

京のセントラルパーク、歴史と自然のストック
京都御苑の魅力を発信

京都御苑



NEWS

Kyoto Gyoen
National Garden
News

spring

春

第149号
2021.3.1

京都御苑ニュース

CONTENTS

- ▶ 宮廷文化と京料理、その美とエッセンス
- ▶ キツキたちの楽園をめざして
- ▶ 御苑境界そぞろ歩き
- ▶ 学生コラム ー京都府立鴨沂高等学校ー
- ▶ Information



京都御苑の桜四景折詰。左上から時計回りに京都御所建礼門前、枝垂れ桜とシジウカラ、御所建春門前、淡緑色の桜・御衣黄

京都は平安京の古から時代とともに料理文化を発展させ、京料理は和食文化の中心を担ってきた。今や和食はユネスコ無形文化遺産に登録され、その価値は世界的に認められるものとなっている。京都の食文化の奥深さを「御所の華弁当」を監修し和食文化に造詣の深い伝承料理研究家の奥村彪生氏に語っていただいた。

宮廷文化と京料理、 その美とエッセンス

奥村彪生

京都は今や日本だけでなく、世界の人々のあこがれの観光都市です。桓武天皇がこの地に新京を開いてこの方、明治維新まで一〇〇年間も都がありました。こんなに長く続いたのは世界でも珍しいことです。

京都は山々を背にした盆地都市です。ゆえに古代は山背やまのへと呼ばれました。桓武天皇がこの地を新京に定めたのは延暦十三年（七九四）。天皇は盆地を囲む山々そのものが城壁になっているために、「山背」を「山城」と改名し、新京を平安京と称するようにならざるを得ませんでした。

新京のある京都が本州のほぼ中央ライン近くにあり、海から遠いため台風の害は少なく、その上、外国（朝鮮半島や中国大陸）からの攻撃を受けにくい絶好の環境にありました。

雅な宮廷文化

桓武天皇が新京を平安京と名付けた通り、平和が三五〇年間続きました。その上、関白菅原道真が遣唐使



季節の食材を用いて献立は四季ごとに変わります
「御所の華弁当」は予約制となっています

を廃止したために、奈良時代に中国大陸から伝わった文明は完全に和風化され、洗練された雅な宮廷文化へと昇華させることに成功しました。そうして生まれたのはひらがなで書く女流文学、例えば清少納言の『枕草子』や紫式部の『源氏物語』、そして和歌。それだけではありません。色鮮やかな着物の襲色目や香合せ、貝合せ、歌合せなどの合せの文化などです。

これらは天皇家を中心とした貴族や女房達の遊び心によってはぐくまれました。遊び心が雅な文化を生み、かつ育てたのです。

四季の京都御所

桓武天皇以来、明治維新までの一一〇〇年間にわたって天皇がお住まいになったのは、時代によって場所を移しながらも京都のほぼ中心にある京都御所です。

現在の築地に囲まれた敷地は十一万㎡。そこには儀式殿としての紫宸殿とお住まいがあり、回遊式庭園や内庭があります。これらの庭に

植えられた四季折々の樹木や草花の色香の移ろいは明瞭で、キノコもニョッキリ顔をのぞかせます。飛び交う野鳥のさえずりは楽しく、花を求めてやってくる昆虫の種類も多く見られます。まるで日本の自然が凝縮されているようです。

そして「御所の華弁当」へ

平成から令和へと時代が移り変わる二〇一九年、御所公卿門前に京都御苑中立売休憩所が新装オープンしました。京都御所散策のあとには休憩所内のレストラン「檜垣茶寮」で、京都御所の四季の花々と宮廷の雅をイメージした「御所の華弁当」を味わってみませんか。これはレストランを運営する国民公園協会から私が依頼を受けて開発、監修したものです。左近の桜と右近の橘の二種類があります。



「御所の華弁当」器の検討のため、奥村氏が描いたイメージ図と色紙製の模型

左近の桜は朱の色を基調にした天皇が行幸する時の櫃をモデルにした弁当箱です。ふたを取ると金彩の小豆皿に季節ごとに変わる旬の食材を用いた口取りや焼物、揚物、煮物、和物、菓子を上品に平安様式にのっとして盛り付けています。この弁当に弁当箱と同様に朱と金彩を施した器に季節の嘉薬飯と汁椀が付きま

きます。平安時代から京都では鯉は王魚。これを梅干と鰹節、酒で造った室町時代のソースを再現した煎り酒で召し上がっていただきます。夏のみ鱧の切り落としです。

年中変わらず菜に入るのは平安王朝蒲鉾です。当時は鯉や鰻を用いでしたが、糸より鯛と白ぐちを主原料にして焼きました。

また、献立名には、江戸時代に日本に伝わった野菜の呼び名などかつて使われていた言葉を用いています。

京都は日本料理の発祥の地。室町時代、武家の魚鳥の料理（刺身や焼物）と新しく中国大陸から入った精進料理が合体して生まれました。ですから京野菜に湯葉や豆腐、麩なども加え、現代風にアレンジし、京都牛や京都地鶏なども用いてバラエティ豊かな献立にしました。食べて心身がホッとするおだやかでぬくもりのある味に仕上げられています。

京都御苑の緑に包まれ、御所を間近に望む趣深きたずまいの中で、古都の悠久の歴史に想いを馳せ、その食文化を五感で味わいながら優雅なひと時を過ごしてみませんか。

（伝承料理研究家／奥村彪生料理スタジオ『道楽亭』主宰）



京の食文化やエコ・クッキングの取り組みなどをお箸でお持ち帰りできるブックレット

御苑と周りの自然とのつながり ―生態系のネットワーク― 山間部から京都御苑へ 「キツキたちの楽園をめざして」 西台律子



カミキリの幼虫駆除の達人アカゲラ

たいものです。

アオゲラも秋冬期に越冬する漂鳥で、一九九二年十二月から毎年訪れていましたが、最近では一年を通して滞在するアオゲラが見られるようになりました。オスとメスが「ピョーピョー」と鳴き交わし、巣穴を掘るところも確認できました。生きた木の幹に複数の穴を掘り、その中から繁殖に適した穴を選びます。残念ながら巣穴を掘る作業は見られましたが、ヒナが巣立つまでには至っていません。この春には巣立ったヒナが見られることが期待されます。夕方になるとお気に入りの樹木の穴にねぐら入ります。苑内には好物のアリの種類も多く見られます。

山間部で子育てをし、積雪などを避けて御苑で冬越しをする野鳥を漂鳥といえます。アカゲラは、秋冬期に、「コンコンコン……」と木をつつきながら苑内を軽やかに移動していく鳥です。マツノザイセンチュウを運ぶマツノマダラカミキリなどの幼虫を捕食する能力が高いといわれているので、アカゲラの活躍ぶりを期待しながら訪れを楽しみにしています。二〇〇六年一月から毎年京都御苑内で見られるようになりましたが、春になると繁殖のために山へ帰ってしまうので、より多くのアカゲラが通年滞在することを期待し



山に帰らなくなったアオゲラ

学生コラム

京都御苑への歩み(4)

京都府立鴨沂高等学校 京都文化コース3年
青山円香・高野萌音

2020春号から連載してきた「京都御苑への歩み」も本号で最後となりました。今回取りあげるのは「土御門東洞院殿」です。

鎌倉時代末期、皇統が持明院統と大覚寺統に別れ、交替で皇位につく両統迭立の体制が取られました。大覚寺統の後醍醐天皇(南朝)が元弘の変(鎌倉幕府転覆計画・1331年)で廃された後、持明院統の光厳天皇(北朝)が即位したのはここです。そして室町幕府が進めた南北朝合体(皇統の統一・1392年)により「御所」としての地位はゆるぎないものとなりました。

持明院統の拠点だった「土御門東洞院殿」は上長者町通(もと土御門大路にあたる)と東洞院通が交わる北東側にあつて、驚くべきことに、この場所は今も変わらず「御所」として残っています。約700年前から存在する「御所」は、今も多くの人に見守られながらその面影を残しています。



現在の京都御所の南西角。この少し北が上長者町通と東洞院通の交点にあたる。御所になった頃、ここには持明院統と関係の深い「長講堂」という持仏堂(寺院)もあった。



室町通に面する本田味噌本店



西京白味噌
米麴をふんだんに使った上品な甘味と低めの塩分、美しい淡黄色のまっ

助が、腕に覚えの麴づくりの技を見込まれ、宮中のお料理用に白味噌と赤味噌を献上したのがはじまりです。当店では常時十種類以上の味噌と各種調理みそ、即席みそや味噌の洋菓子などを取り扱っています。代表銘柄は「西京白味噌」。創業当時は「西京白味噌」とは呼ばず、シンプルに「白味噌」と呼ばれていました。東京への遷都をきっかけに、京都を西の京「西京」と呼んだことから、私どもの味噌が「西京白味噌」と命名され広く親しまれるようになりました。

たりとした柔らかい甘味が特徴です。砂糖が貴重だった時代に、正月をはじめとする宮中のハレの儀式や有職料理、茶事の懐石、禅宗の精進料理など、京料理に欠かせない調味料として重用されてきました。全国的に見ても兵糧や保存食として重宝された味噌が多い中、「西京白味噌」は真逆の性質を持つため、いかに京都が宮中文化中心であったかという歴史を感じ取ることができます。

■ 本田味噌本店 代表取締役社長
(株)本田味噌本店
京都市上京区室町通一条上ル
小島町五五八
電話 075-441-1131
営業時間 10:00~18:00 日曜定休日



店内には江戸期の御所御用達の際の入門証や納品元帳などが展示されています

御苑界限ぞろ歩き
有職文化に育まれた「京の味」

本田茂俊



巣立ってからも餌をねだるコゲラのヒナ(左)

内で見られるようになりまし。その頃は秋冬期だけで春には山に帰って子育てをしていましたが、一九九〇年には苑内で一組のつがい繁殖に成功しました。キツツキの仲間が繁殖したことに大変驚きました。一九九二年には二組のつがいからヒナが無事に巣立ち、それ以来毎年繁殖に成功しています。コゲラのつがいは相手を交えることなく、「ギーギー」と鳴き交わしながら常に行動を共にしています。「キツツキ……」と鳴くこともあります。市内の緑地や公園でも目にするものが多くなってきました。

アオゲラやコゲラが御苑に通年滞在するようになった背景には、植栽された木々が長い間に成熟し、林層が安定してきたこととあるようです。キツツキの仲間は繁殖の巣穴として若い木より多くの年月を経た樹木を選



都市鳥になったコゲラ

びます。それらの樹木には、餌となるガやカミキリなどの様々な幼虫たちが暮らしています。また、マツの樹液を好んで吸うのでマツの多さも関係しているでしょう。エノキやモッコク、ヤマザクラ、ハゼノキ、コムラサキなど様々な木の実を好んでついでいるところを見ると、京都御苑の自然の豊かさに魅力を感じているようにみえます。

キツツキの仲間は、樹木に穴を開けるので森林にとっては有害ともいわれています。でも、穴を開けたり皮をはいたりする樹木は菌類がおかされていたり、材を食べる虫が侵入していたりするので、外見からはわかりにくいので誤解されることもあるようです。これらのキツツキの仲間は害虫を駆除することで木々を守り、森の健康を保つ貴重な存在なので一羽でも多く山から移住してくることを期待したいものです。

■イベントのお知らせ

※掲載の各種イベントの開催、京都御所などの公開については、新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため変更する場合があります。最新の開催、公開情報は各ホームページなどでご確認ください。

京都御所の通年公開

公開日：通年(事前申し込み不要/無料)
ただし、下記は休みとなります。
月曜日(祝日の場合は翌日)
年末年始(12月28日~1月4日)
行事等実施のため支障のある日
公開時間：3月/9:00~15:50(最終退出16:30)
4~5月/9:00~16:20(最終退出17:00)
入場門：清所門
お問合せ：宮内庁京都事務所 ☎075-211-1215



苑内の御衣黄

京都仙洞御所の参観

事前申し込みに加えて当日受付も行われています。
当日受付：京都仙洞御所に11時頃から先着順に整理券を配布。(満員になり次第終了)
当日受付枠は13:30、15:30。
各時間とも定員は10名。
お問合せ：宮内庁京都事務所 ☎075-211-1215

京都迎賓館一般公開

日本の歴史・文化を象徴する京都で、海外からの賓客をお迎えし、日本への理解と友好を深めていただくための国の迎賓施設です。
公開日：迎賓館のホームページでご確認ください。
参観料金：大人1,500~2,000円
中学生700~1,500円
お問合せ：迎賓館京都事務所 ☎075-223-2301

京都御苑 自然ふれあいイベント

京都御苑 春の自然教室
日時：令和3年4月開催予定。
内容：春の御苑で見ることのできる生き物を観察します。
*詳細は決まり次第ホームページなどでお知らせします。

■苑内利用施設・サービスのご案内

※掲載の各施設の公開、サービス提供などの運営状況については、新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため変更する場合があります。最新の公開、運営情報はホームページなどでご確認ください。

閑院宮邸跡収納展示館/京都御苑総合案内所

京都御苑南西角の旧閑院宮邸跡地に建つ公家屋敷の風格残る旧宮内省建物の遺構です。展示室では京都御苑の歴史や自然を紹介しています。また京都御苑の総合案内所として、マップや苑内の見どころなど旬の情報を提供。
開館時間：9:00~17:00(展示室は16:30まで)
アクセス：間之町口は苑内工事に伴い3月中閉鎖のため樫木口等へ迂回してください。
休館日：年末年始
※展示室は月曜日閉室

拾翠亭(茶室)

五摂家の一つであった九條家別邸の遺構で、茶室として江戸時代後期に建てられました。
公開日：毎週木・金・土曜日、葵祭、時代祭 9:30~15:30 ※諸事情により参観休止の場合もございます。
参観料 100円(高校生以上)

一拾翠亭改修工事のお知らせ

令和3年4月より改修工事に伴い、一般公開、貸切利用を休止いたします。(令和4年3月まで)

休憩所(レストハウス・売店)

休憩やお食事・喫茶にご利用ください。京都御苑オリジナルのお土産物を多数揃えています。
営業時間：9:00~16:30

中立売休憩所(「京都御苑 檜垣茶寮」)

京都御所前に位置し、御苑の木々に囲まれた「森の休憩所」です。中立売駐車場に隣接し、京都御所参観へのアクセスは抜群。セットメニューから軽食、カフェまで木の香る落ち着いた雰囲気の中でお食事ができます。売店「檜垣」では、御所限定のオリジナル商品を多数取り揃えています。KYOTO-WiFi(無料)も利用可能。



御所の華弁当 右近の橋(刺身付き) (要予約)

富小路休憩所(御苑南東富小路口すぐ、テニスコート隣接) 現在無料休憩所として利用できます。今後新メニューでリニューアルオープン予定。

運動施設

富小路テニスコート(5面) 有料
富小路広場(6面)/今出川広場(3面) 有料
軟式野球・ソフトボールなどにご利用ください。
申し込み：(一財)国民公園協会京都御苑

駐車場

中立売駐車場(乗用車・バス併用/乗用車131台・バス16台)
利用時間：乗用車 7:00~20:00(24時間出庫可)
バス 8:00~17:00
料金：乗用車 800円(3時間まで)
当日最大料金 1,200円
バス 2,000円(3時間まで)
*夜間のバス利用について
利用時間：入庫 17:00~20:00 出庫 翌朝8:00
料金：1泊 3,000円
清和院駐車場(乗用車専用/81台)
利用時間：7:00~20:00(24時間出庫可)
料金：800円(3時間まで)
当日最大料金 1,200円
*詳細は協会ホームページをご参照ください。



京都御苑Instagram/Twitterで桜の開花状況をチェック!



京都御苑における新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

■苑内のご利用に当たり次の予防対策にご理解、ご協力をお願いいたします

- マスク着用、咳エチケット
手洗い、手指の消毒
ソーシャルディスタンス(できるだけ2m)の確保
レジャーシートを使用する際は人との距離を十分に保つ

■中立売休憩所、閑院宮邸跡収納展示館等苑内施設のご利用に当たり、次の予防対策にご理解、ご協力をお願いいたします。

- マスク着用、手指の消毒
入場の人数制限
席数の制限(中立売休憩所)
レジの並びでのソーシャルディスタンスの確保(中立売休憩所)



会員募集(2021年度)のお知らせ

2021年度(2021年1月~12月)の国民公園協会京都御苑会員を募集します。

■年会費

- 普通会員.....1,000円以上
●賛助会員(会社・団体).....10,000円以上

■会員特典

- 1 京都御苑ニュースの送付
2 申込み年度の葵祭及び時代祭の観覧席招待券の進呈(ただし普通会員は会費4,000円以上の方に限ります。)
■申し込み・お問合せ先
(一財)国民公園協会京都御苑



編集後記

時代を追って宮廷料理から精進、本膳、懐石と進化を遂げてきた京料理。その根底には季節の素材を生かす伝統の技と四季の自然への美意識がある。ヘルシーで雅な「御所の華弁当」の提供など、京の歴史と食文化の発信に努めていきたい。(発行人 池田善一)

企画・発行/お問合せ先

一般財団法人 国民公園協会 京都御苑
〒602-0881 京都市上京区京都御苑3
TEL 075-211-6364

編集 監修
白川書院 環境省京都御苑管理事務所

