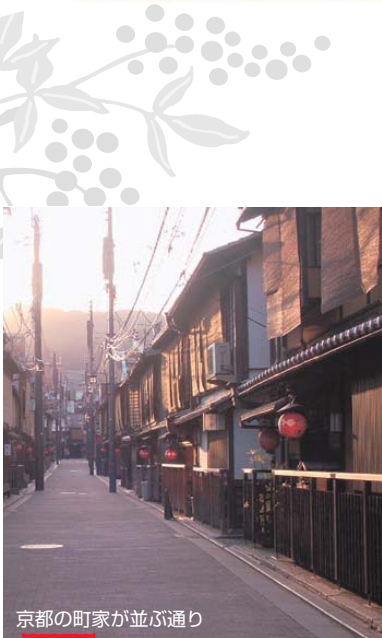


京都の暮らし

一般的に京都の人は、「保守的で進歩的」といわれます。矛盾しているようですが、伝統を守り、美意識を大切にするという生活の一方、新しいものを取り入れ、時代をリードする進歩的な一面があるのです。いずれも長い歴史の中で育まれた、「本音と建前」を使い分ける生活の知恵でしょう。

街

平安京の条坊制と豊臣秀吉による都市改造の区画が残る京都。時代が変わっても残る昔ながらの町並みや建物が、今も人々の暮らしに息づいています。



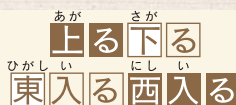
京都の町家が並ぶ通り

言

「京ことば」と一口にいっても、明治期までは「御所ことば」と「町方ことば」に分かれていました。現在はそれらが交じり合っていますが、一般的に京ことばは優雅だといわれます。これは、テンポがゆっくりで単音の語尾をのぼすのが多いこと（字い・絵え）、名詞の前に「お」、後に「さん」をつける（おひさん＝太陽）など、丁寧な表現が多いためだといわれます。

京ことば

京ことば	意味
おこしやす	いらっしゃいませ
おおきに	ありがとう
いけず	意地悪
はんなり	上品で華やかな様子
おくどさん	かまど
えらい	とんでもない・つらい
かんにん	かんべん・ごめん
きばる	がんばる
どんつき	突き当たり



区画が碁盤目の京都では、北へ行くことを「上る」、南へ行くことを「下る」、西へ向かうことを「西入る」、東へ向かうことを「東入る」といいます。天皇が住む御所が市街の北に位置したことで、このような表現が定着したともいわれます。

町家

「うなぎの寝床」とも呼ばれる細長い町家のつくりは、間口の大きさによって税が課せられたことから生まれました。町家の窓を覆う紅殻格子は風通しをよくしつつ、外からは見えにくい、という効果があります。家のすそ部分をカバーする犬矢来は、防護のほかに権力の誇示や防犯の意味もあり、実用と美を兼ねた、京都を代表する意匠といえます。

三条通周辺

三条通（p29）は伝統ある町家様式の旅館や老舗、明治建築から商店街まで、新旧の建造物が混在しつつもうまく調和された町並みです。明治時代に建てられた郵便局や電話交換局、銀行などは、日本近代建築史上でも著名な建築家によって設計され、京都府京都文化博物館や中京郵便局庁舎などは当時のままの外観を残しつつ、現在も使われています。

食

京都の地下水は豊富でおいしく、名水として知られています。その水をふんだんに使って育てられた野菜は、京都独特の味わいです。また、京都は歴史・文化の中心であったため、京料理や茶の湯など、食の文化もさまざまに発展してきました。

京野菜

京野菜と呼ばれるものは、賀茂なす・聖護院だいこん・九条ねぎなど約30種類あり、京都の食文化の象徴となっています。古くから寺院の精進料理や茶の湯の懐石料理などの食材として良質な素材が必要だったため、京都やその近郊で栽培され続けてきました。京都の気候や風土が京野菜づくりに適しており、丁寧に育てられています。



京漬物

清らかな水と冬の寒さ、京野菜によってつくられる漬物は、京漬物と呼ばれています。海が遠く鮮魚等が手に入りにくい京都においては、貴重な保存食として親しまれてきました。塩分控えめのさっぱりとした風味で、なかでも聖護院だいこんの「千枚漬」、上賀茂の「すぐき漬け」、大原の「しば漬け」は京都三大漬物として有名です。



西陣

西陣（p23）は江戸時代に京都最大級の産業になった西陣織を生み出した、活気あふれる織物の町です。この町の家並みは、格子窓をはめた瓦屋根を持つのが特徴で、西陣の中心となる千本鞍馬口のあたりは、機織りの音を路地に響かせている家もたくさんあります。

錦市場

錦市場（p29）は錦小路通の長さ約400m、幅3mのアーケードに、魚屋や生鮮食料品を中心に、140軒近くの専門店がぎっしり並ぶ商店街です。日々のお惣菜を求める市民でにぎわうさまから、「京の台所」と称されます。午前中は、旅館や料亭などの仕入れ客が多く、プロも信頼する高級食材も多くそろえています。

清水寺周辺

清水寺（p19）に続く約1kmの「清水坂」は、修学旅行生や観光客が絶えないところです。沿道には清水焼の土産物屋などが軒を連ねています。途中から分かれている「三年坂」は八坂神社へと続く狭い坂で、さらに進むと「二年坂」があります。ねねの道から西に入った路地は石塀小路で、いかにも京都らしい風情の石畳の道です。

京菓子

平安時代、朝廷や祭事用供物としてつくられた「唐菓子」が始まりとされています。安土桃山時代には茶の湯菓子が発達、江戸時代元禄期に京菓子の基礎が築かれました。「京菓子」というのは関東の呼び名で、京都では朝廷への献上菓子から「上菓子」と呼ばれていました。四季の風物や花鳥月など、風雅な日本的感性を表現しています。



京生麩

京料理に独特の食感と彩りを添える生麩。生麩は、水質と水温の影響を強く受けるため、水温の安定した豊富な地下水が相性ぴったりなのです。京都では人々に「お麩さん」と親しまれ、茶人・文人からもその風流さが愛されてきました。春の桜、秋の紅葉、縁起物の鶴亀など細工物の麩が、椀の中で繊細な花を咲かせます。

