

京のセントラルパーク、歴史と自然のストック

京都御苑の魅力発信

# 京都御苑



## NEWS

Kyoto Gyoen  
National Garden  
News

autumn

# 秋

第157号  
2023.9.1

京都御苑ニュース

### CONTENTS

- ▶ 京都の料理とお菓子
- ▶ ようこそ実りの秋へ
- ▶ 御苑境界そぞろ歩き —茶道資料館—
- ▶ 学生コラム —立命館大学—
- ▶ Information



## 京都の料理とお菓子

「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されてからちょうど十年になる。中でも日本料理の中心ともいえる「京料理」は昨年食文化を代表するものとして国の登録無形文化財となった。「京料理」と「京菓子」は平安京の宮中行事にルーツを持ち、茶の湯との関わりの中で時代とともに発展してきた。本年三月京都に移転してきた文化庁は、これを契機として食文化の振興にも力を注ぐ。長年食文化を研究し、ユネスコ登録にも尽力された和食や和菓子文化に造詣の深い和食文化国民会議名誉会長の熊倉功夫氏に語っていただいた。

### 熊倉功夫

京都御苑の秋四景。左上から時計回りに京都仙洞御所正門と紅葉、たわわに実る柿、秋の七草の代表ハギ、フジバカマと吸蜜するアサギマダラ

京料理も京菓子も、今や日本一の地位を得た食文化である。しかしその成り立ちには少し違いがある。まず京菓子は江戸時代のはじめから登場して、菓子といえば京都が一番という名声を博していた。『松屋会記』という奈良の茶人の寛永四年（一六二七）の記録に「京菓子」が登場する。京都のお菓子屋さんには室町時代から続く家もあるように、その歴史がよく伝えられているのは驚くべきことだ。

京都の菓子にはおもてなし用の上菓子和日常的な餅屋の菓子がある。上菓子が他の地方の菓子と印象が違うのは、そのデザインが「象徴的」を表現としていて、そのものズバリといったリアルな表現が避けられていることだろう。それは日常のお菓子でも同じで、六月に売られる「水無月」という菓子はいかにも京都らしい。水の朔日（つひたち）というように、夏を無事に過ごせるように、宮中で六月一日に氷室から切り出した氷を食べ

る習慣があった。その季節感を表現して、水をイメージして三角形に切った白のうしろ地に甘い小豆を散らした菓子である。庶民の菓子でありながら、実にすばらしい発想である。さすがに京都の伝統的な菓子と感動していたのだが、よくよく調べると、どうやら昭和のはじめごろに工夫されたものらしい。意外と新しい創作であった。逆にいえば、ここに京都のブランドینگ力ともいえるべき力があるのだろう。京都から発信することで、伝統に彩られて名物に仕上げる京都力ともいえる力である。京料理はさらにそれが効果的に使われてきた。江戸時代でいえば、京、大坂、江戸の三都の中で、京都の自慢は料理ではなかった。食いだおれといえは大坂であったし、料理は江戸の名物であった。経済の中心は大坂、政治の中心は江戸であって、京都は決してお金の集まる所ではなかった。おいしいものは権力と財力のある所に集中するというのであれば、京都は三都の中では劣っている。



京都御苑のレストラン「檜垣茶寮」で提供される「御所の華弁当 右近の橘<秋>」。天行幸の故実を参考に京都の食材を生かした六つの小皿と嘉葉飯、汁椀加えて刺身。伝承料理研究家の奥村彪生氏が企画・監修した

た。さらに京都は海から遠い。新鮮な海産物は手に入らない。そうした不利な条件のなかで、なぜ京料理というブランドが確立したのだろうか。京都で豊富なのは野菜と水。京の水は江戸時代から名物となっていた。水も名物で、十八世紀の中ごろ、京都の水が大坂で売られていた記録がある。京都の賀茂川と高野川が合流する出町柳の水がよいとされ、これを樽につめて大坂で「賀茂水売弘所」の名称で売った。この水で薬を飲むとよく効くとか、顔を洗うと美人になるとか効能書が残っている。ミネラルウォーターのはしりか。京都の食文化は、そもそも素材の貧しさから出発している。北方から運ばれてくる塩漬の鱈を水で塩抜きして甘辛く海老芋と煮き合せた芋棒という料理は、限られた食材をいかにおいしく食べるかという工夫がまつた食べものである。京都にはお寺が多い。その結果、ことに精進料理が発達した。一般の家庭でも野菜料理が主なので、煮びたしやら煮き合せやら、すばらしい野菜料理ができた。そればかりでなく京都独特の野菜が篤農家によって誕生した。聖護院大根や堀川牛蒡、壬生菜や九条ネギなど京野菜といわれるブランド野菜である。さらに豆腐と湯葉、麩なども京都の食に欠かせない。しかし今ふりかえって京都にはすばらしい食文化の伝統があったと思



京都御苑「檜垣茶寮」をサテライト会場として開催された「京菓子デザイン公募展」(2020年)の様子

うのであって、新鮮な魚介類をメインとする日本料理の主流は二〇世紀の前半では大坂と東京であった。関東大震災のあと、はじめて東京に進出してきたのは「関西料理」であった。「京料理」ではなかった。ところが第二次世界大戦のあと、戦災がなかった京都をすぐれた料理人や食通が注目する。伝統的な素材の生かし方、繊細な盛りつけと器の美。こうして培ってきた京都の食の感性が、一気に花開き、そこへもってきて物流の発達で海産物の貧困さが解決された。

京料理という言葉が関東でも幅をきかせるようになるのは戦後のことである。あとは京都力によって日本ばかりでなく、世界を席巻する食文化となった。京菓子里にも京料理にしても、これを日本一の地位に押し上げた背景に京都の歴史の持つ力の大きさが無視できないだろう。

(ミホミュージアム館長／和食文化国民会議名誉会長)

## ▼御苑の自然を楽しみ、育む —ネイチャーポジティブ— ようこそ実りの秋へ 西台律子



カナメモチの果肉を吐き出すアトリ

をはずして、中の種子だけをついばむ、いわゆる種子食の冬鳥です。カナメモチでは、カワラヒワやヤマガラ、ヒヨドリ、メジロなど十一種の野鳥が確認できました。

秋は紅葉の映える季節です。それとともに赤や黒、白、黄など色とりどりの実が木々の華やかさを演出します。その実に多くの小鳥たちがついでにやってきます。鳥たちの食べ方がさまざまに驚かれます。京都御苑の樹木が長期にわたり、いかに維持管理され、豊かな実りにつながってきたかを実感できます。

赤い実・カナメモチの実に冬鳥のアトリの群れがやってきます。漢字では「花鶏」と表記するほど花のように色鮮やかな鳥です。「群れ集まる鳥」からアトリという名になりました。冬鳥とは日本より北の地方で繁殖し、秋に寒さを逃れて日本で越冬しをする鳥です。アトリはアトリ科の鳥でジュシーな果肉

黒紫色の実・ムクノキにはヒタキ科のマミチャジナイの群れがやってきます。胸から腹にかけてオレンジ色なのでアカハラによく似ていますが、白い眉状の斑紋がクッキリしているのが特徴です。夏期に日本より北の地方で繁殖し、冬期になると東南アジアなどで越冬する旅鳥です。苑内には九月から十月にかけて渡りの途中に立ち寄ります。実を飲み込んで種子を排泄するのでムクノキの分布拡大に貢献しています。他にもアオバ



ムクノキをついばむマミチャジナイ

## 学生コラム

## 親子で自然とふれあう森の文庫

立命館大学文学部コミュニケーション表現専攻  
3回生 村瀬天音

京都御苑の一角にある母と子の森。その中心に、森の文庫という小さな図書館があります。

森の文庫は、御苑の自然にふれた子どもたちが、その場ですぐに本を取り、自然への理解を深められるようにと、昭和62年(1987)に設立されました。文庫の中を覗いてみると、虫、鳥、植物などいろいろな自然をテーマにした本があります。本の形式もさまざまで、絵本や図鑑、漫画に紙芝居までそろっています。幅広い年齢の子どもたちが楽しめるように、特定のジャンルに絞らずに選書されているそうです。さらに、文庫の周りには木のベンチやテーブルが至るところに設置されています。親子でゆったりと読書を楽しむのにぴったりな環境です。

多くの人に自由に文庫を使ってほしいという思いから、利用者の方々の善意を信じて管理者は常駐していないとのこと。本や建物を大切に扱い、自然との、親子でのふれあいの場をこれからも守ってきたいですね。

読書の秋、ぜひ森の文庫を訪れてみてはいかがでしょうか。



森の文庫付近のテーブルで、一緒に本を楽しむ親子

今から四十年以上前の一九七九年、茶道の修道には「道」「学」「実」の三要素が必要であるという、裏千家十五代鵬雲斎千玄室大宗匠(前家元)の構想に基づき、茶道に関する資料を収集して調査研究を行



堀川通に面した裏千家センター正面玄関

御苑界限そごろ歩き  
茶道美術の展示公開、茶道文化の普及  
— 茶道資料館 —

木下明日香

い、その成果を展示として公開するために設立されました。

現在は年に三〜四回の展示会を行い、テーマに応じて講演会や講座などを行っています。

本年九月二十六日からは、秋季特別展「裏千家十三代家元 圓能斎鉄中 宗室―現代への礎―」(十二月三日)を開催します。圓能斎は、明治・大正時代に家元をつとめ、茶道を女子教育へと導入し、出版による茶道普及



呈茶席の様子



茶の湯関連資料を収集・保存・公開する「今日庵文庫」を併設 ※開室日は資料館と異なります。

と作法の伝承を目指して茶の湯教育の新たな体制を確立しました。館内には和菓子と抹茶をお楽しみいただける呈茶席もあります(要呈茶料一〇〇〇円)。椅子席で普段着でもお気軽にお入りいただけます。現在は予約優先制です。詳細はホームページをご覧ください。

(茶道資料館 学芸主任)

■ 茶道資料館  
京都市上京区堀川通寺之内上る  
寺之内堅町682番地  
裏千家センター内  
電話・075・431・6474  
開館時間・9:30~16:30  
休館日・月曜日(祝日は開館)、  
一部火曜日、展示替期間

トヤシメ、アオケラ、ツグミなど三十種の野鳥がしばしばみられるほど、野鳥に人気の樹木の第二位になっています。ちなみに第一位はモッコクの三十一種です。

白い実・ナンキンハゼにはアトリ科の留鳥カワラヒワの群れが集まっています。やはり種子の表面を覆う蠟物質をはずし、中の種子を取り出して食べます。人や動物が白い果肉に触れると有毒成分から皮膚がかぶれ、誤飲すると嘔吐や下痢を引き起こしますのでご注意ください。でも、カラスやスズメ、メジロなど十種の鳥はそのまま呑み込んでいます。排泄された種子からナンキンハゼの芽が出てきます。鳥たちは毒に対しては問題がないようです。

黄色い実・センダンにはムクドリやヒヨドリ、カラスなどの留鳥の群れが集まっています。留鳥とはえさを求めて移動するもののほぼ同じ地域にすむ鳥です。センダンは果肉が少なく種



センダンに集まるムクドリ

子が大きいので他の鳥にはあまり人気がありません。人や動物が食べるとサポニンを多く含むため中毒をおこしますが、鳥たちには問題はないようです。ムクドリは大きな実をついばむと中の種子のみを口から吐き出します。アトリ科の鳥とは逆になります。

このように木の実をながめているだけで、数多くの鳥が集まってきて食事の仕方を披露してくれます。実のなる樹木が数多く植栽されている御苑をめざして、さまざまな野鳥が飛来するチャンスをお楽しみください。

(京都自然観察学習会)

追悼 故塚本圭一様  
本年六月、塚本圭一さんがご逝去されました。

京都自然観察学習会の活動はじめ京都御苑の自然について調査研究、その保護と普及啓発に大きな足跡を残されました。  
ここに生前のご尽力に感謝するとともに謹んでご冥福をお祈りいたします。

(国民公園協会京都御苑 池田善一)



ナンキンハゼに集まるカワラヒワ

■イベントのお知らせ

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、月曜日(祝日の場合は翌日)、
年末年始、行事等実施のため支障の
ある日は休み

公開時間：9月/9:00~16:30(入場は15:50まで)
10~11月/9:00~16:00(入場は15:20まで)

入場門：御所清所門

アクセス：御苑北西角 乾御門より(地下鉄今出川
③出口 市バス烏丸今出川 徒歩8分)

●令和5年秋の特別公開 京都御所宮廷文化の紹介
期間：11月22日(水)~26日(日) 無料

お問合せ：宮内庁京都事務所 ☎075-211-1215



京都御所
御内庭

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：京都仙洞御所にて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、14:30、15:30。
各時間とも定員は35名。

お問合せ：宮内庁京都事務所 ☎075-211-1215



京都仙洞御所
南池・洲浜

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。

公開日程：迎賓館のホームページでご確認ください。

参観料金：大人 2,000円 大学生 1,500円
中高生 700円

参観受付：清和院休憩所内

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 秋の自然教室

日程：令和5年11月開催予定

内容：秋の御苑で見ることのできる生き物を観察

主催：環境省京都御苑管理事務所

運営：(一財)国民公園協会京都御苑

※詳細は決まり次第ホームページなどでお知らせします。



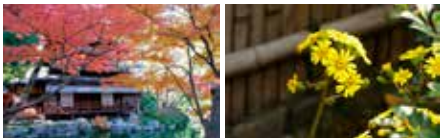
■苑内利用施設・サービスのご案内

閑院宮邸跡収納展示館/京都御苑総合案内所

京都御苑南西角の閑院宮邸跡に建つ公家屋敷の
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VR映像などで学べま
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。無料
開館時間：9:00~17:00(展示室は16:30まで)
休館日：年末年始 ※展示室は月曜日閉室
アクセス：御苑南西角 問之町口すぐ(地下鉄丸太
町①出口 市バス烏丸丸太町 徒歩5分)

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あり。
参観料 300円(高校生以上)

貸切利用：茶会、句会、謡曲等の会合にご利用
できます(公開日除く)。有料
※詳細はホームページをご参照ください。

京都御苑情報館

中立売休憩所に隣接する展示施設。京都御苑のジオ
ラマ模型など御苑全体の歴史や自然を紹介していま
す。無料

開館時間：9:00~16:30



京都御苑ジオラマ模型
(1/500)

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も多数揃えています。

中立売休憩所(「京都御苑 檜垣茶寮」)

営業時間9:00~16:30

京都御所前に位置し、御苑の木々に囲まれた「森の
休憩所」。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、売店
「檜垣」では、御所限定のオリジナル商品などを販売。
KYOTO-WiFi(無料)も利用可能です。



@kyotogyoen\_
resthouse



近衛邸跡休憩所(「SASAYAIORI+京都御苑」)

営業時間:10:00~16:30(月曜日休館)

京都御苑北西部の近衛邸跡にあり、児童公園に隣接。
樹林に囲まれゆったりと和スイーツでカフェタイムをお過
ごください。KYOTO-WiFi(無料)も利用可能。



清和院休憩所

京都御苑東部の京都仙洞御所や京都迎賓館参観
口前に位置し、清和院駐車場からも近接。

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。

※詳細はホームページをご参照ください。

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まで

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

※詳細はホームページをご参照ください。



ジュウガツザクラ

京都御苑Instagram/X(旧Twitter)で紅葉情報をチェック!



@kyotogyoen\_info



@gyoen\_info



会員募集(2023年度)のお知らせ

2023年度(2023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 申し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

秋、実りの秋、食欲の秋でもある。熊倉先生に
よると京都の歴史力こそが京の食文化ブラン
ドを支える大きな要素であるとのこと。鳥た
ちのレストランでもある京都御苑へ足を運び
秋の景色を目で楽しみ、舌で味わってみては
いかがだろうか。(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

制作・デザイン

白川書院

監修

環境省京都御苑管理事務所



注冊商標/印刷用紙を再生紙を使用しています