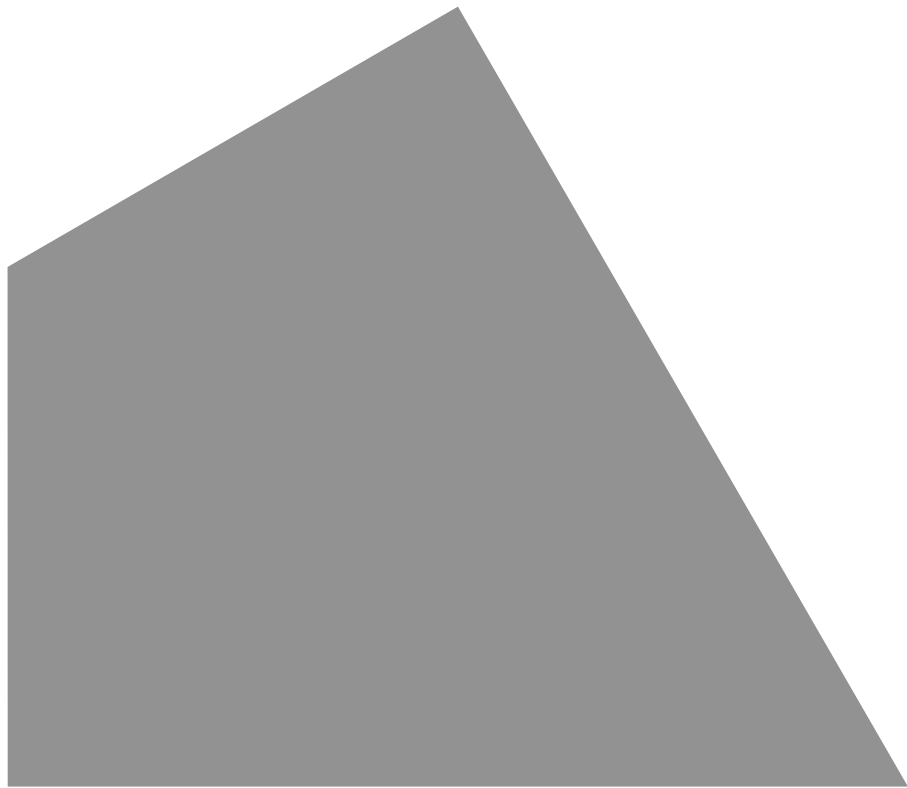


食
し
ょ
く



なが れきし きょうと りょうり
長い歴史のある京都の料理

きょうと りょうり むかし なが れきし しき しぜん つく
京都の料理は、昔からの長い歴史と、四季の自然のなかで作られてきま
した。料理人たちは、新しい工夫にもチャレンジしています。「美蓄食」
りょうりにん あたら くふう びちくしょく
という災害にそなえた料理も見てください。
さいがい りょうり み

1,2,4,8 きょうとりょうりめばえかい
京都料理芽生会

3 きょうとりょうり きょうとふりつだいがく
日本料理アカデミー × 京都府立大学

5 こうえきしゃだんほうじん きょう さんびんきょうかい
公益社団法人 京のふるさと産品協会

6 しゅさい いっぱんしゃだんほうじん きょうとしょくぶんかきょうかい
主催:一般社団法人 京都食文化協会

きょうりよく きょうとりょうりめばえかい
協力:京都料理芽生会

こうえん きょうとふ きょうとし
後援:京都府・京都市

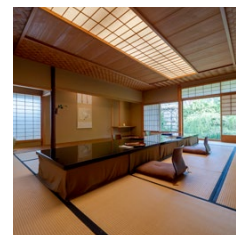
7 きょうとりょうりめばえかい きょうりよく たけもとゆしかぶしきがいしゃ
京都料理芽生会 協力:竹本油脂株式会社

1

きょうりょうり りょうり 京料理ってどんな料理かな？

きょうりょうり きょうと むかし つく にほん
京料理は、京都で昔から作られてきた日本を
だいひょう りょうり つか しょくざい あじ
代表する料理です。「だし」を使って、食材の味
たいせつ つく うつく
を大切にしながら作られます。美しさやおもて
たいせつ むかし りょうり み
なしも大切にします。昔からの料理を見てみま
しょう。

きょうとりょうりめばえかい
京都料理芽生会



2

しょくざい わざ

食材と技のひみつ

きょうと むかし しょくざい あつ うみ
京都には昔からいろいろな食材が集まり、海

とお しょくざい じょうず つか わざ う
が遠いぶん、食材を上手に使う技も生まれま

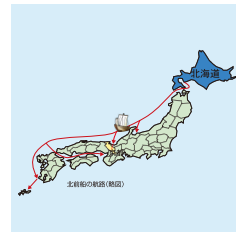
した。たとえば「はも」という魚は骨が多いの

ほねき わざ た どう
で、「骨切り」という技で食べやすくします。動

が み
画も見てください。

きょうとりょうりめばえかい

京都料理芽生会



3

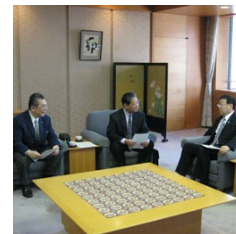
にほん りょうり ほん まも
日本の料理を「本」で守る！

にほん りょうり せかい にんぎ ただ
日本の料理は、世界で人気です。そこで、正し

ちしき ひろ にほんりょうりたいぜん
い知識を広めるために「日本料理大全」という

ほん つく にほんりょうり まも
本ができました。作ったのは、日本料理を守

ひろ にほんりょうり
り、広めている「日本料理アカデミー」というグ
ループです。



きょうとりょうり

きょうとふりつだいがく

日本料理アカデミー × 京都府立大学

4

あじ どんな味がするかな？

きょうりょうり

京料理では、「だし」がとてもたいせつです。こ

んぶやか^{つく}つおぶ^みしから作られ、「うま味」という

おい^ひしさ^だを引き出^{きょうと}します。京都では昔から「だ

し」^{くふう}を工夫^{つく}して作る技^{わざ}が生ま^うれました。その香^{かお}

り^{あじ}や味をたしかめてみましょう。



きょうとりょうりめばえかい

京都料理芽生会

5

やさい きょうやさい 野菜のブランド「京野菜」

きょうやさい きょうと きこう つち あ くふう
京野菜は、京都の気候や土に合うように工夫
そだ やさい むかし きょうと
されて育てられてきた野菜です。昔から京都の
りょうり つか いま
料理に使われてきました。今では、おいしい
きょう さんびん
「京のブランド産品」として、とくべつなマーク
う
をつけて売られています。



こうえきしゃだんほうじん きょう さんびんきょうかい
公益社団法人 京のふるさと産品協会



6

やさい つく りょうり 野菜で作るおいしい料理

せかい にく さかな た
世界では、お肉やお魚を食べない「ベジタリア
ン」や「ヴィーガン」とよばれる人が増えていま
す。そんな人たちも楽しめるように、京都の料
りにん やさい ちゅうしん さいしょく あたら
理人たちが、野菜が中心の「菜食」という新し
い料理を作っています。

しゅさい いっぱんしゃだんほうじん きょうとしょくぶんかきょうかい
主催：一般社団法人 京都食文化協会
きょうりょくきょうとりょうりめばえかい こうえん きょうとふ きょうとし
協力：京都料理芽生会 後援：京都府・京都市



7

さいがい た
災害のときもおいしく食べられる！

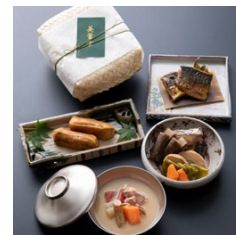
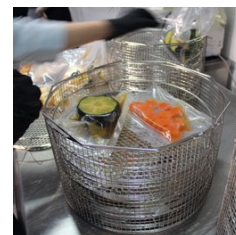
びちくしょく さいがい
「美蓄食」は、災害のときも「おいしいごはん」

た きょうりょうり わざ つく
が食べられるように、京料理の技で作られた

ほぞんしょく ほうほう ながも
保存食です。とくべつな方法で長持ちさせて、

あじ からだ ころ
味もたいせつにしました。体にやさしく、心も

げんき
元気にしてくれます。



きょうとりょうりめばえかい きょうりょく たけもとゆしかぶしがいいしゃ
京都料理芽生会 協力：竹本油脂株式会社

8

きょうと りょうり せかい ひろ 京都の料理を世界に広めます

きょうとりょうりめばえかい みせ あつ
京都料理芽生会は、たくさんのお店が集まって
かい なが れきし きょうと りょうり
いる会です。長い歴史のある京都の料理を
まも せかい ひろ た
守って、世界に広めています。食べものをムダ
かつどう ちから い
にしない活動にも力を入れています。



きょうとりょうりめばえかい
京都料理芽生会

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
に使われている京瓦は、きょうかわら
キモノタイル
といます。きも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
映像は、きょうと
京都じゅうのふうけい
風景や人
のくらしをうつしています。おんがく
音楽は、きょうと
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