と生業によって形成された歴史的な景観地。

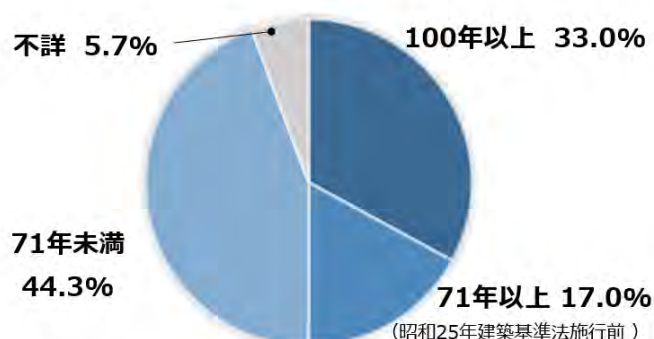
① -2 建物の規模、構造について

木造もしくは併用建物は全体の8割弱、築年数は約5割が71年以上の年数を経過したものとなっている。

建物の構造について (選択は1つ)	
木造家屋	61.4%
鉄筋(鉄骨) コンクリート造	18.2%
併用	18.2%
未回答	2.2%



建物の築年数について (選択は1つ)	
100年以上	33.0%
71年以上 (昭和25年建築基準法施行前)	17.0%
71年未満	44.3%
不詳	5.7%

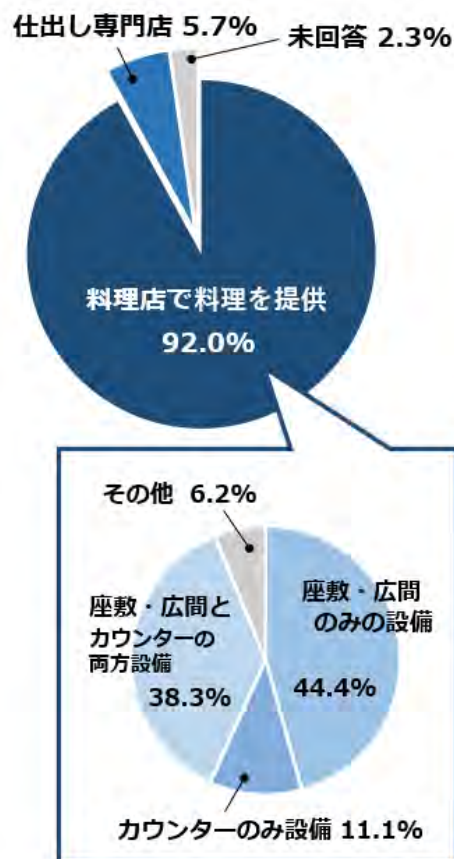


① -3 料理店の営業形態の区分

料理店の営業形態は、「仕出し専門店：料理店外での料理提供」と「料理店内での料理提供」に分類できる。さらに調理場所と提供場所により「仕出し」は「出仕事」と「仕出し(弁当)」に、「料理店内での料理提供」は、「座敷・広間での提供」と「カウンター形態」に分かれる。座敷・広間を約8割の店で採用し、カウンター形態は約5割の店で採用している。

仕出し専門店は、全体の5.7%であり、茶室を併設している店は、全体の18%だった。

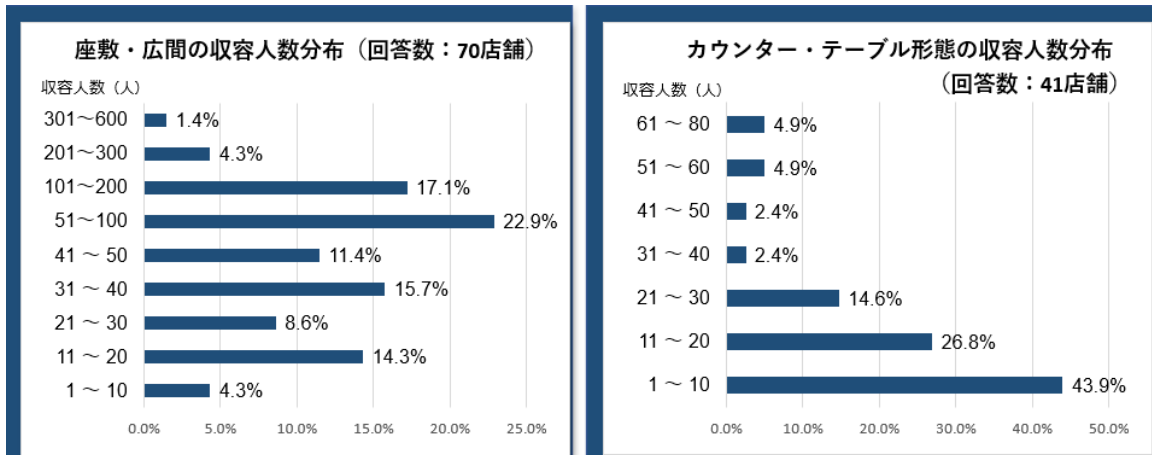
料理店の営業形態 (複数回答可)	
料理店で料理を提供	92.0%
座敷のみ設備している店	44.4%
カウンターのみ設備している店	11.1%
座敷・カウンター両方設備している店	38.3%
その他	6.2%
仕出し専門店	5.7%
未回答	2.3%



① -4 店舗の収容人数について

料理店の収容人数をみると、最少は10名程度、最大は600名程度まで、様々であるが、総体としては、10～200名程度である。

また、料理店における座敷以外の形態として、カウンターとテーブルがある。これらの規模は、10名～20名が中心となり、収容人員は少ない。



※ 小数点第1位未満を四捨五入

① -5 仕出しを行っている割合

回答店のうち、約半数の店で仕出し（店外での料理提供）を手掛けている。

① -6 仕出しの形態区分

料理店のうち、「仕出し：店外での料理提供」の形態はいくつかに区分される。

仕出しは料理店で調理し客先へ運ぶ営業形態、出仕事は客先に出向いて調理する営業形態である。どちらも店外で料理提供することは共通しているが、料理を作る場所が違う。その形態により細分化される。

● 「仕出し(器返却)」

料理を盛りつけ、お膳や吸物等とともに、提供場所(顧客の邸宅等)に運ぶ(終了後、器は回収する)。

● 「仕出し(折詰弁当)」

料理を折り箱に詰め、店あるいは提供場所(顧客の邸宅等)で手渡す(折り箱は回収しない)。

● 「仕出し(出仕事・出張料理)」

料理人、女将、サービス担当者(仲居・配膳担当)が提供場所(顧客の邸宅等)に出向いて、調理、盛りつけ、配膳、片づけを行う。さらに、調理器具、器、膳などを、料理店から持ち込む場合と、顧客の邸宅の膳・器を使う場合がある。

なお、仕出しの実態は、「仕出し(器返却)」と「仕出し(折詰弁当)」が多く、出張料理がそれに続く状況にある。

料理店の営業形態について (複数回答可)	
「仕出し(器返却)」	42.0%
「仕出し(折詰弁当)」	39.8%
「仕出し(出仕事・出張料理)」	31.8%

①-7 仕出しの売上の割合

●「仕出し(器返却)」

「仕出し(器返却)」を行っている料理店は、全体の2~3割程度をしめる。

●「仕出し(折詰弁当)」

「仕出し(折詰弁当)」を行っている料理店は、全体の2割程度をしめる。

●「仕出し(出仕事・出張料理)」

「仕出し(出仕事・出張料理)」を行っている料理店は、全体の5%以下である一方で、その割合が7割を超える店もあり、二極化している。

①-8 料理店の提供形態別割合

料理店で提供される料理は、京都の地理的・歴史的環境を生かした伝統的な文化に基づいた料理であり、精進料理、茶懐石料理、会席料理、有職料理、川魚を扱う料理、鳥を扱う料理等、多様な形態がみられる。

会席料理

主として料理店の座敷・広間で提供される料理で、宴会や冠婚葬祭において出される最も普遍的な京料理として展開。

茶懐石料理

茶事や茶会の席で出される料理。「懐石」料理とも称せられる。料理だけでなく器にも季節感を取り入れながら茶の湯の料理として普及した料理。もしくはその系譜をもつ料理。

割烹料理

会席料理の献立で、向付、煮物椀、焼物と続くコース料理の一部を抜き出して献立とし、客の求めに応じて単品を提供するもてなし料理。

精進料理

宗教的禁忌によって限られた材料で贅を尽くす、野菜を中心とする料理。

その他

提供店舗は限られているが、江戸・明治時代から続く代表的なものをあげると以下のとおり。

有職料理

宮廷料理の系譜を継ぐ料理として、しつらえ・器・膳などの形が引き継がれている。

川魚を扱う料理

鰻、スッポン、鯉、鮎、鮎、アマゴ、ゴリなど、様々な川魚を伝統的な調理技術によって扱う料理。江戸時代からその形態があり、川に近いところに生け簀を構える形態が多い。

鳥を扱う料理

明治時代から続く鳥を扱う料理であり、鳥鍋などの提供形態がある。

なお、料理店で提供されている料理には、座敷・広間における会席料理が8割をしめる。

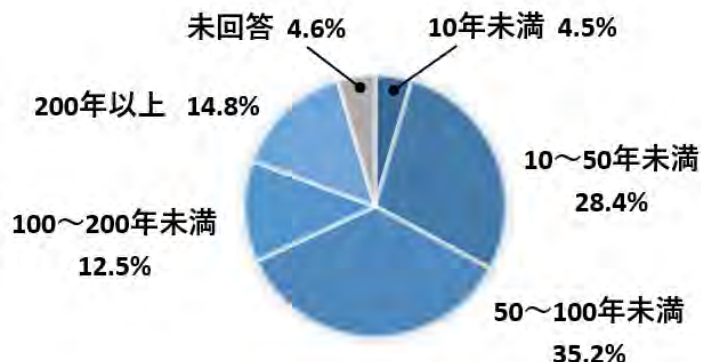
提供料理の形態区分	(複数回答可)
会席料理 (座敷・広間)	79.5%
会席料理 (カウンター)	35.2%
茶懐石料理	26.1%
割烹料理 (カウンター)	19.3%
精進料理	12.5%
有職料理	1.1%

※以下省略

①-9 料理店の営業年数

料理店には100年以上続く料理店が20店舗以上あり、2世代にわたり50年を超えて営業を続けるお店が50件以上ある。

料理店の営業年数（選択は1つ）	
10年未満	4.5%
10～50年未満	28.4%
50～100年未満	35.2%
100～200年未満	12.5%
200年以上	14.8%
未回答	4.6%



①-10 料理店の特色

店の特色としてふさわしい点とし、8割以上の店舗が新鮮な食材、季節感のある器と回答しており、季節感の反映が重要視されていることがわかる。

お店の特色としてふさわしい点	(複数回答可)
新鮮な食材	85.2%
季節感のある器	83.0%
京の季節感を表す客室の環境・雰囲気	78.4%
伝統的な京の食文化を反映した献立	76.1%
京料理に基づく創造的な献立	69.3%
確立された礼儀作法に基づくもてなし	30.7%
発酵食品の活用	21.6%

※以下省略

①-11 店の体制と経験年数

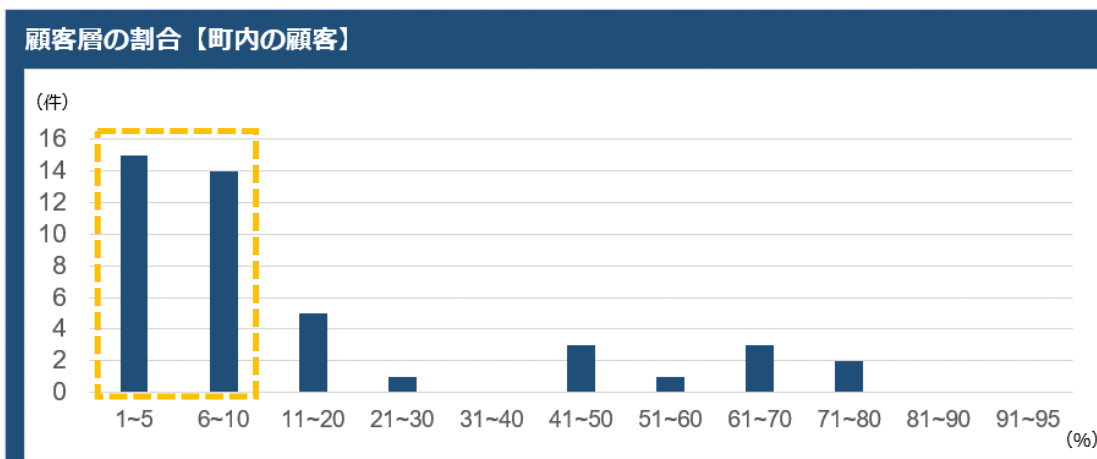
令和3年11月1日時点における料理店の各役職別に、個人の経験年数を確認した。

役職と経験年数ごとの人数分布								
役職名	合計	経験年数						
		60～75年	50～59年	40～49年	30～39年	20～29年	10～19年	1～9年
オーナー	10人	1	0	3	1	2	3	0
オーナー兼主人	58人	0	4	10	10	15	16	3
大旦那	6人	1	3	0	0	0	2	0
主人	32人	2	5	3	6	5	9	2
若主人	31人	0	0	2	0	11	10	8
大女将	18人	6	3	3	2	0	1	3
女将	51人	1	5	8	7	17	10	3
若女将	20人	0	0	0	0	2	10	8
料理長	50人	0	1	1	8	7	16	17
サービス長	25人	0	0	0	1	3	9	12
マネージャー	1人	0	0	0	1	0	0	0
合計	302人	11	21	30	36	62	86	56

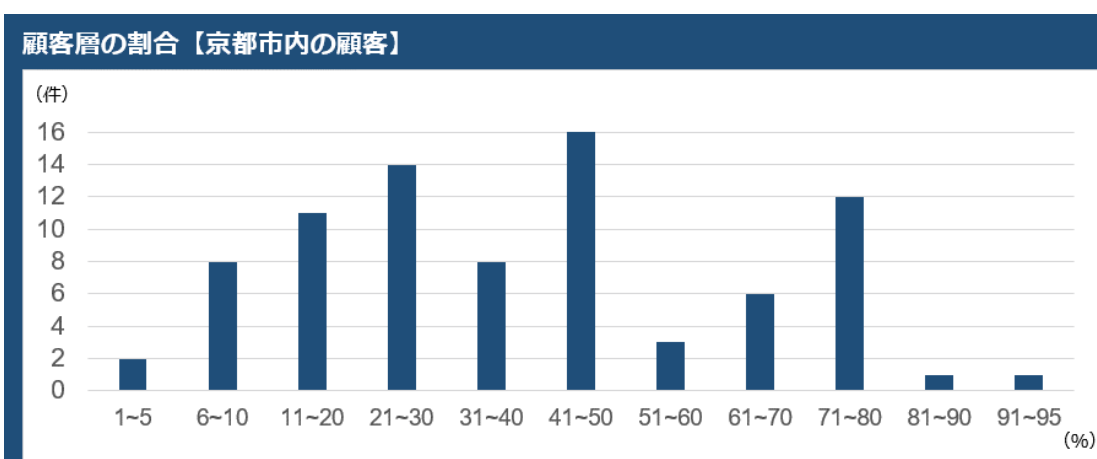
①-12 売り上げの割合、顧客層

料理店に来店する顧客の居住地の傾向を見ると、町内の顧客は、1割程度。京都市内と京都市域外の顧客の比率は、地域により、様々なイメージが成り立つ。

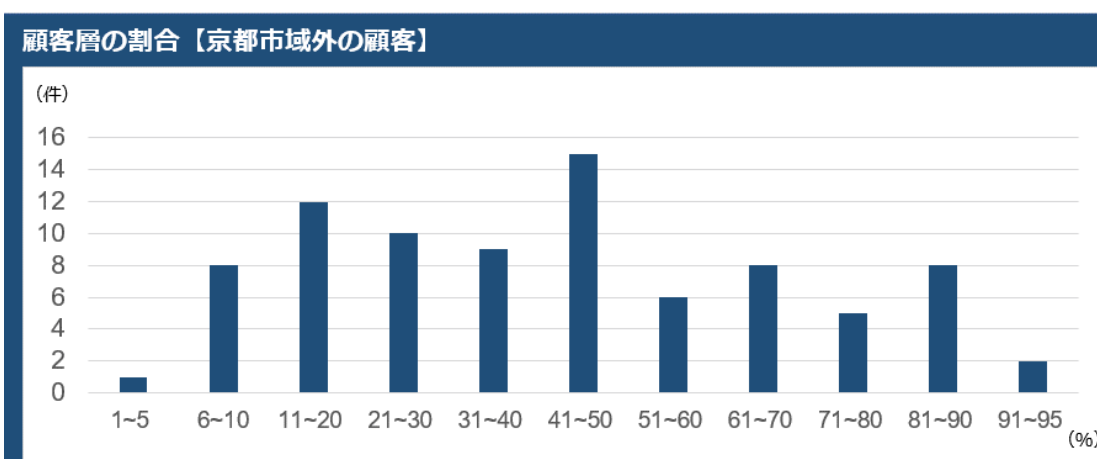
料理店と同じ町内の顧客の来店する割合が全体の1~10%となる店が主体をしめる。



京都市内の顧客が来店する割合は、全体の5割の店。次いで3割の店が多い。



京都市域外の顧客が来店する割合は、全体の5割の店。次いで2割の店が多い。



①-13 各料理店の特色ある料理と京都との関連性

回答があった各料理店の特色ある料理について、京都との関連性のある表現は、以下のとおりである。

- 地名では、「南禅寺、大徳寺」「祇園」「若狭（鯖）街道」。
- 料理関係では「川魚料理・鱧料理」。
- 生活文化では、「茶道」「川床」「四季折々・季節・歳時記」。
- 食文化・食材では、「京野菜」「湯葉」「スッポン」「鶏食文化」「筍」「水のよい京都」。
- その他に「宮中」「大本山」などがみられる。
- いずれも、京都の特色となっている言葉であり、「宮中」「大本山」との関連性が料理にみられる点は、その特色を際立たせている。

② 料理技術

②-1 料理店が京都の伝統的な料理を提供する上で、重視している要素

献立の作成、調理技術、食材の調達など個別の要素もあるが、食材の調達から接客対応までの総合コーディネートをあげたところが多い。

伝統的な料理を提供する上で重視している点（複数回答可）	
食材の調達から接客対応までの総合コーディネート	34.1%
献立の作成	19.3%
食材の調達（仲買人・生産者から）	12.5%
調理技術	11.4%
料理の盛りつけ	3.4%
接客対応	3.4%
客室のしつらえ	1.1%

※以下省略

②-2 食材の調達

食材の調達者（複数回答可）	
主人（一人）	52.3%
主人と料理長	20.5%
料理長（一人）	13.6%
主人と若主人	4.5%
主人と料理長と女将	2.3%

食材の調達については9割近くの店舗が、主人が関わっており、料理長のみが関わるのは1割ほどの状況である。

※以下省略

②-3 店の料理に使用している水

3割程度が、特定の地下水を使用しており、古くより使用されてきた井戸を使っている。なお、特定の地下水を使用しているという回答者のうち、その使用している理由を「料理の味にとって重要な要素」（64.6%）、「使用する食材には京都産の食材が多く、その食材との相性が良い」（18.8%）としている。なお、その具体的な使用例として、「魚や野菜を洗うなどの下処理」「淡水魚の養殖」「出汁の使用」などがあげられている。なお、京都には、古来、名水といわれる井戸があり、それをくみあげている例もある。

②-4 SDGsの観点での取組

意識的になんらかの取組をしていると、約24%の店舗から回答があった。主な事例として、「食材を無駄にしない、最後まで使い切る」「生産者との情報交換が重要」等がみられた。

②-5 特定の生産者あるいは、特定の加工食品卸業者から調達する食材

生鮮食品	
野菜（京野菜・野菜）	牛蒡、茄子、蕪、ネギ、大根、水菜、人参、唐辛子、オクラ、胡瓜、筍、栗、海老芋、子芋、キノコ、椎茸、松茸、大葉、トマト、わさび、菊菜、ほうれん草、壬生菜
魚（海・川）	鮎、鯛、鱧、すっぽん、鯉、ニジマス、鰻、岩魚、鮠、穴子、河豚、太刀魚、鮪、鰯、モロコ、鰯、烏賊、雲丹、鯖、海老、鮎、鱈、カマス、ヨコワ、鰹、鱈
肉（牛・豚・鳥類等）	牛、豚、鳥、雉、猪、鹿、鴨、熊
加工食品	
	昆布、鰹節、豆腐、湯葉、生麩、白味噌、赤味噌、赤飯、小豆餡、醤油、砂糖、塩、コンニャク、豆乳、蒲鉾、わらび粉、きな粉、葛、棒鱈
その他 飲料関係など	
	酒、酢、ワイン、ウイスキー、焼酎、ビール

②-6 献立について

献立の作成者については、ほぼ9割の店で主人が関わることとなっており、いかに重要視しているかがわかる。また、一部であるが女将が関わる店もある。献立変更のタイミングは、定期的に毎月替えるところが6割ある一方、季節や特定の行事・節会を契機としている店もある。また、重要な要素として、季節の食材をあげているところが7割、次いで季節の器を5割があげている。この点は注目される。

献立作成者の割合（複数回答可）	
主人	85.2%
料理長	33.0%
女将	11.4%

※ 以下省略

献立作成の重要な要素（複数回答可）	
季節の食材	98.9%
季節の器	64.8%
社寺の祭事・行事	46.6%
店の伝統（伝承されている献立）	40.9%
二十四節気・雑節・七十二候	38.6%
新しい料理技法の導入	37.5%

※ 以下省略

献立作成のタイミング（複数回答可）	
毎月	60.2%
季節毎	34.1%
特定の行事	18.2%
特定の節会	14.8%
毎日	10.2%

※ 以下省略

②-7 器について

器を選定するにあたり、主人が関わるのは9割。それを季節(9割)、行事(5割)に応じて、料理との調和を重要視しつつ、決めているのが実態といえる。なお、その器を入手するにあたっては、直接生産者からは5割、卸業者からは7割となっている。

主人	88.6%
料理長	37.5%
女将	20.5%
料理人	15.9%

※ 以下省略

料理との調和	94.3%
形状	69.3%
器の色	67.0%
サイズ・寸法	60.2%
当日の顧客の好み	33.0%
店の伝統	27.3%
重さ	19.3%

※ 以下省略

②-8 調理技術

料理において、最も重要な技術は、味付け・出汁の技術である。

味付けの技術	29.5%
出汁の技術	19.3%
季節感のある食材と盛り付け、器選び	5.7%
煮る・焼く・茹でる・揚げる技術	5.7%
材料の下ごしらえの技術	3.4%
包丁技術	2.3%
食感を出す技術	1.1%
調味料・発酵食品を扱う技術	1.1%
食材の組み合わせ	1.1%
椀、造りの技術、器のとりあわせ、旬の食材選び	1.1%
素材と向きあう	1.1%
火入れの技術	1.1%

※ 以下省略 (上記の他、複数選択が11件、未回答が13件あった)

食材の魅力	77.3%
食材の新鮮さ	71.6%
季節感	63.6%
当日の顧客の好み	50.0%
色合い	46.6%
店の伝統	28.4%

※ 以下省略

調和・バランス	47.7%
食材の魅力	13.6%
季節	5.7%
色合い	3.4%
店の伝統	2.3%

※ 以下省略

(上記の他、複数選択が16件、未回答が5件あった)

②-9 日本料理の調理技術に対し、京都の伝統的なおもてなし料理のみに継承されている独自の調理技術

料理店の6割から回答があった。鰹の骨切りや出汁の技術などの具体的なものから、季節感等の見え方に関わるものまで、様々な視点からのものとなっている（以下は主な事例）。

- 食材の良さを最大限に引き出すため、旨みのある出汁と必要最低限の調味料を使用（出汁の技術、蔵囲い昆布・鰹節・鮪節の扱い）。
- 発酵食品を扱う技術（味噌・漬物など）。
- 食材を柔らかくする技術・灰汁^{あく}を抜く技術、下ごしらえの技術。
- 鰹の骨切り（うす造り・裏切り）、川魚の扱い（番茶で炊くなど）、筍・芋類の扱い（下処理・灰汁抜きなど）、野菜を煮ふくめる技術。
- 季節感あふれる八寸、舞妓さんに食べていただくように、小さく作られた料理。
- 寺院の伝統的な点案^{てんあん}（儀式法要などの時、来客用に出す特別の献立）によって、独特の調理技術がある（門外不出）。

②-10 割烹料理

一品ごとの料理を提供する割烹料理は、顧客の要望に沿うように調理するのが基本であるため、料理として仕上げる前段階の食材の下処理に、献立料理との違いがある。

相違点として一番多いのが「食材の下処理時間」（25%）、次いで「食材の調達」（21%）であった。具体的には、「普段会席には使わない、松茸、鮑、伊勢海老なども使う。」「料理方法が客のリクエストで決まるので、鮮度が大切」「下準備の違い（切っておかない、塩をしない等）」「お客様の希望の材料、調理の仕方を聞く」「臨機応変な対応」などがある。

③ しつらえ・配膳等

③-1 店・客室のしつらえについて

料理店における客室のしつらえは、主人もしくは女将により行われているが、年中行事や季節の節会を踏まえ、顧客の意向に応じて、掛け軸、花器・花材、季節を重要視しつつ取扱っている。

しつらえを変更するタイミング		(複数回答可)
当日の顧客に応じ	48.9%	
節会、二十四節気、雑節に合わせて変更	44.3%	
行事に応じ	35.2%	
随時	18.2%	
毎日	15.9%	
毎月（タイミング回答なし）	12.5%	
朝、夕	8.0%	
毎月1日に変更	6.8%	

※以下省略

しつらえの重視している点		(複数回答可)
掛け軸	76.1%	
花器	69.3%	
花材	69.3%	
季節	69.3%	
調度品	52.3%	
調和	44.3%	
行事	45.5%	
京都の風情	30.7%	
店舗の伝統	15.9%	

※以下省略

③-2 料理の配膳・接客対応

配膳・接客の責任者・コンセプトを決める者は、いずれも主人より女将が主体となっている料理店の方が多い（5～6割）。重視している点は、料理の提供のタイミングがほぼ8割となっており、次に顧客の情報、部屋のしつらえが続く。

接客・サービスで重視している要素（複数回答可）	
料理の提供のタイミング	88.6%
顧客の情報	67.0%
部屋のしつらえ	54.5%
時間・もてなしの工程	50.0%
料理やしつらえの説明	44.3%

※以下省略

③-3 技術継承・教育

サービス担当者の指導は、献立の指導と、しつらえや接客の指導に分けることができる。いずれも主人、料理長、女将がそれぞれの視点で、サービス担当者を個別に教育する方法が70～80%を占める。

④ 総合コーディネーター

④-1 担い手、重要視している視点

料理店が京都の伝統的なもてなし料理を提供する上で、重視している要素として、食材調達から料理提供までの全体をコーディネートする役割がある。この総合的なコーディネートを実際に担うのは、主人が80%を超え、次いで料理長(16.1%)、女将(同)と、圧倒的に主人が担っている状況だった。

京都の伝統的おもてなし料理店における「京らしさ」について重要視している点（複数回答可）	
品格	62.5%
繊細さ	58.0%
質	56.8%
歴史性	55.7%
配慮	55.7%

※5割以上選択のみ

④-2 料理店が考える顧客の満足度

料理店として、顧客の満足度のどこに重点を置いているのかを、「① 店のサービス・雰囲気」「② 料理の見映え・味」「③ 料理の値段」「④ その他」の4つに分類して確認したところ、「① 店のサービス・雰囲気」を3割、「② 料理の見映え・味」を5割とする店が最も多く、店のサービス・雰囲気と料理を大きな柱としてとらえていると考えられる。

(2) 聞き取り調査

精進料理、茶懐石料理、会席料理など京都で継承されてきた伝統的な料理を提供する22件の料理店から、店の料理のあり様等について聞き取りを行った。その内容は、店が所在する地域や提供する料理の内容により様々である。京都らしさについては、意識している点が明解である（以下は主な内容）。

① 料理店の主人

- 茶懐石は茶の湯文化に倣い、主人がしつらえて客を迎え入れるもので、大人数に提供する料理ではない。
- 料理店の建物は、歴史的に評価できる古いものが多い。また、料理で使用する器も金継ぎして使い、机も漆を塗り直して大事につかっている。
- 会席料理は、座敷で「膝をつき合わせて」話し合うのが、本来の会席の形態であり、そこが重要。机と椅子を設置する場合には、床の間への視線の高さに留意している。
- 食材の下処理に時間をかけ、命あるものの素材を大切に扱い、おいしくいただく。
- 水道水と地下水を比較すると口にのるやわらかさは水道水より地下水の方が明らかにやわらかい。山に囲まれているところの方が、水がやわらかいと感じる。
- 料理店はサービスと料理の両方のクオリティの高さで勝負している。非日常的に、美しく提供するのが仕事。
- いろいろな決まり事を知っているのが、京都の料理店の特色。
- 主に山間部で川魚料理を提供する料理店では、川魚を使い、沖のもの(海の魚)を使わないのが基本的な考え方である。鯉を泳がせておくための生け簀は、川の水を使っている。
- 京都の割烹店は、大阪の華やかなしつらえとは違う。京都は食べるスピードが遅い。
- 京都の店の繊細さは、京都の複合要素が作り出している。
- 京都で食するから「京料理」、他の地域で同様のものを食べたら「京風料理」になるのではないか。また、京料理の重要な要素として、新しいことに挑戦していく「精神性」が重要ではないか。
- 日常的にハイレベルな料理を食している職能集団である花柳界を中心とした祇園の人たちは、細やかな仕事に対しても厳しく評価している。
- 臨済禅の精進とは、材料を大事にし、生殺せず、疑わしいことをしない(もどき料理はしない)、手間をかけて、もてなし料理とすることである。

② 仕出し専門料理店の主人

- お茶事、お茶会、寺の行事・法要、室町・西陣の企業、花柳界・祇園のお茶屋、地域の町内など様々な仕出しがある。
- 塩や酢で鰯を骨切りするなどは、技術としては、全国区だが、実際にそのような技法の料理を食べているのは、京都が特に多いのではないか。
- 京料理も他地域の料理技法を取り入れたりしている。決めつけがあるようでないのが京料理だと思う。
- 京料理の特色として、「繊細」という言葉は適しているかもしれないが、ちまちました状態にならない繊細さが良い。

4. 詳細調査（第2次）

（1）アンケート調査

料理店52件へのアンケートの結果、19件から回答があり、主な点を列記すると以下のとおり。

①「しつらえ・もてなし」について

- 顧客から予約を受ける時には、特に食べ物の好き嫌い・アレルギーの有無、来訪の目的や集まりなど、要望、顧客の来歴を確認する。
- 客室をしつらえる場合は、訪れる人を魅了してやまない、少し季節を先どりしたものを志向する。
- お客様をお迎えする準備が整った意味で玄関に打ち水をする。
- 部屋へ案内する場合は、上座・下座に留意しつつも、この店に緊張して入ってこられた顧客の緊張をほぐすことを考える。
- 料理を配膳する場合には、食事の進み具合を見極める。お酒の有無を確認し、献立・食材の産地を説明する場合がある。また、上げ膳と下げ膳のタイミングを把握し、料理人に伝える。
- 帰られる際の見送りは、お客様の姿が見えなくなるまで見送る。

②「京都ならではの」もてなし

- 京都の文化・食文化を発信することが一番大事。
- 京都は長い歴史と文化がありお客様の期待も大きいので、迎える側も歴史、文化、芸術の知識を学ぶ努力が必要。
- 一年を通じて多くの行事があり、見どころも多いので、様々な情報を提供する。
- もてなしの精神は、より行き届いたサービスをすること。
- 代々培ってきた文化を発信することが一番重要。
- 来ればくるほどサービスがよくなると感じられること。
- 京都弁・関西のイントネーションで話す。

③ 女将・サービス担当者の役割

- 女将は店のもてなしの決まりごとについて、考え方や手本を示す。また、その業務の全体を統括する。
- サービス担当者は、女将からの指示・指導を身につけ、もてなしを実践する。その長(仲居頭)は、もてなしを実行しつつ、全体に目を配り現場の指導も行う。

④ もてなしの考え方

- 旅館、料亭、茶懐石、割烹など、元の成り立ちをしっかりと理解し、それを念頭において、しつらえ、接客のスタイルを実践していく。
- まめな事項の実践がもてなしの技術といえる。
- サービスに技術はなく、どれだけ親身にお客様に喜んでいただけるか。接客のプロフェッショナルという意識、素直な心と謙虚な態度が重要。
- 夏は打ち水でのお迎え、冬はお香をたいてのお迎えなど、季節に応じたお迎えからはじめる。非日常をお楽しみいただく。
- 四季折々の物を目と味とで楽しんでいただけるよう場の和やかな雰囲気づくり。より楽しく、おいしく食事ができる緊張をほぐす細やかな心くばりと工夫を行っていく。さらに、接客係の笑顔も大事。
- 京都の食文化の知識を習得し、日々の献立をお客様に過不足なく説明する。
- 食器の扱いを知り、お客様へは丁寧に、美しい所作で料理を提供する。
- お客様とのコミュニケーション、絆を大切に作る。
- そのわざには、多様な京都の食文化に造詣深く、新しい情報を聴取し、細かい豊かな知識経験が必要となる。

(2) 聞き取り調査

① もてなし・接客について^[注]

料理店の女将3件、料理店に所属しないサービス担当者2件、料理業界の教育者1件の計6件の聞き取り調査を行った。その概要は以下のとおり。

女 将

- 「もてなし」とは、技術として理解すべきものではなく、お客様にどう対応するかの考え方が重要。わざを施す対象が人間なので、個人ごとに必要な事柄が違う。
- 方法よりも考え方を身につけ、都度それに則った行動を起こす。そこで必要なのはプロフェッショナルとしての意識だと思う。
- 女将は店の決まりごとの手本となる。仲居は女将と一緒に行動し、見ながら覚えていく方法が基本。
- しつらえに関する事柄は、女将の担当。部屋ごとに掛けられる軸は決まっているので、部屋ごとに軸は管理し記憶する。建具替えなども、しつらえの一部といえる。
- 配膳・食事は、およそ2時間から2時間半で完了するように進行する。
- 献立は8品～10品とデザート、お茶で構成するので、一品にかけられる時間は10分から15分程度。ご飯は時間がかかるなど、おおよその時間配分はどの宴席でも同じ。
- 次の料理の段取りを把握した上で、食事の進み具合をチェックして、調理場に次の料理を出すタイミングを伝える。
- 座敷で銘々膳に正面から提供するスタイルから、掘り炬燵では大きめの机に利き手の反対側から提供するようになり、椅子と高膳では料理を一時的に置くための机を別に設けるなど、提供する方法が変化してきている。
- お客様にゆっくりしてもらうためには、マニュアルで標準化された方法での対応では通用しないことが多い。

料理店に所属しないサービス担当「助仲居」(女性)

- 仲居業として、特定の店に限らず、料理店や社寺での大人数のイベントなどに対応している。5～6人でチームを作る。
- 料理を出すタイミングを料理場へ指示し、座の盛り上がり方を見て、追い肴も料理場に依頼する。
- 男性の配膳は、配膳袴を着て、玄関番～案内～配膳～下げ膳などの全体をカバーするが、着物を着た女性の対応が必要な業務には、女性の配膳が必要。
- 茶道の家元や重鎮の顔を覚えていないとできない仕事を料理店が受けた時や、社寺での会を仕出し店が受注した時に、仕出し店から依頼される。

料理店に所属しないサービス担当「配膳さん」(男性)

- かつては、寺院で開催されていた呉服の展示販売会での数百人規模の客を接待する会食が多かった。
- 200～300人規模の茶会になると、大規模な会の経験を積んだ人でないと客さばきができず、会が混乱してしまう(茶会仕事に関係する人たちは、施主(家元)、貸物屋、寺、配膳、仕出しなど)。
- 当事者の団体では(大きな茶会は)何年かに1回しか施主自身も経験していないが、「配膳さん」であれば、同様の会をあちらこちらの団体で毎年経験しているので、ノウハウの蓄積がある。
- 「配膳さん」は、膳組や配膳のみでなく、下足、荷物預かり、座敷の手筈なども担当する。
- その場で起こるイレギュラーなことにどう対応して、滞りなく会を進められるようにするのが大事な仕事の一つ。
- 近年は、小規模な会が多く、「配膳さん」の仕事の内容は、重鎮の顔や車種などを把握して滞りなく誘導することが重要な仕事になった。

[注9] 京都には「配膳さん」「助仲居」と呼ばれる接客を専門とする職能集団がある。彼らは行事など大人数の客を迎える会において、来賓の客さばきや配膳など、その行事のあらゆる事柄を担う。担う役割から、男性の「配膳さん」、女性の「助仲居」に分けられている。

料理業界の教育者

- 仲居の教育は需要が少ないため、学校でコース化されない。ヨーロッパでは、フランス料理の技法を体系的に整理した教本が明治35年(1902)に刊行されている。このような体系化と明文化が、フレンチを世界に普及させる原動力になった。欧米にあるフランス料理の店舗数は、日本料理店とは開きがある。
- もてなしについては、ヨーロッパのホテルでは「ホスピタリティ」として古くに体系化され、それを日本に輸入して教育に使用している。

② 食材の調達

料理店が調達している食材生産者、食品加工卸業者などから、食材の調達と料理店との関係性を中心に、聞き取り調査を行った(計16件)。

生産者(農園)

- 農地と市街地が近く、消費地を訪問できる範囲の地域(上賀茂、左京区、南区など)、消費量が多いことが、京野菜を継承していく環境。
- 料理人の意見を聞きながら、料理店と直接取引をするようになった。「早く届ける」ことが大切なので配達もする。
- 消費者、小売りのバイヤー、料理店への直接供給をしている。基本的に流通業に乗せることはしていない。

卸業者(鮮魚・京野菜)

- 京都は業務筋の求めるレベルが高い。祇園などで食べている人は、舌が肥えている。
- 高級魚は、東京の豊洲市場に引けを取らない量が京都に入荷している。
- 水洗い等の作業を仲卸がしてから、料理店へ配達するのが当たり前になった。
- そもそも川魚と海の魚は流通が違う。
- 京野菜と遠地からの農産物の扱いを分けている(全国唯一)。
- 近年、仲卸から料理店に直接販売するようになった。また、料理店に届ける「納め屋さん」(料理店など業者を相手にした担ぎの八百屋)が増えた。
- 「走り」の野菜の要望は多い。名残よりも走りの方が多い。
- 淡路島の漁港を拠点に、漁師・養殖業者から直接購入して京都に運び、料理店等に納めている。
- 料理店が好むものは、そこそこ脂があって、身質、身の色の良いものを好む。

食品加工卸業者

- 酒蔵は「酒は料理のわき役」、料理人は「料理は酒のあて」と互いにリスペクトしあいながら、緊密な人的付き合いを続けている。
- 料理店を主たる顧客とした酒屋は、料理店のリクエストを集約する役割をするようになる。
- 店ごとに鰹節の厚み、他の節とのブレンドなどの注文があり、対応している。
- 昆布も料理店から産地指定がある。
- 鰹節は、鹿児島(枕崎、山川)、静岡(焼津)しか、もう産地が残っていない。
- 昆布の生産地は利尻が多い。もともとは、料理店に納品した後、料理店で保管されているうちに昆布がおいしく変化することが分かり、昭和30年代から昆布の販売店で寝かす(蔵囲い)ようになった。
- 鮪節は、料理人の発案で鮪の幼魚を本枯節に仕上げ作り出したものである。
- 京料理では、海から遠いこともあり、生魚を保存するのに酢を使った。

- 酢は他の調味料よりも個性が強いため、他の調味料と混ぜて使われることが多い。
- 「京」豆腐という意識はあり、他の地方の豆腐よりも柔らかい仕上がり。
- 日本酒の酒蔵は、酒は料理の邪魔にならない味の仕上がりを目指す。そのような味に仕上がるように、種麴をブレンドし、酒蔵で使う酵母菌を選んで味を決めていく。
- 種麴を使う業種が京都には多い。酒、みりん、味噌、醤油、酢、焼酎、泡盛、麴屋（甘酒を作る。麴を家庭用に作り販売）など、各業種が種麴と穀物で麴を作る。
- 京菓子という言葉は、17世紀初頭に文献にあらわれ、伝統あるものである。お茶事の菓子は、亭主と事前に打合わせをして配達する。料理の献立・しつらえの菓子との関係などは、亭主が考えて構成する。
- 菓子も軟水でしか作らない。京都では水道水は道具を洗う時に限る。東京のイベントの時は、京都で作って持っていく。パリで菓子を作る時は、硬水で苦労している。
- 京都で修業した菓子職人の技法が他の地域に広がるのが、京菓子がブランド力を維持している一因ではないか。
- 御所の公家や寺院で、大豆の次に食べられていたたんぱく質が麩で、製造量が少なく食す層は限られていた。
- 明治以降は、一般へ麩の販売を広げるようになり、料理店との付き合いも始まるとともに要望もいろいろ聞くようになった。麩の味は少しずつ変化している。
- 京都は、水系によりミネラルの含有量が違うので、硬度が違う。雨が少なければ硬度は上がるし、雨が多ければ硬度は下がる。つまり梅雨の時期は硬度が下がる。京都の水道水の平均した硬度は42 mg/Lくらい。雨が降り、地下の水脈を通過して井戸からくみあげるまでに7年かかると言われているが、実際は大雨が降ったり、梅雨の時期になれば硬度は下がる。
- 料理店は水を食材としてとらえている。出汁を引く時は硬度と塩素がチェックポイント。関西のように出汁が料理のベースになる場合、硬度は 30~35 mg/Lが良いだろう。塩素は残留させずに除去したほうが良い。
- 白味噌は、全国に広まっているが、もともとは京都独自のものだった。

5. 現地調査

(1) 料理店の実態調査

① 会席料理 瓢亭

「瓢亭」は、南禅寺の参道から続く道に面して建つ料理店である。幕末の観光案内『花洛名勝図会』（文久2年(1862)刊行)には、京の名勝の一つと紹介されており、南禅寺門前の茶屋を発祥として江戸時代初期から続くとされる。その空間構成は、道に添って主屋が建ち、奥に客室や庭園が配され、東隣には山縣有朋別邸として名高い無鄰庵が位置する。無鄰庵には疏水の水による躍動的な流れがデザインされた庭園が広がり、そこから流れ出た水は瓢亭の庭園を経て旧白川へ流れ入る。水の流れは、作庭当初からの両者の一体的な関係性がうかがわれる。

瓢亭の敷地内には、石畳の通路、流れる小川、さらに青々とした美しさを放つ苔、樹木が広がり、自然との一体感を感じさせる。奥には、築400年超と伝わる茅葺き屋根の建物が池の隣に建つ。この「くずや」と呼ばれる数寄屋造りの茶室は、古色が残る内壁等、できるかぎり手を加えずに維持されてきたことがわかる。

今回、ご主人の協力により会席料理を資料提供いただいた。茶室のしつらえは、永楽即全作の花器に椿と満作が生けられ、掛け軸は立ち雛に墨跡「長生殿裏春秋富」とあり、健やかに春を迎えたことを感じさせる。料理は、永楽の器に生この子のわりだしがけと、永楽の赤絵の八角皿に貝・海老と分葱のぬた和えが先付として並ぶ。向付には明石鯛のへぎ造りが、菱形の緑交趾の器に盛りつけられ、黒漆の唐草文様の膳の上で、先付と向付が調和のある美しい色彩感を放つ。

八寸は、瓢亭玉子が絵がわり瓢箪の八寸盆に盛られ、ここがどこであるかをさりげなく感じさせる。椀物には竹の子や菜の花がみられ、蓋には線椿、焼物は古染付に配される。赤杉の杉箸は濡らしてから供するならわしとのことである。

雛祭りの菱餅にちなむ菱形の器を向付に使い、竹の子、菜の花などの食材、椿、満作が生けられた花等に、繊細な季節感がちりばめられ、さらに、それらが放つ色彩は、周囲の雰囲気と相まって、品位や節度ある美しさを感じとることができる。

瓢亭のある岡崎・南禅寺界隈は、東山の麓で歴史的建造物も多くあり、自然景観及び文化的景観としてすぐれた環境にあり、店の空間構成も周囲と軌を一にしている。また、料理からは季節ごとに趣を変えていくさまを察することができる。京都の伝統、文化を背景として、茶懐石を基礎としながら、創造しつづける京料理の本質をみることができる。



【1. 石畳通路】



【2. 石畳通路。右奥がくずや】



【3. 東側からくずやを望む】



【4. 茶室「くずや」内部】



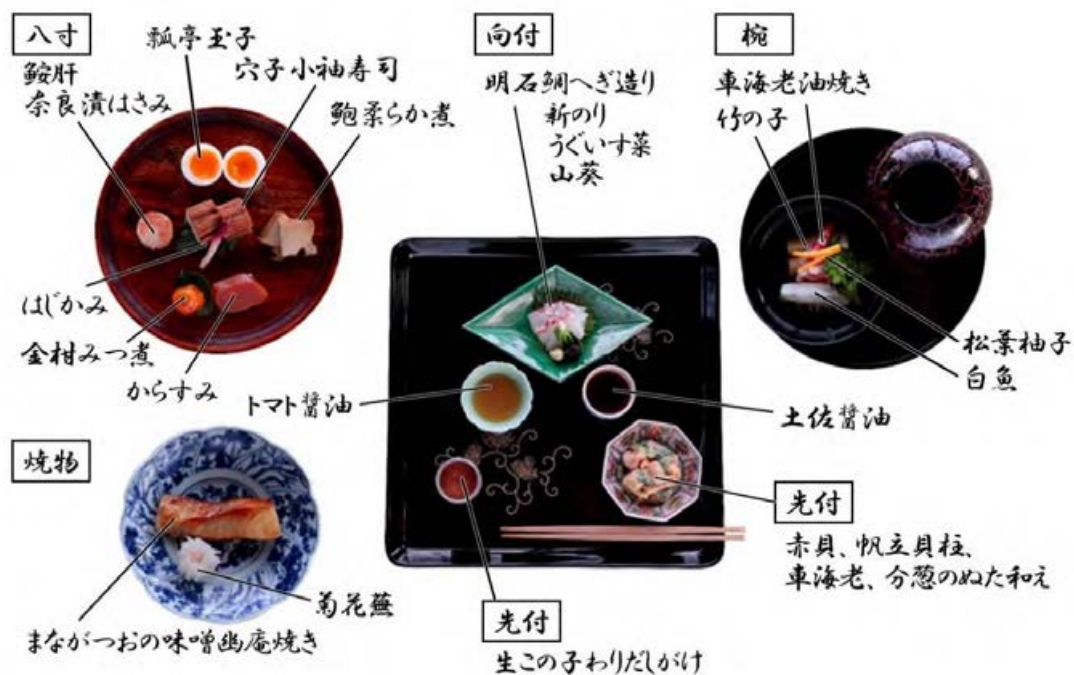
【5. 椿と満作、立ち雛の掛け軸】

御献立
 先付 生この子 わりだしがけ
 赤貝 帆立貝柱 車海老 分葱のぬた和え
 向付 明石鯛へぎ造り 新のり うぐいす菜
 山葵 土佐醤油 トマト醤油
 汁 白みそ汁 草餅 わらび とき芥子
 瓢亭玉子 穴子小袖寿司 はじかみ
 からすみ 鮫肝奈良漬はさみ
 鮑柔らか煮 金柑みつ煮
 竹の子 車海老油焼き 白魚
 菜の花 松葉柚子
 丸大根 蛤 九条太ねぎ ぶり 柚子
 焼物 まながつおの味噌幽庵焼き 菊花蕪
 蒸し寿司 きんし 玉子 鰻
 御飯 椎茸 すし生薑 木ノ芽
 水物 萻せとかジユレがけ りんごミニーナッツ
 令和四年 珎生吉日



【7. 会席料理の一部^[注10]】

【6. 献立】



【注10】 会席料理は、献立の流れに従い先付から始まり、向付、八寸へとタイミングよく配膳されるものだが、紙面の都合によりまとめて掲載した。

② 会席料理 菊乃井

「菊乃井」は、東山の麓、高台寺に隣接して建つ料理店である。北には大谷祖廟、西には八坂神社、南方には清水寺が位置し、歴史的かつ文化的な景観に恵まれた区域にある。創業は大正元年(1912)、その地で名水と伝わる井戸がその名の由来とされる。2階建ての主屋は、緑あふれる空間に囲まれた和風の建築であり、どの客室も光を扱う手法に優れ、大胆な構図を示すそのしつらえとともに、美しく優雅な雰囲気醸し出す。

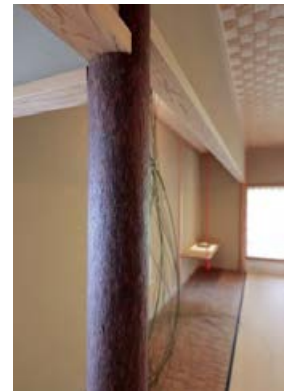
もうすぐ、桃の節句を迎える時期、店先の石畳は打ち水され、春の訪れを告げる餅花が玄関に飾られている。皮付きの赤松を床柱にした床の間には、横山大観の富士と日の出の軸、さらに三間半の床板には結び柳が大きく伸び、揚々とした気分にしてくれる。庭園は光にあふれ、そこにある黒漆の机は、様々なものを映し出すとともに、料理や器を引き立てる役目を果たす。



【1. 玄関の餅花】



【2. 座敷】



【3. 赤松の床柱】



【4. 掛け軸と結び柳】



【5. 座敷から庭を望む】

今回、ご主人の協力を得て、会席料理の八寸と、弁当を資料提供いただいた。八寸は、弥生の献立で桃の節句に合わせたもの。貝合わせに使う「貝桶」に見立てた器の中には、蛤の貝殻に料理を盛りつけ、桃の枝をあしらうなど、王朝遊びを彷彿とさせる。色鮮やかなその料理は、筍、独活等からなる木の芽和え、雛祭りにちなんだ白魚雛寿司、京都ではよく使われる人参葉と金時人参を辛子胡麻和えにするなど、旬の季節感を満喫させてくれる。

なお、会席料理は、このあと猪口、向付、蓋物、焼物、口取り、強肴、御飯、止椀、漬物、水物まで順次提供されていく。その美しい料理の中には、蛤、蛍烏賊、桃の花など、繊細に季節を感じさせるものがちりばめられており、春を迎える気分を高揚させるストーリーをみることができる。弁当は、先付け、二段重ねの容器に盛りつけられた口取り、煮物椀からなり、彩りは華やかである。

高台寺から清水寺界隈は、京都でも、祇園と並び最も華やかな地域である。ここで育まれた趣向を凝らす料理の美意識は、料理の繊細さ、彩りの美しさ、華やかさの点で、会席料理における一つの到達点を示しているといえる。

弥生の献立

八寸 木の芽和え筍・烏賊・独活 飯蛸 蕨 花卉独活
 白魚雛寿司 豆苗白酢和え 花卉百合根いくら
 人参菜と金時人参の辛し胡麻和え
 隠れ梅 梅干し 白子 桃の花
 一、明石鯛 さごし焼霜 あしらい一式
 二、鮪 黄身醤油 辛子
 蛤真丈 筍 若布 蕨 木の芽
 ぐじ唐墨粉焼き 茗荷
 焼物 てっばい 烏賊 分葱 赤菟蒟 陳皮
 蓋物 生このこ 叩き長芋 花穂紫蘇
 口取り ・蜜烏賊黄身酢掛け 若布 天盛り茗荷
 ・山葵菜おひたし
 ・一寸豆白和え 黒胡椒
 ・海老黄身寿司 黒胡椒
 強肴 新海苔鍋 伊勢海老 帆立 鮑 菜種 筍
 御飯 姫ちらし
 穴子 海老 そぼろいくら 錦糸玉子 揉み海苔
 厚焼き玉子 花卉生姜 推茸 うすい豆 木の芽
 漬物 きのこすり流し 黒胡椒
 水物 茎大根 友菜
 苺ソルベ 苺スープ

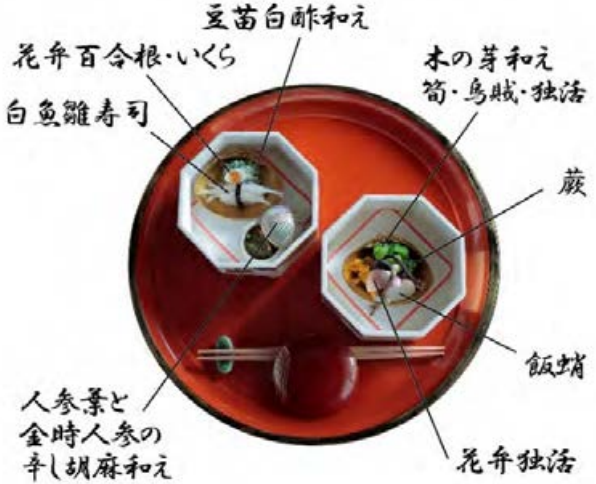


【6. 弥生の献立】

【7. 八寸 貝桶の器】



【8. 八寸 雛祭りの料理】



【9. 弁当】

③ 茶懐石料理 三友居

茶懐石料理は、懐石とも称され、京都の茶事、茶会等で、茶事の一定のきまりにより、提供されてきた料理である。その提供のあり方は、細部にわたり詳細なきまりがあり、それは多岐にわたる。また、招かれる客も鋭敏な感覚がもとめられ、主催者である亭主とともに、京都の食文化の一つの柱を形成する。さらに、料理を提供する料理店も、各流派の様式やきまりを熟知したそれぞれの仕出し専門店があり、その提供手法の知識・経験が豊富な「配膳さん」や「助仲居」の方々もその一部を担っている。

今回、その料理店の協力を得て聞き取りを行い、茶懐石料理の提供方法について、茶室と名勝庭園、露地等の顧客の動線に位置する箇所と提供される料理について、そのあり様を教えていただいた。

まず、顧客を茶室に迎えるにあたり、事前に石畳の露地とその周囲の植栽【写真1】、さらに玄関の上がり口に【写真2】、打ち水をする。水を撒き過ぎると地面に溜りができるので注意する。葉に水が残ると客の着物が濡れるので、余分な水は拭き取る。さらに、手がかりとして玄関や茶室の扉を少し開けたり、止め石を置くことで、客の進む方向を示す。

客は玄関から入り、待合の間（寄付とも）で待つ間に、その茶事がどのような趣旨かを部屋のしつらえから感じとる【写真3】。その後、客人が複数の場合、茶室に進む前に客人同士で正客を確認する。待合の間を出て腰掛待合に進み【写真4】、亭主の挨拶のあと蹲踞で手を洗い、躡口から茶室に席入りする【写真5】。最後の客人が音を立てて扉を閉め、全員が席入りしたことを亭主に知らせる。その音を合図に調理が始められる。なお、茶室に隣接して池泉式庭園があり【写真6】、地面から露出した巨石をみせる等、京都の名勝庭園を思わせる作庭の意図がうかがえる。

調査は令和4年1月25日、冬の曇り日、茶懐石料理を客室にて資料提供いただいた【写真7】。内容は、向付、汁、飯から、煮物椀と焼物が続く一汁三菜で、向付、煮物、焼物の3種を、料理ができたならその都度出す給仕法である【写真8】。ご飯を最初に出す時は、まだ蒸らしていないやわらかいご飯を少しだけ盛って出す。

膳の配置は、畳の目と縁を意識したものであり【写真9】、器は黒漆の椀に、染付の向付、椀盛、志野の皿、八寸と調和のあるものとなっている。取箸は、その形状と置き方にきまりがある。

料理の膳は決して、華美なものではなく、侘び・寂びの美意識といた京都ならではのメッセージ性を指向するものと感じられた。



【1. 石畳の露地】



【2. 玄関の上り口】



【3. 待合の間(新年寅年の飾りもの)】



【4. 左側が腰掛待合】



【5. 躰口】



【6. 池泉式庭園】



【7. 客室と茶懐石料理】

<p>一、煮物 ぼたん海老 うぐいす菜 大根 人参 柚</p>	<p>一、焼物 まな鯉味噌漬</p>	<p>一、箸洗 路の臺 梅仕立</p>	<p>一、八寸 干し子 たらの芽</p>	<p>一、湯斗</p>	<p>一、香物 沢庵 日の菜</p>	<p>正午の茶事 お献立</p>	<p>一、向付 鯛重ね造り 割醤油 甘草 岩茸 山葵</p>	<p>一、汁 大葉百合根 白味噌仕立 嫁菜 からし</p>	<p>一、飯</p>
---	------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------	----------------------------	----------------------	--	---	------------

【8. 献立】



【9. 茶懐石料理の全体^[注11]】

[注11] 茶懐石料理は、向付から始まりタイミングよく配膳されるものだが、紙面の都合によりまとめて掲載した。

④ 精進料理 大徳寺一久

精進料理は、穀類をはじめ、野菜や海藻、きのこなど植物性の食材をもって作られ、名物料理として、胡麻豆腐や麩料理がある。

歴史的に京都の料理店から提供されてきた精進料理には、禅宗各宗派の宗教的な意味を背景とした調理手法があり、それを行う様々な手間と工夫をみることができる。さらに、主な禅宗寺院には、各寺院が求める精進料理を専門に提供する料理店があり、寺院と料理店の相互の歴史的関係性がみられる。また、祭礼行事への関わりはもちろん、一般客に提供する精進料理店もあり、京都の食文化として広く認められている。

今回、ご主人、女将の協力を得て、精進料理の提供方法について、そのあり様を教えていただいた。顧客の動線はまず、敷地外を区切る塀にとりつく門から入ると【写真1】、玄関まで10m以上続く石畳の露地がある【写真2】。玄関を入ると待合の広間があり【写真3】、先に進むと廊下から客室にいたる【写真4】。客室は茶事・茶会にも使われ、大徳寺玉林院茶室「洞雲庵」の写しと言われている。床の間は、前面の間口よりも床内部が広い洞床ほらどこと呼ばれる数寄屋造りの形式である。南側の中庭には、客室からよく見えるところに、石灯籠が配置され、築山状の高まりがあり【写真5】、京都の名勝庭園を思わせる作庭の意図がうかがえる。



【1. 門】



【2. 石畳の露地】



【3. 玄関】



【4. 客室】

調査は令和4年1月19日、立春はまだ遠い、雪の日の昼過ぎに精進料理を資料提供いただいた。配膳は、女将により精進料理の作法に則った方法を示していただきながら、撮影を行った。

庭には雪が数センチ降り積もり、床の間の掛け軸は墨跡、花はその空間に対して小さい感じで、しつらえは全体的に簡素な印象がした。器はすべて朱膳・朱椀、女将が膳を畳に配置する所作に無駄はない。静寂の中、わずかに緊張感を感じる雰囲気です。料理を食することが想定できる。

料理の内容については、點案（献立）のとおり、飯、一汁四菜で構成される【写真6・7】。

豆腐、生湯葉、生麩、根菜類の五色と甘・酸・辛・苦・鹹の五味をうまく案排し、栄養源の食材の禅味を生かして、伝統的な技法で調理された料理が、仏法・儀式に合致した本膳料理の型で盛りつけられている。詳細に見ていくと、唐し和合にある菜の花は「旬」、竹ノ子は旬より早い「走り」、胡麻豆腐には山葵を人参の山葵台に添えるなど、こまやかな配慮を感じることができる。全体として美しくかつ繊細なメッセージ性が認められる。



【5. 精進料理を前に庭を望む】

飯	大豆	平	汁	木四	木四	大徳寺精進料理點案
大坪	子十		白味噌	香茸	唐し和合	
			海老芋	紅白絹卷	菜ノ花	
			養老麩	登録高標		
			辛し	大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		
				登録高標		
				大徳寺麩		
				香茸		
				紅白絹卷		

⑤ 割烹料理 たん熊北店

昭和3年(1928)から続く老舗京料理店として、カウンター形態で割烹料理が提供されてきた。客席の背後の棚には、まだつぼみの桃の枝と菜の花が季節感を放つ。代々付き合いのある花屋が、花器も含めてしつらえるとのことである。一枚板のカウンターは創業時から変わらず使い続けており、日々の磨きによる木目の凹凸が顕著で100年近い歴史を感じることができる。

客は、素材がわかりやすく書かれた献立(珍味、造り、吸物、焼物、酢の物、冷し物、焚合、油物、蒸し物、御飯、水物)から料理を注文することもできるが、季節やその日に入荷した食材を見て、好みの料理方法をリクエストすることもある。ご主人曰く「お客様の要望に応じるわざと、食材を無駄なく使う知恵」が重要とのことであった。

今回、ご主人の協力によりアイナメを素材として煮物焼と焼物の2種類を資料提供いただいた。料理は、食材、調理技法、器、盛りつけなどの随所に、春を意識した表現を感じ取ることができる。

アイナメは3月~4月が旬だが、雛祭り前のこの時期は「走り」の食材である。中骨を取り除きにくい魚で、身の奥に骨が残ることがあるため骨切りを施して、完全に骨を取り除く特殊な下処理をする。この下処理をしたうえで、料理に使われる。



【1. 客と対面するカウンター】



【2. 春を告げる
桃の花と菜の花】



【3. 創業以来磨きあげられたカウンター】



【4. 食材を客に見せる】



【5. 献立】



【6. アイナメの下処理】



【7. アイナメの串打ち】



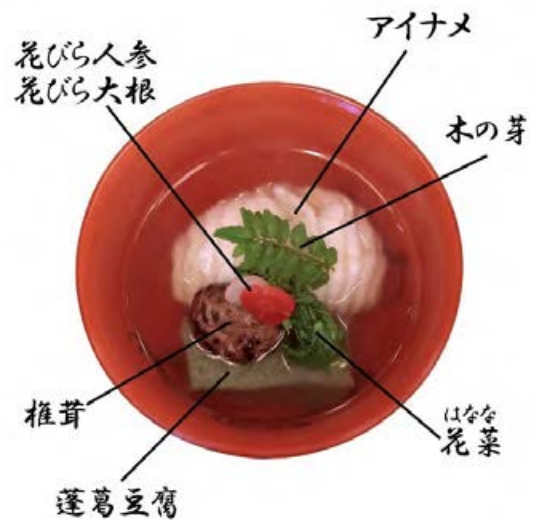
【8. 葛をまぶしたアイナメを加熱する】

椀は、朱塗りに蒔絵が施された京塗りとされ、^{みるがい}海松貝の波蒔絵は工芸技術的にも優れている。アイナメと、蓬の葛豆腐に添えられた花びら人参と花びら大根は、桜の花びらを模したものになっている。焼物にも桜の花びらをかたどったむきものがあしらわれ、ともに春のおとずれを楽しむよう仕上げられている。

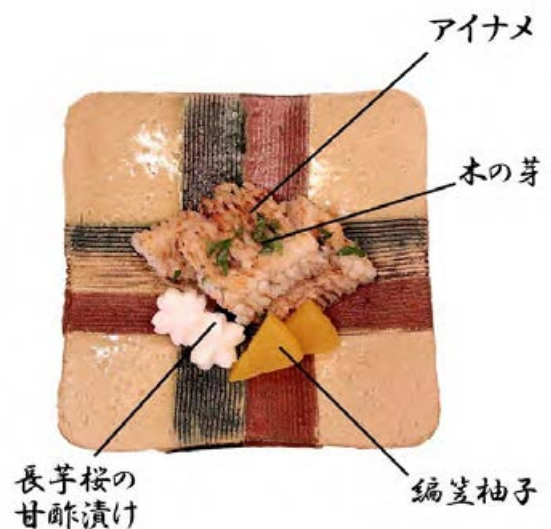
カウンターで客と対面し、やり取りしながら進めていく料理スタイルは、客の嗜好を聞き、目の前で調理過程を披露するなど、座敷で過ごす時間とはまた別の楽しみ方を提供する。一枚板のカウンターの木目、料理、器の調和に、割烹ならではの美的な表現が感じられた。



あいらしゅ ほけ め みるがい なみきえ
【9 洗朱刷毛目海松貝波蒔絵の椀】



【10. アイナメの煮物椀】



【11. アイナメ木の芽焼き】

⑥ 式庖丁（生間流式庖丁） 萬亀楼

生間流式庖丁は、室町時代以前からの歴史をもつもので、現在ではおめでたい席などで瑞祥の形を表す儀式として披露されている。まな板の上の鯛や鯉に手を触れずに庖丁刀と俎箸^{まなぼし}だけで切り分け、瑞祥の形に並び広げる技術である。式庖丁は食の儀式として宮中で誕生し、食材は生き物の死骸であり、そのまま食すことは野蛮極まりない行動であるため、死骸を清めることで食べ物へと変化させる儀式である。同時に人の生命にかかわる様々な食材、「命」への感謝を示す儀式でもある。京都の八坂神社、貴船神社、山蔭神社などで、奉納されてきた。

烏帽子をかぶり、袴と狩衣姿であらわれた庖丁人が、縦 1m弱、横 1.5m程度あるまな板の上に背側を手前に、頭を左側にして鯛を置き、庖丁刀 1 丁と俎箸 1 膳を左手前の白紙の上に置く【写真 1】。ともに、30~40cm 程度の長さがある。

式庖丁の儀式は「水撫^{みずなで}」から「切汰^{せった}」の順で行われる。「水撫」は水を撫でるような動きから死骸の穢れを清めて食べ物にする所作である【写真 2】。「切汰」は切り分ける所作で、あらかじめ内臓を取り除いた鯛のえら付近から包丁を入れ【写真 3】、鯛の頭と骨を引き抜き身と皮に切り分ける。身と皮は 4 切れに切り分けられ【写真 4】、まな板の 4 隅に分けて置かれる【写真 5】。最後に、庖丁刀と俎箸を頭と尾にあてて、鯛を立たせる【写真 6】。海中の藻の中に隠れている鯛の姿に見立てる。神事として奉納される儀式であり、その所作は一つ一つの動きが意味を持つところに歴史的価値をみることができる。



【1. 庖丁刀と俎箸(左) 鯛(右)】



【2. 水を撫でるような所作「水撫」】



【3. 鯛に庖丁を入れる】



【4. 身と皮を切り分ける】



【5. 身を分けて置く】



【7. 「藻隠れの鯛」：海中の藻に隠れる鯛の姿】



【6. 庖丁刀と俎箸を鯛の頭と尾にあてて鯛を立たせる】

※ 生間流式庖丁の専門的な内容に関して、同店の協力をいただいた。

(2) 料理店の建物調査

① 料理店 山ばな平八茶屋

約440年前、天正年間（1573～92）に街道の茶屋として創業、と伝わる。明治期に茶屋から川魚料理中心の料理店へと業態を変化させ、昭和中期(昭和45年)からは、創業当時から続くとろろ汁と川魚や海の幸を中心とした料理旅館となっている。若狭街道と高野川に面した敷地に、主屋、土蔵、庭園、客室、かま風呂、離れ、門などが並んで建つ。

明治、大正時代には、料理店として、主屋、土蔵（明治以前）、離れ、茶の間があったが、昭和10年(1935)頃の高野川の氾濫後、数寄屋造りの建物や数寄屋風の書院が新築された。これらは現在でも客室として使用されており、歴史的な建物の一つといえる。その後、昭和27年(1952)の川端通の^{ひきや}拡幅により、主屋が現在の位置に曳屋され、門も他所から移築されてきた。

主屋は記録上、寛政9年(1797)に再建を確認できる史料があり、建造物としての歴史的価値を維持しつつ、茶屋、料理店の客間・厨房から住居兼料理店の厨房へと変化してきた。そのような変化においても、主屋内の井戸や竈は、地面と一体のものである性格上、曳屋前から、位置は変わっていないと考えられる。井戸は、当初は主屋の西端か外に位置していたが、曳屋後は建物の中央に位置するようになった(現在は使用されていない)。竈も建物内の位置が変化したと考えられる。これらが残されてきたことに、古いものを丁寧に使い続ける価値観を垣間見ることができる。

一方、池泉式庭園は、池の大きさが変わるなどの変遷がみられる。また、数寄屋造りの建物は河川に隣接し、周囲の景観への眺望が優れた点を指向したものと考えられる。料理店が建物や景観について、歴史的にどのような視点をもっていたかをうかがわせる貴重な資料である。



【1. 客室から高野川を望む】



【2. 土蔵】



【3. 門】



【4. 池泉式庭園】



【5. 数寄屋建築の座敷、床の間】

② 料理店 鳥彌三

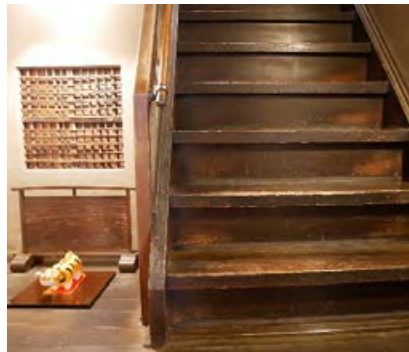
高瀬川に面した西石垣通りに、天明8年(1788)、天明の大火直後に店を構えたと伝わる。建物は、主屋、離れ座敷、離れ北座敷からなり、5月～9月の時期には、鴨川に接して納涼の川床を張り出す。主屋は、2階建ての町家建築で、1階を居住・厨房部分、2階に客室としており、さらに離れの客室は、鴨川・東山への眺望を意識したものとなっている。店内の中央に配置された、2階へ続く大階段と大規模な台所は、料理店としての特徴的な構成と考えられる。

1階の居室構成の基本は、京都の伝統的な町家の構成である一方、2階の主な客室は、格調高い書院造りに数寄屋風の造作が全面的に施されている。また、奥には鴨川と東山を望み、表にあっては高瀬川を縁越しに見下ろす眺望を意識した客間配置である。さらに、梅の彩色が施された杉戸や、客室の廊下側に掃き出し窓を設けるなど、数寄屋的な造作や京都らしさを感じさせるものがある。

鳥彌三は、明治以降、鶏の食文化が発達するにつれて、鶏を販売する店から料理店へと業態を変化させていったとされる。主屋1階内部には、仏間を兼ねた座敷、客の待合、煉瓦積みの竈、風呂場などがあり、幾度とない改造が考えられるが、天井や座敷の構成は、当初の形式を残している。時代の変遷に応じて内部を改装してきているが、建物の躯体となる柱を根継ぎして修理するなど主要な建築材料は概ね残されており、創業時に建設されたと考えられる主屋の歴史的・文化的価値が、そのまま継承されている料理店である。



【1. 主屋1階の格子】



【2. 大階段】



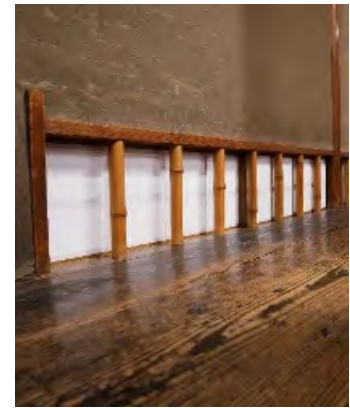
【3. 2階 離れ客室】



【4. 2階 離れ客室東側窓から東山と鴨川を望む】



【5. 梅の彩色が施された杉戸】



【6. 掃き出し窓】

③ 料理店 つるせ 鶴清

五条大橋西詰木屋町通上ル、鴨川に面して建つ京都で最大級の料理旅館の建物である。切妻屋根平入りの地上3階、地下1階建ての鉄骨・木造併用の構造、昭和7年(1932)竣工とされる。夏は、鴨川に向け川床が設置される。

木屋町通側からみた正面外観は、唐破風様の屋根が取り付く玄関、数寄屋造りの意匠がある土塀、2・3階は土壁、ガラス戸、高欄がめぐる。外観は、対岸からみえる昔ながらの瓦屋根とガラス戸からなり、鴨川沿いの歴史的景観を担う建物といえる。

内部は、地下から2階が小区画となっているが、3階は内部に天井を支える柱をもたない大広間が特徴的である。大広間のガラス戸の向こうには、鴨川や東山の景観を見通すことができ、建設当初の意図として、特別によい眺望を確保することが想定できる。なお、内部は書院造り、150畳の座敷に舞台がつく。大規模な宴会で供される会席料理のあり様を示す一つの典型といえる。

他の各部屋は数寄屋造りをベースに作られており、廊下や階段付近の人がよく通り、服装がよく触れる部分の壁は、硬く傷が付きにくいように仕上げられるなど、要所に工夫が凝らされている^[注12]。

同店は、戦後、京都でも特別に大きな施設であったため、GHQに接収されダンスホールとして使われていた時期がある。その際、背の高い外国人のため、広間を仕切る鴨居が取り外され、吊束が切断された。接収の解除後に元の形にもどされたが、今も柱にその痕跡がみられる。

また、鴨川増水時には、地階部分が浸水したため、その折、地階は木造からコンクリート造りに改修したとされるが、外観上に違和感はない。

本建物は、戦前、その創建時から料理店・料理旅館を意図して設計施工された建物であり、GHQの接収、鴨川の浸水を乗り越えて、伝えられてきた歴史がみられる。わずかに改装はみられるが、大規模な料理旅館としての建設当初の意図をそのまま伝える貴重な建物である。



【1. 正面 玄関】



【2. 対岸から】



【3. 3階大広間北面】



【4. 3階大広間から東山北方稜線を望む】

[注12] 「磨き大津」という上等な左官技術を用いた仕上げ（京都女子大学鶴岡教授の教示による）

6. 文献調査 「京料理」の広がり

今日、「京料理」の名称は全国の料理店でみられる状況にある。この背景には、京料理の調理技術が日本料理の調理技術と区別なく全国に広がった状態が想定される。

以下の表は、「京料理」「日本料理」「割烹・小料理」「江戸料理」「浪速料理」「浪速割烹」のそれぞれの単語を「店名」に含んでいる飲食店をウェブサイトで検索した結果である。「日本料理」は全国で3万件以上、「京料理」は1,500件程度、「江戸料理」「浪速料理」「浪速割烹」に関してはほぼ皆無の結果であった。やはり、「京料理」は日本料理を代表する料理の一つといえる。

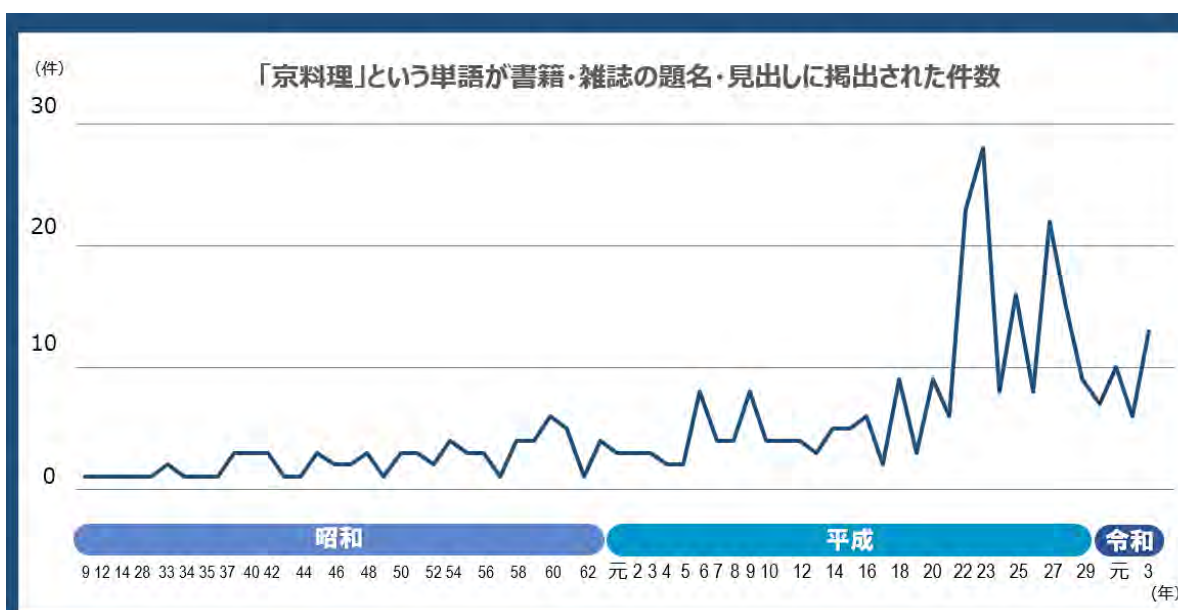
店名に各単語を含んでいる店のヒット件数 (件)							
▼検索単語	全国	京都府	東京都	大阪府	愛知県	北海道	福岡県
日本料理	33,195	1,973	5,548	2,451	1,726	628	1,368
割烹・小料理	22,856	895	4,226	1,811	1,085	400	934
京料理	1,485	903	169	55	34	13	21
江戸料理	1	0	1	0	0	0	0
浪速料理	2	0	0	2	0	0	0
浪速割烹	3	0	0	3	0	0	0

※ 数値は各単語のヒット件数

※ 店名に各単語を含むものを対象とし、各単語がお店の説明文に含まれているものは除外

今回、戦後、京料理の名称がどのように広がっていったかを検討するため、国立国会図書館及び東京都立図書館(雑誌を専門に蔵書する東京都立多摩図書館を含む)の蔵書目録及び掲載誌情報から、「京料理」をキーワードに文献を抽出する作業を行った。それを年度ごとの件数で表したグラフ、及び昭和39年までの文献情報一覧は、以下のとおりである。

これらから、昭和28年(1953)以降、継続的に「京料理」の名称が意識され書籍・雑誌に掲載されていった一端を垣間見ることができる。なお、平成24年(2012)前後に飛躍的に増えているのは、和食の世界無形文化遺産登録の時期と合致している。



昭和39年までの文献情報一覧

タイトル	著者	出版	発行（和暦）（西暦）	掲載誌情報
白雲菴百話	林春隆 著	岡倉書房	昭和9年 1月 (1934)	京料理を評す 林 春隆
京料理の菜	調理研究好友会	不明	昭和12年 (1937)	不明だが、好友会活動をまとめたものかと思われる。
京料理の菜	調理研究好友会	不明	昭和14年 (1939)	
料理十二月：趣味と家庭	田中朋二郎 著	関書院	昭和28年 1月 (1953)	日本料理の變遷・京料理の今昔
あまカラ		甘辛社	昭和29年 1月 (1954)	京料理を語る 北村藤之助 / 高橋 嘉一 / 辻重彦 / 堀井 定次郎 / 辻 嘉一
料理のお手本	辻嘉一 著	文芸春秋新社	昭和33年 1月 (1958)	味とところどころ I 京料理あれこれ
若い広場		若い広場社	昭和33年 3月 (1958)	京料理 青年風土記 黒瀬勇一
上方たべもの散歩	大久保恒次 著	知性社	昭和34年 1月 (1959)	京料理
新編随筆京都	臼井喜之介 編	白川書院	昭和35年 1月 (1960)	京料理あれこれ 辻嘉一
京都味覚散歩	臼井喜之介 著	白川書院	昭和37年 1月 (1962)	京料理について
京料理 瓢亭	大久保恒次 葛西宗誠 著	柴田書店	昭和39年 1月 (1964)	店内写真 / 平面図 / 四季のメニュー / 配膳写真など
京都味覚地図	創元社編集部 編	創元社	昭和39年 1月 (1964)	<京料理> つる家 / 美濃吉 / 二軒茶屋中村楼 / 美濃幸 / 土井 / 河志げ / たん熊 / ちもと / 伊勢長 <京料理仕出し> 菱岩 <一品京料理> 一平茶屋
京料理瓢亭	大久保 恒次 葛西 宗誠	柴田書店	昭和39年 7月 (1964)	

※『京料理の菜』は、『日本料理の歴史』（熊倉功夫 2007年）からの引用

この検索において、「京料理」の名称の初出は昭和9年(1934)であり、その後昭和20年代末頃(1953年頃)まではほとんどみられない。

ところで、昭和10年(1935)に京都府により認可された「京都料理組合」は、当時の京都の主要な料理店が集まり、こんかいこうみょうじ金戒光明寺（京都市左京区）で実施されているぎょちょうせ が き え魚鳥施餓鬼会等の伝統行事を担うなど、京都料理界の中核といえるものであった。その後、戦争の拡大により自然解消されたが、昭和28年(1953)に始まった好景気による観光ブーム到来を契機に再興された。翌年からは主要事業の一つとして「京料理展示大会」を開催した。この大会は今日まで継続して開催されており、「京料理」の発展に大きく貢献した。なお、これは、昭和28年頃から継続的に続く「京料理」の名称の文献上の表出と軌を一にしており、「京料理」が日本料理を代表する料理となる契機の一つを垣間見ることができる。

また、昭和41年(1966)12月に創刊された『月刊 専門料理』（柴田書店）において、その創刊号から連載をスタートした「料理技術講座」の日本料理の項を京都の料理人達が担当し、それまでは秘伝とされてきた料理技術や考え方が一般に公開された。

京都の料理人によるこの試みは、世代を超えて継承され、同誌で長寿連載されている。門外不出の情報を、業界誌々面で同業者や一般に公開していくこの活動は、京都の料理人により継承されてきた料理技術や考え方を、全国に普及することとなった。

Ⅲ. 調査総括

「京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化－料理技術及び作法－」

1. まとめ

今回の調査では、京都の料理人とその関係者の方々のご協力をいただき、アンケートと聞き取りによる調査を実施した。その結果を踏まえ、料理の代表的な提供方法について、現地調査を行った。また、戦後広がった「京料理」の名称についての文献調査を行い、その契機と考えられる取組の一端を記した。これらの調査成果を踏まえ、以下のとおり総括する。

(背景) 京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化－料理技術及び作法－は、京都の歴史の中で形成されてきた日本料理の五体系（大饗料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、お番菜）を総合した出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化として洗練された「京料理」と呼称されてきた。それは、平安京遷都以降、人やものが集積し、日本の中枢として都市の文化が開花した結果であり、地政学的には京都盆地において継承されてきたものであり、「京料理」を提供する店の担い手のわざの中に認められる。

その「もてなし料理文化」の背景は、京都の特色ある自然と歴史的な重層性を基底とした超一流のわざと、総合芸術としての美意識にみることができる。また、そのわざの担い手は、京都に伝えられてきた有形、無形の文化を大事にして、その中で創造性を発揮してきたと思われる。

京都盆地は、物流や食材の調達において、生産者や卸業者が料理店と日々触れあえる適度な大きさであり、そこには伝統的で京都独特な地域の密着性が残る。それらが、料理と食材のクオリティを高めることに貢献してきたと考えられる。また、遠隔地にある有用な食材を極めて巧みに取り入れる仕組みを、世代を超えて作り上げてきた。

(特質) 料理の表現は、節度や品位を保ちつつ、行き過ぎることなく自己主張を強くしない一方、自然に備わる気品を感じさせ、メッセージ性が高いといえる。歴史的・文化的に京都が生みだした有職故実や年中行事さらに生活文化の深い部分に基づくストーリー性を持ち、その奥底に日本人の持っている総合的な美意識が色濃くみられる。中でも茶の湯と共に発展をとげた「茶懐石料理」の影響も大きく、それは招待した客人の気持ちを受け止めつつ、器、料理の形態、しつらえで、京都の季節感、歴史を感じさせ、また、京都の文化を魅せるものといえる^[注13]。

(形態) 料理を提供する形態は、料理店内と店外に大きく分けられる。店外で提供する場合、その形態は「仕出し」と称され、お茶屋、茶事・茶会の場、社寺の歴史的建造物、催事の会場、地域の邸宅などの場所で歴史的なしきたりに基づき行われる。中でも、料理人が出向いてお寺などで料理を提供する仕出しは、歴史的に形成された様式・きまりがあり、京都らしさが濃厚に見られる。加えて、煮物碗のつくような正式な仕出し弁当も、京都らしい一つのかたちといえる。器の姿や形、料理の内容、盛りつけや膳組みまで洗練された形式に高められている。

なお、提供される料理には、会席料理、茶懐石料理、精進料理、割烹料理に加え、特色のあるものとして、有職料理、川魚を扱う料理、鳥を扱う料理などがあり、京都らしい自然と歴史に依拠する表現がなされている。

(調理技術) 京都らしい調理方法と料理による表現がある。料理の味付けは、筍、山菜、芋類等の灰汁を抜く、川魚を番茶で炊き臭みを取る、などのクセをとり除く手法を使い、障りのない、調和のある味わいを作り出す。その味わいは、昆布と鰹節を合わせて使い、うま味を何倍にも強める「合わせ出汁」の技術による。これらは、歴史的な井戸水に対する信頼を背景として、繊細な水の違いにあわせ、創造されてきたものと考えられる。他に鱧の骨切りや、味わいやすいように一口大の寸法に切り出す点など、繊細ではあるが、ちまちましていないところに、料理人の知恵が込められている。

繊細さを大切にしながら小さくまとまらずに新味を取り入れ、さらに無駄な装飾を省いて品格のある姿を求める、京都らしい独特の美意識が料理の表現に込められている。優美で繊細かつ色彩に富んだ視覚性、上品でかすかに見えるような隠喩的、象徴的な表現に加え、余情といった食べ終わった後の食味の余韻を大切にすることも欠かすことはできない。

(接客・接遇) 京都らしい心遣いやもてなしは、節度と品位を保つ。顧客を気遣い、しつらえ、出迎え、配膳するなどの伝統的な接客・接遇のスタイルを実践していく^[注14]。その日の料理、場、時間への満足感が、顧客とその接客を担当した者を含め、関わる人々の間で共有されるところが肝要といえる。

その精神は、より行き届いたサービスをすることであり、来るたびにサービスがよくなると感じられることである。客室をしつらえる、通路・玄関前を掃き清め打ち水をし、美しい礼儀作法に基づいてふるまい、気遣うなど、そこには、京都で培われてきた伝統的な美意識をみることができる。

(総合コーディネート) 京都らしい料理の特質、形態、調理技術、接客・接遇からなる、もてなす料理文化がある。それぞれの料理店において、その歴史的文化的価値に応じた京都らしい魅力をみせるため、調理技術と接客・接遇を総合した演出が行われてきた。

訪れる人を魅了してやまないストーリーを志向し、「走り」「旬」「名残」という繊細な季節感を感じさせる趣向、そこが京都であることを示す細やかな事項が、自然に備わるかのように存在している。献立、器、料理、しつらえ、季節、建物、風景などが、それぞれ行き過ぎることなくメッセージを放つ。京都らしい美意識に基づく調和のある演出がなされている^[注15]。そのような演出、「総合コーディネート」がこの料理文化には不可欠といえる。

(担い手) 料理店の体制は、その実態に応じて様々であるが、この料理文化の担い手は、オーナー(経営者)、主人(店長)、女将(主人の親族)、料理人(調理師)、サービス担当者(仲居)、その他に区分することができる。中でも主人は、総合コーディネート及び調理技術の担い手として、重要な役割を果たしている。食材の調達から調理、提供、接客・接遇など、全体を統括して料理を演出することは、様々な知識・技術に加え京都の伝統的な美意識が求められる。

女将は、その店における接客・接遇のあり方を示す重要な役割を担い、しばしば座敷に顔を出さない主人にかわる店の顔でもある。また、総合コーディネートに関わる場合もある。店の魅力を発信していく上で注目される立場にあり、京都らしいもてなす料理文化のイメージを体現している。料理人は、その店の名物料理や伝統的な調理技術を保持し、継承していく重要な役割を有する。中でも料理長は献立を作成するなど、総合コーディネートの一端を担う場合がある。なお、生間流式庖丁のように、調理技術のわざが儀式となり、型として継承されている例もある。サービス担当者(仲居)は、その店の接客・接遇を実践する「もてなす」わざの持ち主である。顧客と最も接する時間が長く、その行為が料理への満足感を左右するとし、顧客をもてなす上で、最も重要な役割を担うと考えられる。

さらに「京料理」には「食べ手」という優れた批評家がいて、彼らは文化的資質に優れ、その店の料理文化の質を保ち続ける上で欠かせない存在とされる。

なお、これら料理技術及び作法の担い手が、「心が練れてくる」「色々なものが見えてくる」「自分のメソッドが確立されてくる」という条件を満たすためには20年以上の実績、年齢として40代後半が、一定の目安になると考えられている。

(三位一体) この伝統的な食文化は、総合コーディネートを担う主人、京都らしい調理技術を保持する料理人、接客・接遇をつとめるサービス担当者(女将・仲居)の三者が一体となって料理を提供するところに、その価値をみることができる。

[注13] 祇園祭、節分、節句などを器、料理の形態、しつらえに織り込むなど。

[注14] 特に配膳の絶妙なタイミングは、重要な「わざ」の一つといえる。

[注15] 豊かな装飾性を示す「琳派」、閑寂な中に奥深い豊かさを感じる「侘び・寂び」などの美意識が代表例といえる。

2. 料理技術及び作法の要件

調査総括を踏まえ、料理技術及び作法の要件をまとめた。

一. 料理の表現は、自然に備わる気品を感じさせ、メッセージ性が高い

1. 器、料理の形態、しつらえで、京都の季節感、京都の歴史を感じさせ、京都の文化を象徴するものとなっていること。
2. 歴史的・文化的に京都の深い部分に基づくストーリー性があり、その奥底に日本人の持っている美しさ、佇まいに対する総合的な美意識が色濃くみられること。

二. 料理の提供は、歴史的なしきたりを尊重する

1. 京都らしい歴史的な重層性に基づく様式・きまりに従って、料理が提供されること。
2. 器や弁当などの容器の姿や形に対して、料理の内容、配置が洗練された形式にまで高められていること。

三. 京都らしい調理方法と料理による表現がある

1. 料理の味付けは、食材のクセを取り除く京都らしい技法を用いて、障りのない調和のある味わいを作り出すこと。
2. 味わいは、繊細な水の違いに合わせて創造し、昆布と鰹節を合わせて使う「合わせ出汁」を踏まえた技術によること。
3. 食材を一口大の寸法に切り出すなど、繊細ではあるが、ちまちましていないこと。
4. 無駄な装飾を省き、品格のある姿を求める京都らしい独特の美意識が料理の表現に込められていること。

四. 心遣いやもてなしは、京都らしく節度と品位を保つ

1. 京都で培われてきた伝統的な美意識を保ちつつ、顧客を気遣い、しつらえ、出迎え、配膳するなどの接客・接遇を実践すること。
2. 料理への満足感が、もてなす人、もてなされる人の双方で共鳴されること。

五. 京都らしい魅力を魅せる、調理技術と接客・接遇を総合した演出がある

1. 京都らしい美意識を基底とした調和のある演出がなされていること。
2. 訪れる人を魅了してやまないストーリーが志向されていること。

IV. おわりに

「京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化―料理技術及び作法―」の調査は、京都の料理人とその関係者の方々のご協力の上に成り立った調査であり、多くの方々から貴重な情報をご教示いただいた。いただいたすべての情報を整理、提示できない力量のなさについては、担当者として責を負うこととしたいが、今後の料理技術・作法の継承にむけた課題を明示することでその責に少しでも応えたい。

まず、聞き取り調査を行う中で、ご対応いただいた方に、年齢層が70～80代と見受けられる方々が数人いらっしゃった。一様に、後継者の不足や京都の食文化の変容についての危機感を述べられていた。これらの方々のこれまでの経験や実績は、敬服に値するものであり、地域にとって貴重な無形文化財をささえる財産の一部といえ、その記憶には次世代へ継承していくべき情報が含まれていると考えられる。今回調査を行ったのは、京都の伝統的な食文化の担い手の一部であるが、これから京都の食文化の担い手となる方には、できる限り伝え聞いて、文字に残しておかれることが、その次の世代への貴重な宝になると思われる。

次に、何人かの方々から、京料理、日本料理、和食の料理人を目指す人が、他の料理を目指す人に比べて少なくなっていると伺った。伝統的に各地域で継承されてきた料理に触れあう機会が減少しており、幼少期から京都の伝統的な食文化に触れる機会をどのように増やしていくか、様々な施策を検討していく必要があると考える。

最後に、伝統的な生活文化の文化財としての扱いである。無形の文化財を保護継承していく手法としては、文化財保護法上、必ずそのわざと保持者を特定する仕組みになっている。ただ、それらのわざは、もてなす料理文化のように個人情報や商売上の機密情報として公開できないものもあり、その取扱いについて、どのように理解を得ていくか、調査にご協力いただく方々との信頼関係の構築が重要になると思われる。

(岸岡 貴英)

■ 用語解説 [初出ページ]

本膳料理 [p. 1]

室町時代以来、武家や寺院を中心とする社会で発展した饗応料理。室町時代に武家により完成された料理様式で、七・五・三の数の銘々膳を使い、伝統的な宴会料理の基本となった。

精進料理 [p. 1]

宗教的禁忌によって野菜を中心とした限られた材料を用いて作る料理。獣鳥肉類や魚介類などの動物性食品を用いず、植物性食品のみを用いる。

茶懐石料理 [p. 4]

茶事や茶会の席で出される料理。ただ「懐石」ともいわれる。天正年間（1573-1591）に様式が整えられ、料理だけでなく器にも季節感を取り入れながら茶の湯の料理として普及した。茶事において茶をおいしくいただくために供される軽い料理で、一汁三菜を基本とした。

有職料理 [p. 4]

宮廷料理の系譜を継ぐ料理として、しつらえ・器・膳などの形が引き継がれている料理。有職とは、朝廷や公家文化の知識体系全体を指す。

会席料理 [p. 4]

主として料理店の座敷・広間で提供される料理で、宴席や冠婚葬祭において出される最も普遍的な酒宴向けの料理。本膳料理の過剰な豪華さを簡素化した料理で、本膳料理の他、茶懐石料理、精進料理の要素も取り入れている。会席とは、桃山時代には食事を指す言葉であったが、時代とともに酒席向けの宴会料理と発展し、料理屋の料理の総称となった。

川魚を扱う料理 [p. 4]

鰻、スッポン、鯉、鮎、鮎、アマゴ、ゴリなど、様々な川魚を伝統的な技術により調理したもの。江戸時代からその形態があり、川に近いところに生け簀を構える形態が多い。京都は内陸に位置することから、歴史的に川魚の料理が盛んな地域であった。

鳥を扱う料理(鳥鍋、水炊き) [p. 4]

明治時代から続く鳥を扱う料理であり、鳥鍋などの提供形態がある。

割烹料理 [p. 4]

会席料理により確立された料理技法を基に、カウンターをはさんで料理人と客が対面しながら、出来た料理を提供する様式で、煮物椀、焼物などの料理を客の求めに応じて単品で出す場合とコース料理が決まっている場合がある。

仕出し(仕出し弁当、折詰弁当、出仕事) [p. 10]

店外で料理提供する営業形態。料理を器に盛りつけ、吸物とともに提供場所に持ち込み、食した後に食器などを引き上げる形態と、料理を折り箱に詰め客に渡すものがあり、後者は折詰弁当と呼ぶ。この他に、料理人が提供先に出向いて、調理、盛りつけ、配膳、片づけを行う形態もあり、これを出仕事と呼んでいる。

アンケート調査用紙 3. 詳細調査 (第1次) 用 料理店向け (見本)

食文化「京都の伝統的な食文化のおもてなし料理」に関するアンケート

目次

1. 店舗の基礎情報に関する質問
2. 料理技術等に関する質問
3. しつらえ・配膳等に関する質問
4. 総合コーディネート (企画・運営) 等に関する質問

ご回答日: 2021年 月 日

法人名・団体名 【店名 (番号)】	
ご回答者氏名	
本件のご担当者氏名	京都府から、内容の確認等をさせていただきます。ご担当者の氏名を記載してください。
ご連絡先	電話番号 Eメール

食文化「京都の伝統的な食文化のおもてなし料理」に関するアンケート

1. 店舗の基礎情報に関する質問

1-1. 敷地・所在地

1-1-1. 店舗敷地面積について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)

1000㎡以上 500~1000㎡未満 300~500㎡未満 100~300㎡未満
 50~100㎡未満 50㎡未満 不詳

1-1-2. 建物の面積について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)

500㎡以上 300~500㎡未満 100~300㎡未満
 50~100㎡未満 50㎡未満 不詳

1-1-3. 駐車場の面積や通路の長さについて、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)

▼駐車場の面積
 500㎡以上 300~500㎡未満 100~300㎡未満
 50~100㎡未満 50㎡未満 不詳

▼通路の長さ (雑草等、公道から建物までの距離)
 50m以上 10~50m未満 5~10m未満なし不詳
 5m未満 無し 不詳

1-1-4. その他の使用面積について、枠内に名称を記載し、その面積を該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)

名称 (※例 庭園 等) : _____

500㎡以上 300~500㎡未満 100~300㎡未満
 50~100㎡未満 50㎡未満 不詳

1-1-5. 店舗の都市計画地域などがあれば、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

商業地域 住居地域 工業地域
 その他の地域 景観・風致地区 専ら境内地約3km以内にある わからない

1-1-6. 店舗環境の良い面・悪い面について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

▼良い面
 自然環境・景観 都市景観・歴史 観光客が多い / 少ない ← 当てはまる方に○をつけてください。
 地域の風情 交通の便 その他

▼悪い面
 自然環境・景観 都市景観・歴史 観光客が多い / 少ない ← 当てはまる方に○をつけてください。
 地域の風情 交通の便 その他

※例) 規制がある、テナント料が高い等

1-2. 建物

1-2-1. 建物の構造について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)

木造家屋 鉄筋 (鉄骨) コンクリート造 併用

1-2-2. 建物の築年数について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は1つ)
 複数の建物がある場合は、一番古い建物の築年数にのみご回答ください。

100年以上 71年以上 (昭和25年建築基準法施行前) 71年未満 不詳

1-2-3. 店舗の規模・収容人数・部屋の使い方について、記載ください。 ※複数回答可

▼該当する項目の に (チェック) 印を入れ、規模と収容人数を () 内に記載してください。 ▼顧客の使い方 ※複数回答可

広庭・座敷 () 畳 → () 畳 計 () 部屋 → 計 () 名収容 椅子と机のみ
 茶室 () 畳 → () 畳 計 () 名収容 座布団と座敷机
 カウンター () 畳・小上がり、テーブル () 畳 → 計 () 名収容 総取り

1-2-4. 部屋の広さや玄関・廊下について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 (選択は各1つ)

玄関 ▶	<input type="checkbox"/> 50~100㎡未満	<input type="checkbox"/> 50㎡未満	<input type="checkbox"/> 不詳	▼玄関 (下足の有無)
廊下の長さ ▶	<input type="checkbox"/> 10m以上	<input type="checkbox"/> 5~10m未満	<input type="checkbox"/> 5m未満	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無

1-2-5. 店舗について、文化的な価値・由来および指定登録の有無と内容を記載ください。

▼店舗の歴史的建造物・名勝地等の文化的価値・由来の有無 有 無

名称・由来 _____

▼指定登録の有無、名称等 (例) 京都市重要景観建造物指定 有 無

名称 _____

1-2-6. 部屋のしつらえ等について、その伝統を記載ください。 (例) 紙間敷の時期のしつらえに特色 _____

1-3. 店舗情報・人員・体制

1-3-1. 営業形態について、該当するすべての項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

料理店で料理を提供 座敷 カウンター形態
 「仕出し」料理店 「仕出し (露店卸)」 「仕出し (折詰弁当)」 出張料理

1-3-2. 提供する料理の種類について、該当するすべての項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

会席料理 カウンター会席 (コース料理を提供) 割烹 (一品料理) 茶懐石料理
 精進料理 有職料理 その他 _____

※その他の場合は、料理の種類を記載してください。

1-3-3. 店舗の営業年数について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 また場所の移動があれば記載ください。

10年未満 10~50年未満 50~100年未満 100~200年未満 200年以上

場所の移動があれば記載ください。 ※ () 年に () から移動

1-3-4. 店舗の体制をお聞かせください。

▼ 貴店の運営の責任者の役職として、下記役職の有無をご教えてください。

* オーナー <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* オーナー兼主人 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 大豆那 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 主人 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 若主人 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 大女将 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 女将 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 若女将 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* 料理長 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	* サービス長 (仲居頭) <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
--	---	---	--	---	---	--	---	---	---

▼ 下記役職者の人数をご教えてください。

* 料理長 () 人	* 料理人 () 人	* サービス長 (仲居頭) () 人	* 配膳・サービス担当 () 人
-------------	-------------	---------------------	-------------------

▼ 貴店の責任者の役職として、上記以外の役職がありましたら記載してください。 (管理部門、広報部門は除きます)

* その他 _____

1-3-5. 前問 (1-3-4.) で「有」に (チェック) 印を付けた下記役職の経験年数 (概数) をご教えてください。

※経験年数 (概数)

* オーナー () 年	* オーナー兼主人 () 年	* 大豆那 () 年	* 主人 () 年	* 若主人 () 年	* 大女将 () 年	* 女将 () 年	* 若女将 () 年	* 料理長 () 年	* サービス長 (仲居頭) () 年
--------------	-----------------	-------------	------------	-------------	-------------	------------	-------------	-------------	---------------------

※ 大豆那、主人、若主人、大女将、女将、若女将、料理長、サービス長 (仲居頭) の経験年数は、【他店での経験年数 (概数) (合計) 年】と記載してください。

▼ 他店で働いた実績がある場合には、他店での合計経験年数 (概数) をご教えてください。

* 料理長 () 年	* サービス長 (仲居頭) () 年
-------------	---------------------

* その他 () 年 【他店での経験年数 (概数) (合計) 年】

1-3-6. 貴店の特色としてお聞かせください。該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

京の季節感を表す客室の環境・雰囲気 伝統的な食文化を反映した献立
 新鮮な食材 発酵食品の活用
 季節感のある器 確立された礼儀作法に基づくもてなし
 京料理に基づいた創造的な献立
 その他 _____

1-4. 料理・顧客の傾向等

(基準日は令和3年10月1日時点ですが、令和元年度と大きく変化する場合は、その旨参考欄にご記入願います。)

1-4-1. 提供方法と売上の割合について、該当するすべての提供方法を項目の に (チェック) 印を付け、割合を概算でご教えてください。複数の店舗・拠点をお持ちの場合は、京都地域で展開している店舗・拠点の合計の概算でご教えてください。 ※複数回答可

「仕出し」料理人、サービス担当者等出張調理 () %
 「仕出し」仕出し弁当 (露店卸) () %
 「仕出し」仕出し弁当 (折詰弁当) () %
 店内で調理提供 () %
 その他【百貨店での販売販売など】 () %
 参考【 】 %

1-4-2. 顧客層の割合について、該当する顧客層を項目の に (チェック) 印を付け、割合を概算でご教えてください。

▼ 貴店の顧客の所在情報を概算でご教えてください。

<input type="checkbox"/> 市内の顧客 () %	<input type="checkbox"/> 京都府以外の顧客 () %
<input type="checkbox"/> 上記以外の地域の顧客 () %	<input type="checkbox"/> 参考【 】 %

▼ 貴店の顧客の年齢層を概算でご教えてください。

<input type="checkbox"/> 10~30代 () %	<input type="checkbox"/> 40~60代 () %	<input type="checkbox"/> 70代以上 () %	<input type="checkbox"/> 参考【 】 %
---------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

▼ 貴店の顧客の利用形態の割合を概算でご教えてください。

<input type="checkbox"/> 冠婚葬祭等の行事に伴う大規模会食 (20名以上) () %	<input type="checkbox"/> 上記以外の、一般的な小規模の会食 (1~4名) () %
<input type="checkbox"/> 上記以外の、一般的な中規模の会食 (5~20名) () %	<input type="checkbox"/> 参考【 】 %

1-4-3. 貴店の「名物料理」(特色といえる料理) があれば、その名称と料理の内容をご教えてください。また、その料理と京都との関連性があつたら、合わせてご教えてください。

名称: _____

内容: _____

京都との関連性: _____

※なお、調査にご協力いただける方につきましては、献立及び写真データのご照会をお願いいたします。(調査研究以外には使用しません。なお、文化財の普及と啓蒙に使用する場合は、改めて、その可否を伺い、所有者のご意向を尊重させていただきます。)

2. 料理技術等に関する質問

2-1. 料理の技術

2-1-1. 京都の伝統的なおもてなし料理を提供する上で、最も重視している要素を1つ選択してください。(選択は1つ)

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 食材の調達 (仲買人・生産者から) | <input type="checkbox"/> 献立の作成 |
| <input type="checkbox"/> 器の選定 | <input type="checkbox"/> 調理技術 |
| <input type="checkbox"/> 料理の盛りつけ | <input type="checkbox"/> 客室のしつらえ |
| <input type="checkbox"/> 料理の配膳 | <input type="checkbox"/> 接客対応 |
| <input type="checkbox"/> 食材の調達から接客対応までの総合コーディネーター | |
| <input type="checkbox"/> その他 | |

2-2. 食材の調達

2-2-1. 食材を調達される方について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- ご主人 料理長 女将 その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

2-2-2. 売店で扱う食材のうち、特定の生産者、あるいは、特定の生産者兼流通業者から調達する食材を以下の項目別に教えてください。京都産の食材に限りません。

▼ **生鮮食品** 野菜 (京野菜・野菜)、魚 (海・川)、肉 (牛・豚・鳥類等)、その他

野菜 (京野菜・野菜)

魚 (海・川)

肉 (牛・豚・鳥類等)

その他

▼ **加工食品** 例えば、豆腐、海苔、味噌、昆布、白味噌の種類や銘柄などを記載してください。

▼ **その他** 飲料関係など (例えば 酒)

2-2-3. 前問 (2-2-2.) のうち、5~10年程以上取引のある食材が契約したらご記入ください。

また、前問 (2-2-2.) であげた食材も、特定の生産者、あるいは、特定の生産者兼流通業者から直接仕入れているかをご記入ください。

▼ **特定の生産者、あるいは、特定の生産者兼流通業者と5~10年程以上取引のある食材**

直接仕入れている食材がある 直接仕入れている食材はない

2-2-4. 売店の料理に使用している水について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 特定の地下水を使用している。
- 水道水をそのまま、あるいは浄水して使用している。
- 特定の湧き水をろ過して使用している。

2-2-5. 前問 (2-2-4.) で「特定の地下水を使用している」と回答いただいた方にお伺いします。

売店の料理に特定の地下水を使用している理由をご記入ください。 ※複数回答可

- 料理の味によって重要な要素になっている。
- 使用する食材には京都産の食材が多く、その食材との相性が良い。
- その他

※その他の場合は、できるだけ具体的に記載してください。

例) 野菜や肉など、食材の育った環境に近い水で調理をすると、おいしく仕上がる、など。

2-5. 調理技術

2-5-1. 顧客に各料理を提供する際の最終決定者について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ご主人 料理長 料理人 女将 サービス長 サービス担当
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

2-5-2. 料理の味を決める上で重視する点について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 食材の魅力 食材の新鮮さ 色合い 季節感 当日の顧客の好み 店の伝統
- その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

▼ **こちらの質問 (2-5-3.) については、別窓のみご回答ください。**

2-5-3. お客様の注文に基づいて料理を作る仕事に、献立を事前に準備する料理の仕事の相違点について、該当すると思われる項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 食材の下処理時間 味付けの手法の制約
- 食材の調達 その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

2-5-4. 日本全国に普及している日本料理の調理技術に対して、京都の伝統的なおもてなし料理にのみ継承されている独自の調理技術があれば、具体的に挙げてください。 ※左欄可 (例) 川魚は番茶で炊くなど

例) 包丁技術、出汁の技術、味付けの技術、調味料・発酵食品を扱う技術、食感を出す技術、ご飯を出す技術、煮る・焼く・茹でる・揚げる技術、材料の下ごしらえの技術、季節感のある彩り・調りとその盛りつけ、器と組み合わせる技術など、各技術における具体的な例を挙げてください。

▼ **こちらの質問 (2-5-5.) については、料理長にご回答をお願いします。**

2-5-5. 売店を運営する料理において、最も重要な技術は何でしょうか? 該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 包丁技術 出汁の技術 味付けの技術 調味料・発酵食品を扱う技術
- 食感を出す技術 ご飯を出す技術 煮る・焼く・茹でる・揚げる技術 材料の下ごしらえの技術
- 季節感のある採りつけ、盛りつけ その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

2-6. 器の盛りつけなどについて

2-6-1. 顧客に各料理を提供する際の盛りつけの最終決定者について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ご主人 料理長 料理人 女将 サービス長 サービス担当
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

2-6-2. 器に盛りつける上で、最も重視する点について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 食材の魅力 調り・パランス 色合い 季節感 顧客の好み 店の伝統
- その他【 】

2-6-3. 一人分の献立に使う食器類は、おまけ何種類から準備していますが、料理を彩るものとして使用する、演出小物は何種類くらい準備していますか。該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ▼ **一人分の献立に使う食器類** 20種類以上 10~20種類未満 10種類未満
- ▼ **料理を彩るものとして使用する、演出小物の種類** 20種類以上 10~20種類未満 10種類未満

2-6-4. 食器類は季節ごとなど、何パターンくらい準備していますか。料理を彩るものとして使用する、演出小物は季節ごとなど、何パターンくらい準備していますか。該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ▼ **季節ごとなど、食器類のパターン数** 24パターン以上 12~24パターン未満 12パターン未満
- ▼ **料理を彩るものとして使用する、演出小物のパターン数** 24パターン以上 12~24パターン未満 12パターン未満

2-2-6. 生産者と料理店・料理人が協力して改良や改善に取り組む際、SDGsの観点に着目している点があれば、記載してください。(例) 魚の種類によっては、仕入れる際に、天然のものではなく養殖や畜養による魚を使用し、プラスチックに由来した仕入れに努めるなど。

2-3. 献立

2-3-1. 献立を作成される方について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- ご主人 料理長 女将 その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

2-3-2. 献立の変更の頻度 (一年間の変更の回数) および変更のタイミングについて、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

▼ **献立の変更の頻度** → 一年間の変更の回数 () 回 (概数)

- ▼ **献立の変更のタイミング**
- 毎月 季節毎 1週間 毎日
- 特定の節会 特定の行事 その他【 】
- ※その他の場合は、具体的なタイミングを記載してください。

2-3-3. 献立作成の重視する要素について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 季節の食材 社寺の祭事・行事
- 季節の器 店の伝統 (伝承されている献立)
- 二十四節気や雑節、七十二候 新しい料理技法の導入
- その他

※その他の場合は、具体的に記載してください。

2-3-4. 売店には、過去の献立の情報は残っていますか? 該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 10年以上前から残っている 20年以上前から残っている
- 50年以上前から残っている その他【おおよそ () 年前から残っている】
- 残っていない

2-4. 器の選定

2-4-1. 料理に使う器を選定される方について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- ご主人 料理長 料理人 女将 サービス長 サービス担当
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

2-4-2. 料理に使う器を選定するタイミングは、基本的にいつですか? 該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 季節に応じて決めている 行事に応じて決めている
- その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

2-4-3. 器を選定される上で重視する点について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 形状 器の色 料理との調和 当日の顧客の好み 店の伝統
- サイズ・寸法 重さ その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

2-4-4. 過去の献立と器の情報は残っていますか? 該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 10年以上前から残っている 20年以上前から残っている
- 50年以上前から残っている その他【おおよそ () 年前から残っている】
- 残っていない

2-4-5. 器の入手法について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 生産者から入手 → 差し支えなければ記入をお願いします。 氏名 _____ 作家名 _____
- 即業者から入手

欄に記入。おおよその年間予算額 ... _____ 円

3. しつらえ・配膳等に関する質問

3-1. 店・客室のしつらえ

3-1-1. 「しつらえ」について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は各1つ)

▼ **しつらえのコンセプトを決めるのはどなたですか。**

- オーナーあるいは主人 料理長 女将
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

▼ **しつらえの方はどなたですか。**

- オーナーあるいは主人 料理長 料理人 女将
- 外部の方に依頼 その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

3-1-2. しつらえを変更するタイミングについて、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 毎月【変更のタイミング → () 日に変更している】 節会、二十四節気、雑節に合わせて変更
- 毎日 朝、夕 随時 当日の顧客に応じ 行事に応じ
- その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

▼ **花は、どなたがつけられますか?**

3-1-3. しつらえの重視している要素について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。 ※複数回答可

- 掛け軸 調置品 花器 花材
- 京都の風情 店舗の伝統 季節 行事
- 調和 その他【 】
- ※その他の場合は、具体的に記載してください。

3-1-4. 売店には、しつらえに関する過去の記録について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- 10年以上前から残っている 20年以上前から残っている
- 50年以上前から残っている その他【おおよそ () 年前から残っている】
- 残っていない

▼ **残されている過去の記録はどのようなものですか。具体的に記載してください。**

3-1-5. しつらえの道具の種類と道具数について記載してください。

▼ **しつらえの道具のおおよその数 (概数) について選択してください。**

- * 掛軸 500軸以上 100~500軸未満 100軸未満
- * 屏風 500隻以上 100~500隻未満 100隻未満
- * 花器 500個以上 100~500個未満 100個未満

▼ **しつらえの用具である絵画・工芸品等の文化財指定の有・無**

- * 絵画 …… 有 無
- * 工芸品 …… 有 無

※その他の場合は、道具名と数を記載してください。

3-2. 料理の配膳・接客対応

3-2-1. 接客・サービスの責任者について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ご主人 女将 サービス担当・ホールスタッフ 外部の方に依頼している
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

3-2-2. 接客・サービスのコンセプトを決める方について、該当する項目の に (チェック) 印を付けてください。(選択は1つ)

- ご主人 料理長 女将 サービスの長
- その他【 】
- ※その他の場合は、担当者の役職名を記載してください。

【追加調査 接客技術】

(回答)

(1) 貴店の特色

作業順序	役割	事例 欠かさない事項・重要な 視点。意識していること	留意点

(2) 上記の他に、おもてなしについて、「京都ならではの」と考えられるものがありませんらご教示ください。

- 2 貴店のおもてなしに対する考えについて該当するものにチェックを入れてください。
- 京都の伝統的な生活文化にもとづき、おもてなしを行っている。
 - 店が所在する地域の生活文化にもとづき、おもてなしを行っている。
 - 店のおもてなしの特色は、時代に応じて改善を重ねて現在に至っている。
 - 店のおもてなしの特色は、先代の女将から継承し、変わらず現在に至っている。
 - その他 ()

【追加調査 接客技術】

3 担い手の役割について該当するものにチェックを入れてください。

(女将)

- 店のおもてなしの決まりごとの考え方や手本を示す。
- おもてなし業務の全体を統括する。
- サービス係(仲居)がおもてなしの仕事をしっかりと学べるように、教育の環境を整える。

(サービス長・仲居頭)

- おもてなしを実行しつつ、全体に目を配り現場の指揮も行う。
- サービス係(仲居)の指導も行う。

(サービス係・仲居)

- 女将とサービス長からの指示・指導を身につけ、おもてなしを実践する。

(その他の役割がありましたらご教示ください)

- 女将 ()
- サービス長(仲居頭) ()
- サービス係(仲居) ()

4 サービス係(仲居)の教育について該当するものにチェックを入れてください。

(店として教育している内容)

- しつらえ(掛け軸、花器、花材、香炉などの調度品)
- しつらえた調度品の知識
- 献立(料理、器)の知識
- 配膳のタイミングの判断力
- 当日のしつらえや献立の由来になる京都の歳時に関する事柄

(サービス係が自発的に学習している内容)

- しつらえ(掛け軸、花器、花材、香炉などの調度品)
- しつらえた調度品の知識
- 献立(料理、器)の知識
- 配膳のタイミングの判断力
- 当日のしつらえや献立の由来になる京都の歳時に関する事柄

【追加調査 接客技術】

(マニュアル化について)

- おもてなしの基本的な事柄は、マニュアル化して教育に使っている。
- 女将あるいはサービス長が、サービス係に実践の場で個別に指導し、マニュアル化はしていない。

5 その他(記載をお願いします)

(1) 京都の伝統的な食文化である料理屋・旅館の女将・サービス担当者によるおもてなしの技術とはどのようなものとお考えですか。

(2) 京都の伝統的な食文化である料理屋・旅館の女将・サービス担当者によるおもてなしの技術を継承していくにあたり、課題と考えられることを記載願います。

■ 参考文献（書名五十音）

- 甘辛社 編 『あまカラ 29号』 甘辛社 1954年
本山 荻舟 『飲食事典』 平凡社 1958年
柴田日本料理研鑽会 『懐石への道』 柴田書店 1981年
佐和隆研、奈良本辰也、吉田光邦ほか 『京都大辞典』 淡交社 1984年
独立行政法人国立文化財機構 奈良文化財研究所 文化遺産部景観研究室 編
『京都岡崎の文化的景観調査報告書』 京都市 文化市民局 文化芸術都市推進室 文化財保護課 2013年
独立行政法人国立文化財機構 奈良文化財研究所 文化遺産部 景観研究室 編
『「京都の文化的景観」調査報告書』 京都市 文化市民局 文化芸術都市推進室 文化財保護課 2020年
京都料理組合沿革調査特別委員会 『京都料理組合 沿革史』 京都料理組合 2016年
國分綾子、西山治朗 『京の女将たち 老舗の味を訪ねて』 柴田書店 1980年
國分綾子、西山治朗 『続 京の女将たち 老舗の味を訪ねて』 柴田書店 1984年
笠井一子 『京の配膳さん 京都の宴席を陰で支える人たち』 向陽書房 1996年
飯塚久子、滋野幸子、堀 浪子 『京都の郷土料理』 同文書院 1988年
京都料理芽生会 『京野菜と料理』 淡交社 1991年
高橋英一、京都料理組合 『京料理 四季の弁当と仕出し』 淡交社 2007年
矢野正善 『京料理 名亭のおまかせ料理』 淡交社 1994年
上田純一 『京料理の文化史』 思文閣出版 2017年
村井康彦 『京料理の歴史』 柴田書店 1982年
京都料理芽生会 『京料理便利百貨』 淡交社 1987年
高嶋四郎 『歳時記 今日伝統野菜と旬野菜』 トンボ出版 2003年
織茂信尋 『魚屋は真夜中に刺身を引き始める 鮮魚ビジネス革新の舞台裏』 ダイヤモンド社 2021年
京都魚菜鮮商協同組合 『「仕出し」教本』 旭屋出版 2012年
淡交社編集部 『実用 茶道用語辞典』 淡交社 2008年
獅子倉祖憲、阿部孤柳 『精進料理』 柴田書店 1981年
日本風俗史学会 『図説江戸時代食生活辞典（新装版）』 雄山閣出版 1996年
公益社団法人全国調理師養成施設協会 『総合 調理用語辞典 [特装版]』 2014年
川上行藏 『完本 日本料理事物起源』 岩波書店 2006年
熊倉功夫 『日本料理の歴史』 吉川弘文館 2007年
川上行藏、西村元三郎 『日本料理由来辞典』 株式会社同朋社出版 1990年
江後迪子 『信長のおもてなし 中世食べもの百科』 吉川弘文館 2007年
林 春隆 『白雲菴百話』 岡倉書房 1934年
中村利則 『町家の茶室』 淡交社 1981年
田中朋二郎 『料理十二月：趣味と家庭』 関書院 1953年

■ 写真クレジット

- 坂本 歩 (MIXMEDIA, Inc.) 表紙 / p. 31 [4] / p.32 / p. 35
山形 秀一 (Neutral) p. 25 - 28 / p. 33, 34 / 裏表紙
太田 智子 (MIXMEDIA, Inc.) p. 30 [4] [5] [7] [9]
岸岡 貴英 (事務局) p. 29, 30 [3] [6] / p. 31 [1] - [3] / p.37 [4]
築地 正 (J CUISINE PUBLISHING LTD.) p. 36, 37 [1] - [3] [5] [6] / p. 38



京都の料理人等により継承されてきた伝統的な食文化
－料理技術及び作法－ 調査報告書

発行 京都府
〒602-8570
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

発行日 令和4年3月12日

