

*Taste  
Different  
KYOTO!*

おもむき

# 京の趣

私が見つけたもうひとつの京都

|        |            |           |
|--------|------------|-----------|
| 伝統工芸   | 木版画        | 今に生きる京の和柄 |
| おもてなし  | らくがき<br>落雁 | 京菓子の革新    |
| おなじみさん | 出町柳        | 実家のような純喫茶 |
| 里の恵み   | 大原         | 京野菜と人の温もり |

京都先端科学大学  
人文学部国際キョートルロジー・センター  
リサーチ・レポート

Kyoto University of Advanced Science, Faculty of Humanities  
International Research Center for Kyotology  
Research Report



# 木版画 今に生きる京の和柄

京都では着物姿の方をよく見かけます。7つの花街を芸舞妓さんがそぞろ歩き、東山や嵐山では観光客たちがひと時の和服姿を楽しみます。京都は和服がよく似合う街と言えるでしょう。

## 京都と和服の深いかわり

京都では平安時代に「平安装束」と呼ばれる宮廷衣装が確立されました。江戸期には皇室・将軍家・各地の諸大名の呉服御用を務める多くの「呉服所」が集まり、和服の調達と儀礼のための装束や作法を教える役割を担うなど、長く京都は日本の和服文化をリードしてきました。現在でも、寺社仏閣や花街、京町家と呼ばれる日本家屋を多く残す古都として、また茶道、華道、能、狂言、日本舞踊などさまざまな伝統芸能の総本山として、和服をともしなう文化は色濃く根づいています。

明治以降、和服は女性の外出着として一般の人々の暮らしに定着しました。しかし、洋装の日常化により1980年代をピークに廃れ、今では七五三や成人式などの冠婚葬祭の盛装、茶会やお呼ばれの訪問着、花火見物の遊び着など、特別の機会に着られる服装へと変化しています。

## 和柄は木版画の図案集から生み出された

応仁の乱後、職人たちが集住した西陣が中心地となり、現在の「西陣織」が確立しました。江戸中期には京都で人気のあった扇子絵師・宮崎友禅齋が、呉服商からの依頼

を受けて着物のデザイナーとして活躍、友禅染は絵画的な文様を染められる代表的手法として確立されます。

こうした着物の柄は職人が慣例によってパターン化された模様を描いていましたが、明治初期頃より、画家が着物の図案にかかわることによって、写実的で絵画的な模様へと変わりました。その後、写し友禅やジャガード織りなど、つぎつぎに開発される新しい技術に対応した柄の「図案」が必要になっていきます。庶民の生活の向上にとまない、着物の消費は拡大し、消費者の柄の好みも多様化したため、染織産業は多くの図案を必要としました。そして明治後期には、図案家という職業が確立しました。

「木版画」は版木（原版）に彫り込んだ絵柄を手刷りで何枚も刷ることができ、浮世絵をはじめとした複製芸術の印刷に用いられてきました。一方、呉服や陶芸などの伝統工芸の世界では、この木版画は美術品としてではなく、着物や京焼の図柄になる図案集、つまり和服や焼き物の柄を起す参考となる「見本帳」として利用されたのです。

## 美術品・グッズとして現代に生きる木版画

木版画は、明治に入ると次第に活版印刷や凸版印刷と入れ替わっていきます。多くの木版印刷所が廃業する中、現在もその伝統を残そうと活動する出版社があります。寺町二条の「芸艸堂」は、1891年創業の「木版画美術書・図案本」の版元です。現在は、4代目の山田博隆さんが代表取締役をされています。

芸艸堂は呉服の図案本の制作を中心に事業を行ってきま



摺師 中山誠人氏 (芸艸堂提供)



若冲版画「玄圃瑤華」シート (芸艸堂提供)

### <参考文献>

京都市文化市民局文化財保護課「京都をつなぐ無形文化遺産 京都のきもの文化を支える技・ひと・道具」、[https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/kimono/waza\\_hito\\_dogu/](https://kyo-tsunagu.city.kyoto.lg.jp/kimono/waza_hito_dogu/) (最終アクセス:2023年3月15日)  
並木誠士・青木美保子・清水愛子・山田由希代(編)『京都 伝統工芸の近代』思文閣出版(2012)



和服の絵柄の参考とされる木版本(芸艸堂提供)

したが、山田さんが先代の後を継いだ平成期にはすでに和服の衰退により図案本としての木版画の需要は減っていました。しかし、2000年に京都国立博物館で江戸期に活躍した日本画家・伊藤若冲の展覧会が行われ、国内外からの注目を集めます。若冲は琳派などに学び、独自の画風により花鳥画や「玄圃瑤華」などの木版画で名を残す世界的な絵師です。

芸艸堂は若冲をはじめ日本を代表する画家の版木を所有し、これらを新たに刷り起こし、鑑賞用に販売しています。



酒瓶ラベル(上田酒店)「むかしはなし」下村玉廣より(芸艸堂提供)

また、海外からの需要もあり、文房具やカレンダー、扇子、絵葉書など、現在では多様なグッズを展開しています。UNIQLOとコラボしたTシャツは海外でも販売され、和柄をあしらい歴史と新しさのまじりあった独特の味わいが人気を博しています。

そんな日本画や和柄の図案を活かした作品やグッズにふれて、現代に息づく「京都らしさ」を見直してみたいかかでしょうか。



キーカード(ノガホテル京都清水)「滑稽図案」神坂雪佳／「花づくし」古谷紅麟より(芸艸堂提供)

美術書出版 株式会社芸艸堂

〒604-0932 京都市中京区寺町通二条南入妙満寺前町459番地  
075-231-3613  
営業時間:9:00~17:30  
土・日・祝祭日休

# 古今和菓子集 新たなる落雁を求めて

## UCHU wagashi

らくがん



「drawing」:遊び心を取り入れたUCHUwagashiの代表作

### 美しく美味しい落雁を究める

UCHUwagashiは「常に流行の先端である和菓子」を目指す落雁のお店である。

江戸時代に再建された本能寺など80寺が立地する寺町通りは、書物や数珠、和紙や三味線など伝統工芸や産品を扱うお店が集まり栄えてきた。古くて新しい魅力あるこの通りには由緒ある町名が並び、御所に近いその一角にUCHUwagashiは店舗を構える。

落雁とは室町時代から伝わる和菓子。でんぷん質の粉に砂糖など甘味を混ぜ型押しして乾燥させたもの。お盆や葬儀のお供え物として用いられることが多く、蓮や菊の形をした固く分厚い砂糖の塊はとても美味しいとは言えない。UCHUはそんな落雁を美味しく食べる和菓子としてフォーカスをあてた。

動物や絵文字の型など今までにない形の落雁。また、優しい彩りは食欲を掻き立てる。これらは、今まで豆を使ったものが主流だったが、きなこや抹茶、チョコやチャイ味など、見た目だけでなく味も楽しむことができる。

### 細やかな心配りが生む和菓子の奥深さ

木本勝也代表とともに店を共同経営する木本倫子氏はインタビューにて、「1番美味しいと思える材料を使う事にこだわっている」と語った。UCHUはそんな革新的な落雁のお店である。

さらにこのお店のこだわりは、最も落雁が美しく見えるよう家具の配置からメンテナンスまで思いが込められていることだ。店内は毎朝床から壁まで拭き掃除から始まり、お客様の目に映るもの全てを常に考え、営業を行っている。

UCHUでは製造から販売に至るまで全て手作業で行われている。落雁は水分を吸いやすく、天候によって食感が変わる。そのため、職人さんが毎朝水分量を調節し、変わらない味わいを届けている。そして箱詰め作業は、繊細な落雁を壊さないために1つ1つピンセットで詰めている。金平糖と比率を測りながら詰められたそれは振り回しても形が崩れることがない。



左: animalチョコ味  
右: ochoboきなこ、抹茶味

実際に京都先端科学大学の茶道部の学生に試食してもらい、こんな感想を頂いた。

「味が濃くて美味しい」、「後味がくどくない」、「見た目可愛い手に取りやすい」、「お茶の香りがする」、「抹茶とも合い、味の邪魔をしない」。

和菓子をよく食べる茶道部員達は今までの和菓子との違いに驚きつつ、見た目や味の奥深さに感嘆した。

UCHUのコンセプトは「人をわくわくさせたり、しあわせにする和菓子」。「目指しているのは、今の和菓子をつくっていくこと。それが100年後、新しい文化になる」と木本さんは語る。100年先を見据えたその思いは、歴史が始まったばかりのUCHUだからこそ自由な発想でこれからの和菓子界を切り開くだろう。



寺町本店にてインタビューに答える木本倫子氏

UCHUwagashi寺町本店  
〒602-0875  
京都市上京区寺町通丸太町上ル信富町307  
075-754-8538  
営業時間:10:00~17:00  
火・水曜定休



# 実家のような純喫茶 珈琲ゴゴ

## 「純喫茶」の街 京都のさりげない名店

京都・出町柳にある1963年創業の純喫茶「珈琲ゴゴ」。出町柳は鯖街道の玄関口で、歴史の長いお店が立ち並ぶ京都の知人ぞ知る場所。珈琲ゴゴは、入口から重厚感が漂っていて若い人には敷居が高く、初めてお店に入る時は緊張する。だが、一度飛び込んでしまうと、落ち着いた時間が流れ、みんなの実家のような昭和を感じさせる空間が広がる。京都に残る代表的な「純喫茶」のひとつである。

純喫茶とは、アルコールを提供せずコーヒーや軽食を主体とする、純粋に喫茶を楽しむ店のこと。京都には長年営業を続けるこのような純喫茶が多くある。ゴゴでは、お客さんをママさんが温かく迎えてくれる。カウンターに座る常連さんがママさんと世間話を楽しんでいる光景がよく見られる。

ゴゴの前にあった店は現在の半分くらいの広さであった。そのお店を現在のオーナー・河瀬さんの義父が買い取り、ゴゴが生まれた。河瀬さんはお義父さんのお手伝いから始めて20年くらいになるという。

## こだわりの空間に流れるどこか懐かしい時間

現在の店の形を作ったお義父さんは看板に「独得なゴゴの珈琲」と謳い、今でもそれが店頭で掛かっている。その真意は分からないが、河瀬さんは「義父はコーヒーの専門商社に勤務していたため、こだわりが強かった」と語る。ゴゴでは豆を焼くところから始め、サイフォンで淹れている。一杯一杯ていねいに淹れられるゴゴのコーヒーはその時々で味わいに変化するのだ。

店内のデザインは、京都の有名な純喫茶「スマート珈琲」、「喫茶ソワレ」と同じ設計士によるもの。照明やお店に置いてある家具は、創業当時のものが残り、レトロモダン調に統一されていて、この店の長い歴史を感じさせる。ある小さな額縁は、京都の画材屋である「大地堂」の額縁の角2つをとって作られたという。

カップは、飲みものごとに分けられている。コーヒーカップには、地が分厚く冷めにくい「たまご」という種類のカップが使われている。ソーサーは、凹みがあるものとなないものがあり、平らだとモーニングの時にトーストを重ねて置くことができ、汎用性が高い。

ストレートコーヒー、コロンビア、モカ専用のカップはNIKKOのもので、ビートルズが帝国ホテルに来た時に飲んでいたコーヒーカップと同じだ。紅茶専用のカップは、以前のママさんの趣味であったNARUMIとNORITAKEの華やかなカップが今でも使われている。

ココア、ウイナーコーヒーなどクリーム成分を含むメニュー

専用のカップはNIKKOで、河瀬さんの代から使用し始めた。ホイップ成分が付きにくい地の厚いものが使われている。

まるで実家のように落ち着ける喫茶店である。サービス精神旺盛な河瀬さんのはからいで、その場を訪れたお客さん同士が談笑を始めることもある。卒業、就職、結婚などの節目ごとに「京都に来たら報告しにいこ」という気持ちで来る人もいそう。そういった時間経過を見守る喫茶店であり続けたい、と河瀬さんは言う。

たとえば、玉屋珈琲店のいちごジャムが使用された「ジャムトースト」を食べて幸せを噛み締める、流れているテレビをボーっと見る、本を読む、会話を楽しむ…そんな人それぞれの過ごし方がある。

心温まる時間と空間を感じられる純喫茶「珈琲ゴゴ」。ぜひ、その空間を体験しに来ませんか？



店内のあちこちにクラシックな什器が。



店先に今も残る「独得なゴゴの珈琲を」の看板。



店では伝票を書かず、カップで値段を判別している。

### 珈琲ゴゴ

〒606-8204  
京都市左京区田中下柳町8-76  
075-771-6527  
営業時間：8:30～17:00  
日曜・祝日定休

# 大原 京野菜と人の温もり

大原というところをご存知ですか？ 大原といえば、三千院や寂光院を思い浮かべると思いますが、他にも素敵な場所がたくさんあります。京都市の北東部、左京区に位置し、京都駅からは電車とバスで約40分、国際会館駅前から京都バスで約20分。京都の市街地からほど近く、田んぼや畑など昔ながらの自然に囲まれた里山の風景が広がります。朝の気温は、夏は23℃と涼しく、冬はマイナス7℃にもなる冷涼な気候です。



日が昇る前から農家さんとお客さんが集まってくる

## ふれあい朝市

### 京都の一流店も仕入れるブランド野菜

毎週日曜日、まだ陽も昇らない朝6時から「里の駅大原」では朝市の開店準備が始まります。駐車場は早朝から常に満車で、大量の野菜を抱えて車と朝市を行き来しているお客さんが多く見られます。京都市内だけでなく兵庫や和泉、富士山ナンバーの車も。

この「ふれあい朝市」では、名前の通りお客さんが出店者とコミュニケーションを取りながら買い物をしています。見たこともない珍しい名前の野菜を不思議そうに見つめていると「この野菜はサラダに入れると美味しい」「こっちはお漬物に向いている」などと店の人が一つ一つ丁寧に説明してくれます。常連客の人たちは農家さんとお互いに「いつもありがとう」と感謝し合い、焚き火で暖を取りながら初めてのお客さん同士も会話が弾みます。

出店する農家さんによると、朝市は3時間という短時間で野菜を大量に売ることができるマーケットとしてとても優れているそうです。また、「大原」というブランドがあるからこそ京都市内以外からもたくさんお客さんが来てコミュニケーションをとることができます。出店者の人たちは、地域で大原を盛り上げたいという強い思いを持って取り組んでおり、週に1度みんなで大原に集まるのが楽しみでもあるといいます。



お客さんが野菜を吟味



農家さんが里の駅大原の野菜直売所・旬菜市場に荷を運ぶ

#### ふれあい朝市

〒601-1247 京都市左京区大原野村町1012  
075-744-4321  
satonoeki-ohara.com  
毎週日曜6:00~9:00



地元の人と観光客が一緒になって談笑

## わいわい朝市

### 地元と観光客の心温まる交流も

里の駅から徒歩5分ほどのところでは、毎週日曜朝6時30分から10時45分まで「わいわい朝市」が開かれています。ここは里の駅と異なり地元の方が多く、集いの場所として使われています。地元の人たちは観光客にも優しく、前からの知り合いのように話しかけ、その居心地のよさが訪れる人たちにまた行きたいと思わせてくれます。

大原近郊で獲った猪と鹿の美味しさを知ってもらうために朝市に出店するジビエ専門のお店もあります。猪汁をいただくと、煮込んだ猪は油のノリが良く味が濃くて美味しかったです。猪肉の臭みもなくとても食べやすく、寒い朝には本当に沁みました。この出店者によれば、命あるものを取り扱っているので無駄のないように、レストランに卸したりドッグフード関連の所に骨を卸したり、全てを消費しているそうです。また、冷凍した鹿肉の肝やハツが入った犬の餌や冷凍された鹿肉も販売されていました。



鹿や猪などジビエの惣菜が手頃な値段で楽しめる

#### わいわい朝市

〒601-1244 京都市左京区大原上野町498  
Facebook「大原わいわい朝市」  
毎週日曜6:30~10:45



はんじの店構え

## はんじ

### 卵かけめしとのどかなおつきあい

里の駅から徒歩2分の所にある元祖卵かけめし「はんじ」は、杉本とみ子さんが昭和45年10月8日にオープンした創業53年の老舗店です。現在一人で切り盛りしているため、団体客には対応せず、時間に余裕のある方のみお越しくださいとのこと。不定休のため店前の回転灯で判断をしなければいけません。そのため、開いているかどうか、お店までワクワクした気持ちで行くことができます。

店内でご飯を食べながらゆっくりしていると、突然杉本さんが「5分ほど外に出るから留守番をしいて！お客さんが来たらおばちゃん今おらんって言っといて」とどこかに行ってしまいました。15分ほどすると「ただいま」と帰ってきました。お客さんを心から信頼していて、祖母の家にいるような感覚が人気のある理由かもしれません。常連客や地域の方は「お婆ちゃん元気？」など、卵かけご飯だけでなく杉本さんとの会話を楽しみに来ている人が多いようです。



とみ子さんの心温まる接客



卵かけご飯の定食とメニュー

#### はんじ

〒601-1244 京都市左京区大原上野町557  
075-744-2954  
不定休

国際キョートロジー・センターは、伝統的な人文学研究とデジタル技術の融合による研究教育の高度化をはかるため、2022年、京都先端科学大学人文学部に創設されました。人文学とデジタル技術とを融合させ、他大学や京都の地元企業・団体と連携しつつ、京都学の国際的ハブとなることを目指しています。



伊藤若冲「椿」／芸艸堂

- ◆ センター長：佐藤嘉倫（社会学）  
部門長：山本淳子（日本文学）、手塚恵子（民俗学・文化人類学）
- ◆ メンバー：鍛冶宏介（日本史）、君塚洋一（メディア論）、  
小山智朗（臨床心理学）、神原 歩（社会心理学）、竹内有子（芸術学）、  
佐藤文子（日本史）、丸田博之（言語学）、岡本裕介（社会学）、  
渡部圭一（民俗学）、木場貴俊（日本近世文化史）、小田中 悠（数理社会学）、  
金子貴昭（江戸時代出版史）、原 雄一（GIS活用）
- ◆ 特任教授：金 明哲（同志社大学教授／スタイロメトリー）、矢野桂司（立命館大学教授／GIS地理学）

### 編集後記

- ◆ 人文学部学生とともに国際キョートロジー・センターの研究活動にとりくみ、京都の奥深さを知る楽しい日々をすごしました。インタビューを受けてくださった方々、お忙しいなかご厚意をいただき、本当にありがとうございました。数多くのとっておきの場所にお連れいただいた京都の観光案内団体「まいまい京都」の山田章博さんにこの場を借りてお礼申し上げます。（君塚洋一）
- ◆ 自分の書いた文章が相手にどのように伝わるのかを客観的に見るのに苦戦しました。とても良い経験になりました。（奥山耕太郎）
- ◆ 私が選んだお店、そして京都についてより深く知ることができたので、これからも堪能しようと思います！（小出 麗）
- ◆ ぜひ大原を訪れ、地のものと自然に触れてみてください。（田崎愛望）
- ◆ インタビューから記事作成まで初めての挑戦でしたが、楽しんで取り組みました。協力してくださった方々ありがとうございました。（村井日南）

京都先端科学大学人文学部 国際キョートロジー・センター リサーチ・レポート

京の趣(おもむき)—— 私が見つけたもうひとつの京都

2023年3月31日発行

発行：京都先端科学大学人文学部 国際キョートロジー・センター

編著：京都先端科学大学人文学部心理学科 君塚洋一／「社会・産業専門演習」ゼミ生

〒615-8577 京都市右京区山ノ内五反田町18 京都先端科学大学

君塚洋一研究室 TEL.075-406-9356 E-mail kimizuka.yoichi@kuas.ac.jp

協力：(有)市民空間きょうと代表 山田章博 デザイン：青木 正(Thomas Alex)



寺町商店街にて



山田章博氏の案内で寺町界隈をフィールドワーク