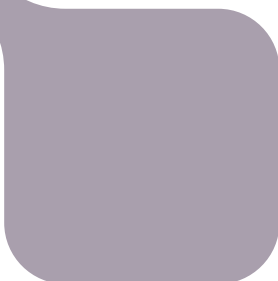


*Taste
Different
KYOTO!*



おもむき

京の趣

京都らしさのゆくえ

How can we preserve the authenticity of Kyoto?

| 職住一体が文化を育む |

あじき路地 京町家のアーティスト・イン・レジデンス

| 伝統の新たな再生 |

京都のいまをつくるリノベーション・カフェ

ACTUAL KYOTO 五感に響く京の歴史と現代
カフェ・スタイル・リゾート嵯峨野湯 フレンチ・カントリーの「銭湯」

| 古都の粋の不思議 |

隆兵そば 京料理のなかの江戸蕎麦

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

あじき路地 京町家のアーティスト・イン・レジデンス



あじき路地

職住一体のモノづくりを支える路地

京都市東山区にあるあじき路地は、大家の安食弘子さんが築110余年の町家長屋を改修し、若手アーティストに貸し出しを行う住居兼工房の木造住宅である。自身も彫金作家を目指した安食さんが、アーティスト達を応援したいとの思いから20年前に賃貸を始めた。細い路地を一本入ると、一帯には町の喧騒から解放された京都らしい面影が多く残る。

安食家が先祖代々所有していたこの京町家の長屋には現在、12戸に美術や工芸などの若手アーティストが居住し、作品の制作や販売を行っている。全国から集まった多くの応募者を安食さんが直接面談し、モノづくりへの思いを聞いて入居者を決めている。

アートからスイーツまで多彩な作家を後押し

これまであじき路地では、焼き菓子の製造からドライフラワーや革工芸、三味線の制作など幅広く様々なアーティストが思い思いの活動を行ってきた。アーティストたちはここを拠点に様々な作品を制作し、地域の催しやインターネットなどを通じて販売を行っている。

最近ではあじき路地20周年を記念し、現在在住のアーティストだけでなく卒業した作家たちも参加した「HIGASHIYAMA ARTWORKS」を開催した。ほかにもあじき路地に住むアーティスト同士でコラボ作品を制作販売するなど、それぞれが精力的に活動している。

木造の長屋形式の京町家が軒を連ねるこの路地は、とて

も絵になるたたずまいから国内外の観光客やマスメディアに広く知れ渡り、CMの撮影などおびただしい数の取材やロケが行われてきた。そのビジュアル・イメージは当事者にもコントロールが困難になるほどあちこちに拡散されることとなった。

京都の美術・工芸界への橋渡しの拠点に

現在あじき路地の運営やメディア・行政対応などの仕事は、弘子さんの息子である安食盛夫さんが支援している。盛夫さん自身もあじき路地の母屋でコーヒー焙煎店「fuku coffee roastery」を営む。お店では京都でも珍しい種類のコーヒーに力を入れ、世界各地の厳選した約30種類の焙煎豆を販売、深煎り豆からフルーティな味わいのある浅煎り豆まで、訪れるお客さまの好みに合わせた焙煎の奥行きを出している。コーヒーのほかに、あじき路地オリジナルグッズなどの商品も多く取り揃える。

お店には外国人観光客を中心に、「fuku coffee roastery」を目当てにこの路地を訪れる人も多く、現在では行列ができる日も少なくない。盛夫さんはあじき路地の良い点は「住まう若手アーティスト達が路地の作家同士や京都の美術・工芸界とつながることができる」ことだと言う。

京都では西陣地区の京町家に代表される職住一体の住まいは、伝統産業の衰退により、飲食業や観光商業への転用が著しく進み、住民のためではなく来訪者のための街へと変容が進んでいる。あじき路地は全国から集まる若手アーティスト達に京都の美術界・工芸界で活躍する舞台とネットワークを提供することで、暮らしの中に文化の創造が組み込まれた従来の京都の街のあり方を21世紀にふさわしい形で存続させようとしている。



入居者の工房・店舗の名前が書かれた看板



あじき路地の入口に立つfuku coffee roastery

砂時計職人を目指す工芸家

クロコ硝子 遠藤みなみさん

生活空間に工房がある 住み心地の良さ

あじき路地、南3の長屋には、砂時計職人を目指す遠藤みなみさんのガラス工房、クロコ硝子がある。作品は繊細な造形が美しい砂時計を中心に、ピアス等のアクセサリーの制作も行っている。長屋は原状復帰できる形で防火対策を施し、ガラス工房に改修した。生活のスペースは小さいが、起きて数歩歩けば工房がある生活は作家としては住み心地がいい、と遠藤さんは語る。工房ではガラス作品作りの体験教室も開き、オーダーメイドや工房自体のレンタルも行っている。



砂時計作家 遠藤みなみさん

職人技の継承に目覚める

遠藤さんは中学2年のとき、地元・静岡の産業について調べる授業で伝統工芸品、遠州綿紬に触れ、心ひかれた。しかし、後を継ぐ職人の不足のために技術が絶えてしまうことに悔しさを感じ、その技術を後世に継ぎたいという気持ちが生まれた。ある日、当時おつきあいしていた恋人にプレゼントした砂時計が割れてしまった。その時、ふとそれが職人の手で作られたものであると実感し、直感的に何かの作り手になるならこれかもしれない、と砂時計職人を目指すはじめた。



砂時計 たまもの ©遠藤みなみ



家具がモチーフのアクセサリー
©遠藤みなみ

作家同士の安心感、距離を保ち多様に交流

遠藤さんは、あじき路地の他のアーティストと仕事を共にすることもあるという。この路地で北欧家具や雑貨の販売を行う家具店Ru-Puとともにイベントに参加し、家具モチーフのアクセサリーを販売したり、オーガンジー作家の明石麻里子さんが行うファッションショーにモデルとして出るなど、様々な交流を行う。路地の個々の作家と距離感を保ちながら付き合うことができるため、デビュー間もない遠藤さんは、「周りも同じようにモノづくりをしていると分かっているから、安心感はある。孤独じゃないというのはすごく大きい」と語った。

遠回りを恐れず、生きる道を切り拓く

路地に来てから約一年、無我夢中で色々なことに挑戦してきたが、必ずしも成功ばかりではなかった。それでも、失敗から多くのことを学び、「何事もやってみないと分からない、諦めない限りは失敗ではなく遠回り」だと身をもって受けとめている。

「不安もありますが、ポジティブに自分を信じて、遠回りを恐れずに、自分の生きる道を切り拓いていくつもりです」とこれからの抱負を語る。

あじき路地
605-0831 京都市東山区大黒町通松原下る2丁目山城町284

京都の今をつくるリノベーションカフェ

京町家をはじめ、京都の伝統的な木造建築は季節や風情を感じさせる造形やその家並みが、長年の歴史や住民の知恵が積み重ねられたかけがえのない街を作る。しかし近年ではその維持が難しく、継ぎ手がないことなどから取り壊されたり、完全に別の用途に転換されるものも多くある。古き良き特徴を生かしつつ新たな京都の魅力を作る2つのお店を紹介する。

ACTUAL KYOTO

—五感に響く京の歴史と現代—

ACTUAL KYOTOは、京都で生まれ育った店主の北浦宏平さんと妻の真由美さんが築130年の古民家をリノベーションし、2023年4月に開店したカフェである。嵐電・四条大宮駅から徒歩4分、路地を入った線路際にあり、目の前を路面電車が通り過ぎる。店内は施工段階からアーティストチームと試行錯誤し作り上げられ、建物そのものがアートのような空間。「実店舗の魅力を感じてほしい」との思いから、五感に響く空間づくりを目指したという。

来店体験を大切に作る和のアート空間

宏平さんは大学で保健体育の教員免許を取得後、見聞を広げるためバックパッカーとして30ヵ国以上の国を旅し、ワーキングホリデーの制度で働いていたオーストラリアのカフェでコーヒーの魅力にはまったと語る。

店名の「ACTUAL」は、海外で生活する中で感じた来店することで初めて感じられる体験やその空間を大切にしたいとの思いで名付けたそう。

店内に入ると少し薄暗い木造建築の雰囲気が洞窟を思わせる。テーブルの正面には自然物同士が調和するよう日本画家が岩絵の具で描いた緑と黄土色の境界線が美しい土壁、カウンター左上には建物の歴史になじむようあえてコーヒー豆を加えてまだらにした土壁など、細部までこだわりを貫く。

看板をあえて出さず、この場所をワクワクしながら見つけ、旅行の際に地元の人が知る名店に行けたような喜びを感じてほしいという。



コーヒーが練りこまれた土壁



伝統とモダンが溶け合う店内

こだわりと洗練のコーヒーとスイーツ

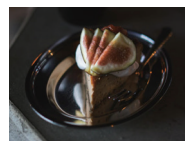
店ではオリジナルのチーズケーキと単一農家、種類で分けられたこだわりのスペシャルティコーヒーを頂ける。コーヒー・カップも風味や味をより感じられるよう種類によって変えている。期間限定の豆を使ったコーヒー、スイーツもあり季節感を楽しめる。

人気メニューとしてクリームチーズ、マスカルポーネのバランスと卵黄のkokがマッチし滑らかな触感のバスクチーズケーキがあり、上に載るアーモンドのチュイール（焼き菓子）もアクセントになり非常に美味である。京都のお茶どころ、和束産の「おくみどり」を使った抹茶ラテもある。

京都の人に愛される出会いと思い出のカフェに

海外での自身の経験から、何よりも地元の人に愛されるお店にしたいとの思いで始めたお店作り。京都という土地を選んだのは、人との出会いやその土地ならではの経験が得やすいから。現代との調和を目指したこだわりの空間で、京都の歴史を醸す古民家の独特な風合いを海外の方にも感じてほしいという。

京都にはクオリティの高いオシャレな飲食店や、コーヒーの美味しいお店も沢山ある。その中で、持ち前の英語力を生かし、世間話を交えながら旅の思い出に残るような接客を行うことで、ACTUAL KYOTOならではの個性と体験を作り出していきたいと宏平さんは語る。



ACTUAL KYOTO

604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町20-2

営業時間：月水木土日10:00-18:00

定休日 火曜

イチジクと和紅茶のバクドチーズケーキ(季節商品)

カフェ・スタイル・リゾート嵯峨野湯 —フレンチ・カントリーの「銭湯」—



脱衣所にあった体重計が銭湯の名残を漂わせる

「嵯峨野湯」は、嵐山の玄関口・嵐電嵯峨駅から程近い場所にあるカフェである。

大正時代に建てられ、地域住民の憩いの場だった「銭湯 嵯峨野湯」は、リノベーションしたことで、昔ながらの雰囲気を残した「カフェ・スタイル・リゾート」へと生まれ変わった。

銭湯の正面の木の引き戸を開けて入ると、元々脱衣所だった板の間には温泉マークが型押しされたクッキー、焙煎されたコーヒー豆などの物販が置かれ、一階中央の左手には銭湯の蛇口とシャワーヘッド、手前側には銭湯特有の大きな体重計、奥側左手には銭湯の下駄箱が残されている。店内は木造で統一され、銭湯の名残に懐かしさと木の温もりを感じる空間である。一階のテラス席と二階席は白色で統一され、フレンチ・カントリー調に仕上がっている。

建物の存在感 京都らしさを活かしたメニュー

店長の田中志帆さんによれば、嵐山のメインストリート長辻通から少し外れた立地にも関わらず、開業当初と比べ、飲食店やグランピング施設のような観光客向けの施設が増えてきたという。

その中で嵯峨野湯は、他店のように商品の提供スピード、価格ではなく、メニューの質、そしてお店の空気感、建物の雰囲気ですべて勝負するようになったという。田中さんは「自分たちの価値は、やっぱりこの建物が一番」だと語る。

客層は嵐山を訪れる観光客が多いが、元々の銭湯に通っていた地元の常連客もおられるという。そんな地元の方々との憩いの場になれたらいいと田中さんは語った。

おすすめのメニューは、宇治抹茶のアイスラテと嵯峨野



店長の田中志帆さん



洗い場の鏡とシャワーヘッドをそのまま残す

湯クッキーである。抹茶アイスラテは、初めはどっしりとした甘さが広がり、抹茶の苦味・風味がそれを打ち消すが、濃すぎないので苦手な人でも飲みやすい。温泉マークが入った嵯峨野湯クッキーは、可愛い見た目とおいしい甘さと同時に塩味を感じることができる。

伝統に新たなものを大胆に取り込む —若い人に思いを伝えるために—

大正時代の銭湯という古い建物を大切にしながらも新しく変化するということが嵯峨野湯らしさだと田中さんは言う。若い人にその思いが引き継がれるように、京都らしい抹茶を使用したメニューやお正月には伝統食を嵯峨野湯らしくアレンジした「お雑煮パスタ」を提供するなど、流行に左右されるのではなく、自分たちらしさを素敵とわかってくれる方に心から喜んでいただきたい、と田中さんは語る。

近年、京町家のような伝統的木造建築の一部あるいは全部を残存させながら観光や商業の施設へと転用することが増加している。嵯峨野湯は、日本文化の銭湯に西洋文化のカフェを取り入れ、銭湯という建物を残した。古いものに新しいものを大胆に取り入れ、混ぜ込み、練り上げていくことが「京都らしさ」の伝統を作ることもなのかもしれない。



宇治抹茶のアイスラテ

カフェ・スタイル・リゾート嵯峨野湯

616-8366 京都市右京区嵯峨天龍寺今堀町4-3

電話: 075-882-8985

営業時間: 11:00~19:00

公式ホームページ: <http://sagano-yu.com/index.html>

メールアドレス: support@sagano-yu.com

隆兵そば 京料理のなかの江戸蕎麦



ほんのりすだちの香味が漂うすだちそば



2004年開業の「隆兵そば」

江戸蕎麦の粋をめざして

京都市西京区桂の「隆兵そば」は江戸蕎麦を楽しむ店である。店主の中村隆兵さんは東京の和食店で4年間修業したのち、丹波篠山の名店「ろあん」で蕎麦づくりを学んだ。2004年に蕎麦屋ではあまり見られないコース料理を懐石料理の本場・京都で展開し、開店6年目の2010年に「ミシュランガイド」で星を獲得した。

江戸蕎麦をたしなむ蕎麦通は「蕎麦がき」で軽く日本酒を呑み、「もり蕎麦」で締めくる。趣のある器で提供する店も多い。

隆兵さんは、「予約はできず、昼下がりにふらっと立ち寄り、簡単なアテと熱燗をたのみ、最後を蕎麦でべる。長居せず、酩酊せず、騒ぎもせず、そこにある空気感を味わい、さっと店を去るという粋な文化が東京の老舗蕎麦屋にある」



木のぬくもりに掛け軸がアクセントを添える店内

と語る。

開店当初、隆兵そばは他店との差別化を図るため、そんな江戸蕎麦の文化と京都らしさを交えたコース料理をスタートさせた。「日本料理の中でも難しい蕎麦を、しっかりした技術を持ち、きちんとしたものをつくってコースを完成させたかった」と隆兵さんは語る。

2022年、江戸蕎麦の世界をさらに究め、お客様に蕎麦屋を楽しむ「粋な人」になってほしいという想いから、店は単品料理へと転換した。

人生を表現する蕎麦づくりに向けて

メニューの中心は、十割蕎麦の盛りそばやすだちそば等の単品蕎麦。一品物では焼き海苔、そばがきに加え、夏は野菜・秋はキノコ類を使用したものがある。メニューを単品制に変えたことで客単価は下がり、打つ蕎麦の量は大幅に増えて店には試練となった。しかし、2年目にコース料理時の売上を超え、客数は転換前と比べ年間6,000人もの増加を達成したという。

蕎麦職人にとって最適な水を選ぶことは、蕎麦打ち、出汁取りなど、繊細な和食の質を左右する重要な要素である。隆兵そばでは敷地に井戸を掘り、北の愛宕山水系の軟水を汲み上げている。地下水は地中を南に流れる途上、砂利や砂土壤で濾過され、店のある桂離宮周辺で最もよい水質になるという。その井戸水をいけすにかけ流し、泳がされた川魚も日によっていただける。そんな隆兵そばの神髄は「水の御料理」だと隆兵さんは言う。

隆兵さんにとって蕎麦は、「蕎麦打ちである自分の生き方を自分自身が表現し納得しながら生きていくためのツール」であるという。

SNSありきの料理はしない

近年、SNSやメディアの発達により、日本の飲食店のあり方も変化している。元来飲食店では、食事をいただけること自体を心からありがたい思い、亭主・料理人の心配りに感謝する気持ちが大切である。しかし、それを当たり前だと思い、写真、動画を撮影し、SNSに投稿することを目的とする客が増加している。飲食店も、見た目や写真写りを優先した料理や盛り付けにとらわれ、味やテーマが二の次になる店も見られる。

このような現状に隆兵さんは、「お店や料理の本質がしっかりしていないと続かない」「今自分の作っているありのままのものを綺麗な写真に撮って発信するのは大事なことだが、SNSへの意識が先行して料理をそれ用に作り替えることはしない。そればかりになると日本食の歴史が浅くなる」と語る。

異質なものを京都らしく取り込むのが京都

隆兵さんは、京都は「昔から変わらないようで、変わっている街。新しいことも好きだし、変わらず変わっていく街」だという。また、「私にとって京都らしさは桂らしさになってくる」ともいう。洛西の桂は、もともと自然豊かな貴族の別荘地で、皇族の別邸である桂離宮など優雅な歴史文化も色濃く残る。人出も限られ、ゆったりとした時間が流れるこの地では出せる料理もそれだけ変わってくる。

京都は、異質なものを取り込み続けてきた街である。人々に違和感を覚えさせないよう、京料理の伝統を感じられるフィルターをかけ、試行錯誤を繰り返す。昔からあるように見せるのは難しいけれどやりがいがあると隆兵さんは言う。

蕎麦と向き合い、究める

隆兵さんは、快楽と苦痛は相互依存するものであり、苦痛がなければ快楽はないと言う。仕事は生活の手段であるだけでなく、自分を成長させるものでもある。真面目に働くことで、喜びや苦しみの本質を理解することができる。

開店前、隆兵さんは福井県小浜の禅寺で修行し、そこで「隆兵そば」という店名をいただいた。この名には「蕎麦から離れてはいけない」という深い意味が込められていることに気づき、それを「徹底的に究める」ことの大切さを知った。

蕎麦打ちの技術は難易度が高く、さらに高みを目指し、挑戦を続ける。隆兵さんにとって蕎麦とは、職人の生き方を表現する何かなのである。

隆兵さんは今日も蕎麦と向き合い、技術の向上を追究し、自分の理想に向け精進を重ねる。



隆兵そば店主 中村隆兵さん



江戸蕎麦をたしなむ粋な人たち



蕎麦の後に余韻を楽しむ蕎麦茶

隆兵そば

615-8021 京都市西京区桂浅原町157
電話: 075-393-7130
営業時間: 11:00~18:30 (売切れ次第閉店)
定休日: 火・水曜、18日

「京都らしさ」のゆくえを求めて

京都はオーバーツーリズムのまっただ中。1,200年の歴史文化の粋をどう守り、高めるか、古都は次なるステージを迎えています。今回の企画は、中京区寺町通りの探訪から始まりました。1年間の活動を経て、ゼミの学生たちは、長く問われ続けてきた「京都らしさ」のゆくえを、地元のいまに寄り添い、考え続けています。

「あじき路地」：時間の移ろいで変わる「路地の顔」を楽しんで

- ▷ あじき路地はお昼、夕方、夜とそれぞれの時間で様々な顔を見せてくれています。訪れる際はきっとその時の「路地の顔」も楽しんでいただけたと思います。(吉田)
- ▷ あじき路地に住まわれる工芸家にお話を聞き、一つのものに真摯に向き合う姿勢がカッコいいと思いました。何事も全力を出す姿勢を私も見習いたいです。(今江)



クロコ硝子体験教室でゼミ生も作品を作りました。

「ACTUAL KYOTO」：古と現代が調和する唯一無二の場所

- ▷ 本当の京都とは「古」と「現代」が元から同じものであるかのような調和を持つ唯一無二の場所であると感じた。(藤岡)
- ▷ 工事の際、店舗のコンクリートの床につけられた店主の息子さんの足跡には、家族一丸となってカフェを経営していくという意味が込められていた。(杉山)



カフェ改装の際に刻まれた成長の原点。

「嵯峨野湯」：日本にないものが新たな京都らしさを生む？

- ▷ 観光地の中でひと際目立つ白基調のカフェで、料理の見栄えやお土産がとてものかわいいものだった。(清水)
- ▷ 外国人観光客が増え、日本にないものが多く入ってくることで今まで以上に早く新しい京都らしいものが生まれるのではと感じた。(廣島)



フレンチ・カントリーを感じる店内2階。

「隆兵そば」：江戸蕎麦の粋を知ると楽しみ方が広がる

- ▷ はじめ足を運んだ時と、京都や隆兵さんが大切にしている「粋」について少し頭に入れてお店に行くとう違う楽しみ方がありました。(三上)
- ▷ お店にお邪魔した際、お料理はもちろんですが、器や日本酒、店内の生け花にも隆兵さんのこだわりがあり、全ての時間で楽しむことができました。(安廣)
- ▷ 蕎麦を口に運べば江戸の風情を感じるだけでなく、取材後には店主さんの人生が反芻されるようです。(李)



隆兵さんおすすめ、近江の「松の司」純米大吟醸[楽]を楽しむ。

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)—— 京都らしさのゆくえ

2025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(杉山 慧／安廣洸佑／廣島寿駿／三上紗矢佳／吉田琴乃／今江蛭太／清水菜風／藤岡 凜／李 晨)

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：安食弘子／安食盛夫／遠藤みなみ／ACTUAL KYOTO／カフェ・スタイル・リゾート嵯峨野湯／隆兵そば／亀屋良永／山田章博(敬称略)

デザイン：青木 正(Thomas Alex)

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

本学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、京都学の教育・研究の国際的ハブとなることを目指しています。