

京料理

— 京都の料理人等により継承されてきた伝統的な調理技術と作法による表現 —

京都に伝わる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。そこには、繊細なメッセージがみられます。

季節感、自然の美しい風物、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隠喩的、象徴的な表現、余情などがみられる

京都らしい魅力をみせる調理技術と接客・接遇を総合した演出がある

精進料理



心遣い・もてなしは、節度と品位を保つ

茶懐石料理



歴史的な重層性が濃密な様式・きまりに従って、料理が提供される

会席料理



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

割烹料理



その背景

- 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
- この盆地の中のあらゆる要素にある総合芸術としての美意識
- 京都に伝えられてきた有形、無形のかたちを大事にして、その中で創造性が発揮されてきました。
- 京都盆地は、物流や食材の調達において適度な大きさにあり、そこには、伝統的な京都独特の地域の密着性が残っています。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ました。

「京都」 - 千年の都 -

平安京遷都(794年)からはじまる「京都」のまちは、時代を経るに従い、都市域が拡大、政治・経済の中心となり商いも文化も多彩なものが生まれました。それぞれの時代に、政治・経済・文化・宗教・情報の中心、交流の拠点であり続けることによって獲得した現代的・先端的・伝統的・中心的な文化、この都市文化こそが、「京都」文化であり、重層的なかたちとなって、いまに継承されています。



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