

年ころから、兵庫県の淡路島に拠点を移し始めたパソナグループの関連会社「パソナ農援隊」や「シェフのための学校」での活動、京都芸術大学の通信制の講座での開講準備なども加わって、記事の対象となつた地域は少しづつ広がつてきています。これにより、より多くの読者の皆様に記事をお届けできることになり、発信者としては望外の幸せです。

二〇二四年末、記事が二〇〇号に達するのを機に、これまでの記事の中から京都の食にかかわりのある記事を中心の一四〇本ほどを選んで大幅な加筆・修正を加えて出版することにしました。そして本書では、これらの記事を発表の時期によらず、テーマごとに十一の章に分けて紹介することにしました。

記事の内容については書籍化するにあたり、改めて当事者の方々に原稿を見て頂き正確を期すよう努めましたが、なお誤記があるかも知れません。誤りについてすべて著者の責任であることをお断りしておきたいと思います。

二〇二五年三月吉日

佐藤洋一郎

目次

はじめに………2
関連地図………9

第一章 京の水………13

京の水………14 京の井戸水（1）………15 京の井戸水（2）………17 御所東の井戸列………19
御所に水を引く………20 京都、お茶の歴史………21 お茶と出汁………23 麵の焼き………25 お茶と水………26

第二章 季節の食………29

お屠蘇………30 花びら餅………31 白味噌の雑煮………33 ユズリハ………34 節分の豆………36
上賀茂神社の神饌………37 夏越しの祓と水無月………39 行者餅………41
祇園祭のころ——鱧と冬瓜と素麺の吸い物………42 安楽寺のカボチャ供養………43 カジノキ………45
ずいき祭………47 亥の子餅………48 「畠善」のおせち………50

第三章 市場・商店街とお店

- 出町柳形商店街 54 下鴨中通の店たち 55 残念ながら 57 曲がり角の錦市場 58
Organic Vege Annex 60 振売り 61 招福庵 63 京おでん 64 和久傳 65
自然坊たなか 67 京都駅の駅弁 68 京のガストロノミーツーリズム——京の食旅 70
でいいもん 72 精進料理 73 「萬川」の京野菜料理 75 京都とヤマノイモ 76
和食は引き算? 78 卵サンドの「おかもち」 79 京枀 81

第四章 京の菓子 83

- 小倉餡 84 豆菓子 85 神馬堂のあおい餅 87 幽靈子育餡 88 川端道喜 (1) 90
川端道喜 (2) 91 柏餅 93 水飴を作ろう 94 甘酒 96

第五章 京の発酵食品 99

- 京の麹 菱六 (1) 100 京の麹 菱六 (2) 101 大徳寺納豆 102 白味噌 103
改めて「味噌」 105 佐々木酒造 106 飯尾醸造のお酢 108 京都のお酢 109 京納豆 (1) 110
京納豆 (2) 112 京都の漬物 113 松ヶ崎の「菜の花漬け」 116

第六章 米・豆・小麦 119

- 都から穀良都へ 120 旭という米の品種 121 丹後の赤米 123
祝——京都生まれの酒米品種 124 京の大豆 125 豆腐屋 127 真盛豆 128
丹波の豆文化 130 京の豆餅 131 麻という食品 132 北嵯峨の歴史的風土特別保存地区 134

第七章 京の魚 137

- 京都の佃煮 138 京の魚は淡水魚 139 アユ 140 京のカツオ 142 鰯 (1) 143 鰯 (2) 145
京の寿司屋二軒 146 鮎食文化 148 いづうの鮎姿寿司 (1) 150 いづうの鮎姿寿司 (2) 152
鰐寿司 花折 153 富津の寿司店「なみじ」 155 丹後のばら寿司 157
- 祝だいこん 160 仏手柑 161 たけのこ (1) 162 たけのこ (2) 164 山椒 (1) 165
山椒 (2) 167 京のキュウウリ 168 京のウリ 170 鹿ケ谷かぼちゃ 171 京のとうがらし 173
上賀茂トマト 175 柿 (1) 176 柿 (2) 178 水尾の柚子 (1) 179 水尾の柚子 (2) 180
聖護院かぶ 182 賀茂ねぎ 184 京野菜を盛り立てた人びと (1) 185
京野菜を盛り立てた人びと (2) 187 石割さんの野菜づくり 188 田鶴さんのすぐき 189
森田農園の試み 191

第九章 京の洋食・中華・コーヒー

19

- | | | | | | |
|---------|-----|------------------------|-----|------------|-----|
| 京都の珈琲文化 | 196 | Le café 338 —自家焙煎する喫茶店 | 197 | 京の洋食 | 199 |
| 京の豚肉文化 | 202 | 式之船入 | 204 | あくらの東坡バーガー | 205 |
| | | | | 京の卵 | 207 |
| | | | | 京の牛肉 | 209 |
| | | | | 卵のサンドイッチ | 200 |

第十章 京都と地域

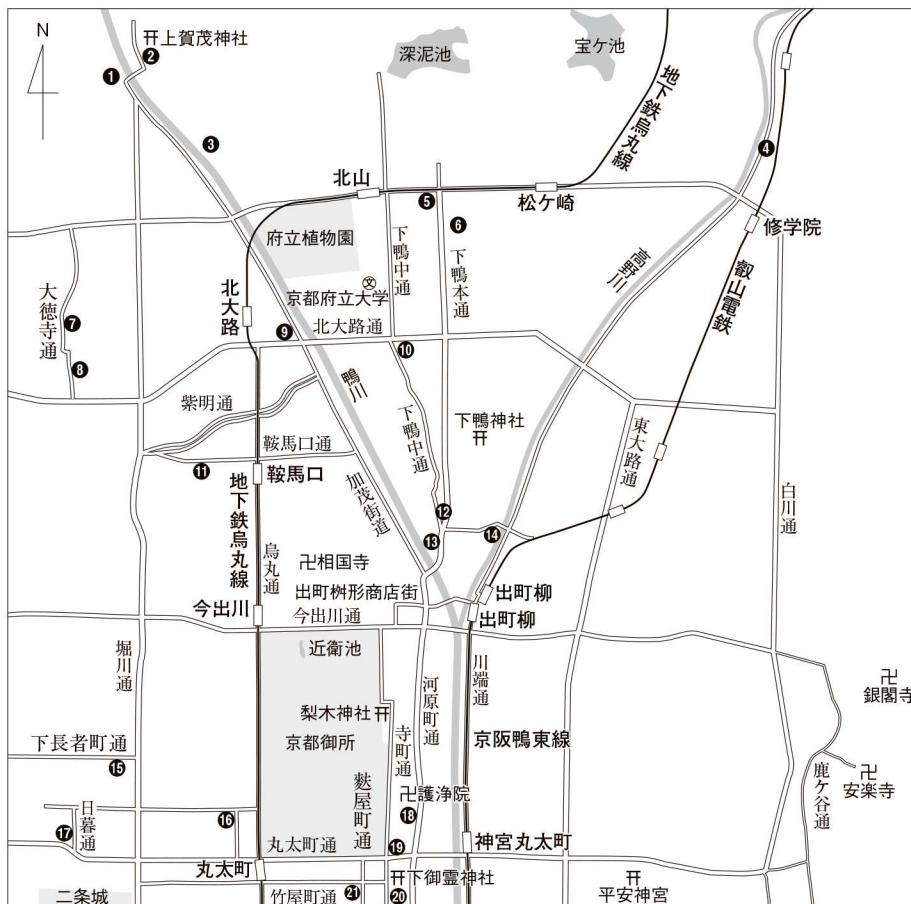
2

- | | | | |
|---------------------------|-----|----------------------|-----|
| 鰻養殖も地下水が鍵 | 212 | どこまでもオーソドックスに | 213 |
| 静岡の京料理（1） 静岡料理はなぜ生まれなかつた？ | 215 | 静岡の京料理（2） 茶の「出汁」への試み | 216 |
| もう二軒、静岡の京料理 | 218 | お茶とお菓子——京と静岡の比較食文化 | 225 |
| 和菓子と寒天（2） | 223 | 和菓子と寒天（1） | 227 |
| 和菓子と寒天 | 228 | 桜葉 | 230 |
| ういろいろ、いろいろ | 236 | 柏餅を包む葉 | 232 |
| 西の蒲鉾と東の蒲鉾、どっちが好き？ | 238 | 塩瀬の饅頭 | 233 |
| 「家康の食」再現プロジェクト（1） | 239 | 白小豆 | 234 |
| 「家康の食」再現プロジェクト（2） | 241 | 昆布の生物学 | 242 |
| カブ——赤かぶから千枚漬まで | 244 | | |
| キッチンカー | 245 | | |

第十一章 食の哲学

2

- 田植え……………253
料理はアートか?……………244
文理融合による食文化研究……………244
水田の営みが和食を作つてきた……………251



関連地図 [1]

- | | | |
|-----|-----------------|-------|
| ① | オレがニック・ヘン・アネックス | 60 |
| ② | 神馬堂 | 87 |
| ③ | 萬川 | 75 |
| ④ | 山ばな平八茶屋 | 77 |
| ⑤ | 川端道喜 | 31 90 |
| ⑥ | le café | 338 |
| ⑦ | 鮨長 | 147 |
| ⑧ | 磯田 | 102 |
| ⑨ | グリルはせがわ | 199 |
| ⑩ | 華ぜる | 201 |
| ⑪ | 藤原食品 | 111 |
| ⑫ | ゑびす屋加兵衛 | 112 |
| ⑬ | 鯖寿司花折 | 56 |
| ⑭ | 下鴨茶寮 | 153 |
| ⑮ | 金谷正廣 | 128 |
| ⑯ | 山田松香木店 | 185 |
| ⑰ | 佐々木酒造 | 106 |
| ⑱ | とんかつ清水 | 30 |
| ⑲ | マダム紅蘭 | 205 |
| ⑳ | 八百廣 | 202 |
| ㉑ | はふう | 163 |
| 210 | | |