

いっせいのおで

～京都から始めよう 未来へつなぐ消費生活！～



平成24年3月
京都市

発刊に当たって

京都市長
門川 大作



昨年3月に発生した東日本大震災は、私たち消費者の生活意識に大きな変化をもたらしました。日本全体が電力不足に陥り、本市においても大規模な節電対策に取り組みましたが、これまで当たり前のように消費していた電気や水、食料などが、限りあるかけがえのない資源であることを、改めて思い知ることとなりました。

私はこの未曾有の大震災が起こった年を、新たな時代へと向かう「気づきの元年」「変革の元年」として、一人一人が環境にやさしい暮らしを実践し、地域がより一層強い絆でつながっていく転換点にしなければならないと考えています。そして、そのモデルとなる取組を世界に向けて発信できるのは、京都であると確信しています。

千年の時を超えて都であり続けてきた京都には、自然との調和を図りながら少ない環境負荷で快適に過ごす「暮らしの知恵」があります。

きものを仕立て直して、何代にもわたり大切に受け継いでいく「しまつの心」。「もったいない」と季節の食材を余すことなく使いきることから生まれた「おぼんざい」の食文化。夏の暑さや冬の寒さをしのぐ様々な工夫が施された京町家など、実に多彩な「知恵」が衣食住のあらゆる場面に生き続けています。

京都市ではこれからも、そうした京都の知恵に学びながら、市民の皆様と力を合わせて、持続可能な社会のモデルとなる取組を全力で進めてまいります。

さあ、皆さん!“いっせいのおで”未来へつなぐ消費生活を、京都から広げてまいりましょう!

目次

はじめに	2
京の暮らし	3
京の「衣」文化について	4
～次の世代へきものを引き継ぐ～	
特定非営利活動法人 京都古布保存会理事長 似内 恵子 氏	
京の「食」文化について	8
～京都の食文化を考える～	
京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授 大谷 貴美子 氏	
京の「住」文化について	12
～住み継ぐ暮らし～	
特定非営利活動法人 京町家再生研究会理事・事務局長 小島 富佐江 氏	
『座談会』	
～外国人から見た「京都（日本）の生活文化」について～	16
暮らしのアイデア	22
京都から始める未来へつなぐ消費生活	
～京都市の取組の紹介～	27

はじめに

京都市では、安心・安全な消費生活環境の確保や消費者被害の救済・防止のための施策と共に、消費者教育の推進に取り組んでいます。

消費者教育というと、悪質商法にだまされないよう注意喚起を行い、消費者被害をなくしていくことと考えがちですが、経済のグローバル化、サービスの多様化や情報化の進展により、消費者を取り巻く環境が大きく変化する中、消費者教育の目的は、「消費者被害の未然防止」から「消費者の自立支援」へ、更には「社会に対して責任を持つ主体としての消費者の形成」へと変化してきています。今日求められているのは、商品等の買い手として、自らが賢く生活するだけでなく、社会の構成員として、消費行動の結果生じる社会への影響を自覚し、責任ある行動を取ることができる消費者であると言えるでしょう。

一方、少子高齢化やリーマン・ショックに端を発した100年に一度と言われる大不況は、私たち消費者に、大量生産・大量消費・大量廃棄という高度成長期型の価値観の見直しを迫ることとなりました。消費者の購買行動や意識においても、過剰な「もっと」を求める姿勢から、現実の暮らしを再構築する「ちゃんと」志向へと、安っぽい豊かさからの脱却に向けた変化が見られるようになってきています。このような中、平成23年3月11日に我が国を襲った東日本大震災は、生活者、消費者の心に芽生えつつあった変化の兆しを更に後押しすることとなりました。

高度経済成長期において、奪い合うものとして捉えられていた「シェア」は、今や無駄をなくす「もったいない」という側面に加え、誰かと分かち合うことにより消費に絆きずなを取り戻し、新たな価値を創造する動きとして注目されています。仕立て直して親から子へと大切に受け継ぐ着物、付加価値を付けながら次世代へと引き継いでいく町家など、ものをメンテナンスしながら長く大切に使い続ける暮らし方は、時間という縦軸での「シェア」と考えることもできるでしょう。

量でなく質を求め、品性や理念を重んじる本物主義、凝縮された美意識と技術に裏打ちされた合理性が見事に融合した暮らしや文化は、正に京都の真骨頂と言えるのではないのでしょうか。

京都市では、平成23年3月に、「はばたけ未来へ！京プラン（京都市基本計画）」の消費生活に関する分野別計画として、「京都市消費生活基本計画（第2次計画）」を策定しました。同計画では、4つの基本方針に基づき各施策を推進することとしており、この冊子は、「基本方針4 京都から始める未来へつなぐ消費生活」の下に設定した施策目標「新たな消費生活モデルの形成～京都固有の生活文化の継承と発展～」の達成に向けた取組の一つとして作成したものです。

この冊子が、自らの生活を今一度振り返り、京都の消費者としての誇りや美学、本当の豊かさについて考えていただく契機となることを願っています。

京のくらし

「衣・食・住」、それは私たちの日々の暮らしの基本です。とりわけ京都では、昔から、地域のきずな絆や自然との調和を大切にし、単に合理性や快適さを追求するだけでなく、和の美しさやおもてなしの心を重んじてまいりました。そして、これらは、京都固有の文化として、現在まで受け継がれてきています。

ここでは、こうした京都の優れた文化を確実に未来へ引き継ぐために御活躍されている三人の方々に、「衣」「食」「住」のそれぞれの文化について綴っていただきました。

京の「衣」文化について ～次の世代へきものを引き継ぐ～



にたない けいこ
似内 恵子 氏

特定非営利活動法人 京都古布保存会理事長

古い着物や布のしゅうしゅう蒐集や保存を通じて、京都文化の継承と伝達を図ることを目的として、平成16年に「京都古布保存会」を設立。平成21年に特定非営利活動法人の認証を受ける。古い着物や布に関する展示、講演やセミナー、生産者や所蔵者を対象とした聴き取り調査などを行う。

京の「食」文化について ～京都の食文化を考える～

おおたに きみこ
大谷 貴美子 氏

京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授
日本調理科学会理事，日本食育学会評議員
京都府食育推進委員会委員，京都市消費生活審議会会長
＜主な著書＞

「食 Up to Date [共著]」（金芳堂）

「食育BOOK [監修代表]」（楽しく学ぼう食育研究会）

ほか多数



京の「住」文化について ～住み継ぐ暮らし～



こじま ふさえ
小島 富佐江 氏

特定非営利活動法人 京町家再生研究会理事・事務局長

祇園祭「南観音山」の町内にある明治中期に建てられた京町家に暮らす。平成4年，京町家再生研究会の設立に参加。居住者の立場から京町家の保全再生，経営などを考え，京町家の継承をテーマに活動。

自宅を拠点に京町家の暮らしを考える「京町家歳時記」を主宰。

＜主な著書＞

「京町家の春夏秋冬」（文英堂）

「京の町家・丁寧な暮らし」（大和出版）

～次の世代へきものを引き継ぐ～

特定非営利活動法人 京都古布保存会理事長
似内 恵子

先日、岩手県のおおふなとしの大船渡市へバザーの収益金を寄付するという仕事のため、三陸海岸周辺に行く機会がありました。地元の方に車で陸前高田まで案内していただきましたが、さすがに震災から半年^{注1}、瓦礫は山側に片付けられ、鉄筋の建物だけが点々と残っている様子です。

現地の方に「京都は災害が少なくていいよね。」と言われました。そう言えばここ数十年、特に市内は大きな災害がなく過ごしています。台風も直撃がなく逸れてくれます。

ですから、聞き取り調査に行くと、「この家は江戸時代からありますねん。」とか「これはいつのものか分からん。」ということは日常で、他地域であれば史跡になるような建物に、現在も住んでいる人がいることも日常です。

タイトルにある「引き継ぐ」という言葉、引き継ぐためにはそれなりの素地が必要です。災害で家が壊れれば、当然その中のものも散逸してしまいます。阪神淡路大震災で貴重な骨董類^{こつとうるい}が多数失われたという話を例に挙げるまでもなく、大きな住環境の変化は、消費生活そのものも変えてしまうのです。

先の話で少し触れました「聞き取り調査」、テレビ取材を受けた際には「まるで警察のようですね。」と言われました。

確かにそうかもしれません。「聞き取り調査」とは、私どもの団体「NPO法人京都古布保存会」が行っている活動の一つで、古い着物や布をお持ちの方に当時の話をお伺いすることを指します。聞き取りはその方のお宅に伺うこともあり、保存会の事務局（京都市左京区浄土寺）にお越しいただくこともあります。



<聞き取り調査の様子>

お伺いするのは、お持ちの着物や布に関する昔のお話です。着物にまつわる話があれば、その方の生い立ちから御家族の話に至ることもあります。個人的なことは必要以上に伺ったり、記録に残したりはしないようにしています。調査対象は女性であることが多いのですが、場合により着物製造や販売に関わっておられた男性にお話をお伺いすることもあります。

現在80歳前後の方、お生まれですと昭和一桁世代になられるのでしょうか、そういう方は着物が街にあふれ、日常であった時代を過ごしておられるので、聞き取りをさせていただく側としては大変ありがたい調査対象です。

雑誌もたくさん発行されていた時代ですが、いかんせん、カラーの誌面がありません。あっても数ページ、色も本当に再現されているのか分からないのです。また、着物や帯を寄贈していただく方もたくさんおられますが、どの着物とどの帯を合わせるのが当時の流行であったかななどの情報は、余り残っていないのです。私どもが聞き取りにお伺いしていると、そのお宅の息子さんなどが帰ってこられ、「また同じような話してるんか。」とおっしゃいます。私どもには「こんな話、役に立ちまんのか?」と。

もちろんですとも。聞き取りによる情報は、今残しておかないと、後で幾ら文献を探しても得られない貴重な資料です。

注1 この寄稿文は、平成23年10月に書かれたものです。

時折思い出す風景があります。

春の日差しの柔らかな井戸端、祖母が反物を干しています。

両端を挟んで留めた反物には、竹ひごのような細い棒が張られていて、アーチ形に張った竹のおかげで、広がった布は畑のそばで風に揺れています。私たちは遊んでいるのか、手伝っているのか分からないような手伝い方をしています。祖母は和裁の得意な人で、はんてんなども縫ってくれました。

あれは自分の家で洗い張りをしていたのだと後になって分かりました。

もう一つの風景は、一家で反物を選んだ時のことです。

デパートの外商さんが持ってくる反物が座敷一面に広げられます。祖母、母、伯母、^{いとこ}従姉妹、私と一族が集まり、反物を当てて顔映りを見たり、生地の手触りを見たりして、反物を選んでいきます。

廊下のガラス越しに入る冬の日差しが反物の山に当たっています。

選ぶのに時間が掛かり、全員が納得したのは日もかなり傾いた頃でした。

今の若い女性が洋服を選ぶのに、これだけの手間を掛けるのでしょうか？

大抵はお店に行き、アドバイスを聴くとしても店員さんの感想、1着買うのに掛かる時間はせいぜい30分程度です。

家族が集まり、たくさんで選ぶのは、着物が高価なものであること、仕立て上がりまでに色々な手順を踏まなければならないこと（^{はっかけ}注2の色決めなど）がその理由でしょう。

また、「ある人のもの」と決まった着物は、実はその人のものでなかったりします。

先の着物選びでも「振袖、私の成人式にも貸してな。」という言葉が出たり、「裏地は私の^と解き反^{たん}注3があるさかい、あれを使うたらえわ。」と祖母が言ったりしていました。

近代の民法の基本原則である「所有権の絶対性」がここでは通用しません。

ある着物はその人の所有であるけれど、時折親戚や姉妹に貸し出されたり、年月がたつと違う形に仕立て直されたりします。ある意味、着物は「一族のもの」なのです。

その意味で、着物は非常に家族的な衣服であると言えましょう。家族の単位が小さくなり、一族が同じ地域に住むことが少なくなれば、着物についての情報も得にくくなります。アドバイスしてくれた母や伯母、何かあったら仕立てをしてくれる祖母が近くにいません。^{しゅうとめ}姑や^{こじゅうと}小姑との同居も精神的な負担ではありますが、失うものもまた大きいのです。



<蒐集された古布>

それでも京都にはまだこうした情報を得る方法がたくさん残っています。

生産は減ったとはいえ、「京都は、着物」なのです。平地が少なく、新潟のように米がたくさん取れるわけではなく、青森のりんごのように、これといって代表産物があるわけではありません。

岩手で「京都行ったよ。豆腐、おいしかった。」と仰ってくださいる方もあるのですが、豆腐は日本全国にあるのです。

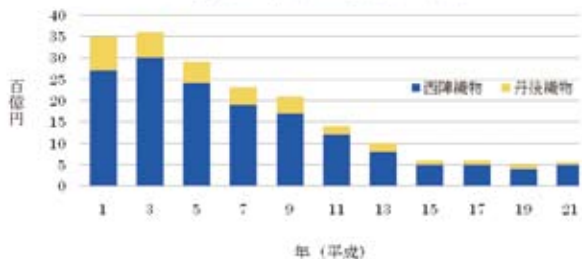
他府県に生産を発注していようが、平成元年

注2 ^{はっかけ}八掛…^{すそら}衣服の裾裏に付ける布のこと。

注3 ^と解き反^{たん}…^{ほど}仕立てられた衣服を解いた布のこと。

と現在で、帯反物おびたんものの生産が七分の一になってい
 ようが、やはりその歴史において、京都は、着
 物きものなのです。生産の減少と着物離れから、「も
 う着物は駄目だね。」とあっさり言う方がおら
 れますが、これだけの歴史と情報を持った場所
 が他にあるでしょうか？

京都府の織物出荷額の推移



<データ元：京都府政策企画部調査統計課発行「統計 京都」>

何年にもわたる聴き取り調査の結果から、京
 都に住む方々の着物についての情報量は、他府
 県の方々の10倍以上はあると私は思っていま
 す。その理由は、

- 1 天災が少なく、住民の移動が少なかったこと。
- 2 男女問わず、どんな人でも親戚や友人に着物生産に関わる人がいて、その情報を小さいときから得ていること。
- 3 購入の際、その関係者から高品質のものを安く手に入れているので、所有枚数が多いこと。
- 4 仕立て・加工も依頼できる所が近所にあるので、自分の好みに着物をカスタマイズ注4できること。

特に4は、京都は着物生産が分業化されているので、場合によっては町内を一回りするだけで素晴らしいものが出来上がってきます。先日聴き取りをさせていただいたお宅で、まだ仕立てていない袱紗ふくさ注5の生地がありました。紺のしゅす生地注6に見事な海老えびと熨斗のし模様注7の手刺繍てししゅうです。

「これはお家の宝ものですから、袱紗ふくさに仕立てられてはいかがでしょうか。」とお伝えすると、次回お伺いしたとき、その布地は、金の亀の房ふらが付いた立派な袱紗ふくさになっていました。この間、1週間もたっていません。こういう所、やはり京都なのです。歴史に根を張った着物の情報(それも生産から加工、仕立て直しに至るまで)に一番京都らしさが現れるように思います。



<海老えびと熨斗のし模様の袱紗ふくさ>

着物を引き継ぐということは、「モノ」を引き継ぐだけでは、実は不十分なのです。多くの歴史を経て作られてきた「情報」も引き継ぐことであると思います。

ここで、ある女性を例に挙げて、「賢い着物消費者」とはどんなものかを考えてみたいと思います。

京都の方ではありません。兵庫県在住のUさんは、保存会の事務局に併設のショップ「銀閣寺つぼみ」に半幅はんぱく注8を探しに御来店になりました。お話を伺うと、素晴らしいことに、最近和裁を習い始められたとのこと。Uさんは、「これからは着物を賢く着て、自分のペースで生活をしたい。」とおっしゃいました。今まで家族の都合でなかなか落ち着いた生活ができなかったもので、これからは着物を着る時間を作って過ごそうというお考えでした。素晴らしいで

注4 カスタマイズ…既存の商品などに手を加えて、好みのものに作り変えること。

注5 袱紗…儀礼用の方形の絹布けんぷ。絹・縮緬ちりめんなどで一重又は二重に作り、無地やめでたい柄・刺繍ししゅうを施したもの

注6 しゅす生地…滑らかで光沢がある織物のこと。注7 熨斗模様…お祝い事の贈り物に付ける熨斗のしを細長い带状に文様化したもの

注8 半幅…主として和服地に用いる。普通のものの半分の幅(約18センチ)

すね。

40代から50代までの女性なら誰でも願うことではないでしょうか。

お母様^{かあ}から頂かれたものは派手なので、リサイクルの着物を買ってコレクションを作っておられるとのことでした。

半幅^{はんはば}のほかにUさんがお求めになったのは、身丈の短い小紋^{こもん}^{注9}（こちらは御自分でお直しされるそうです）、やや小さめの紬（こちらは道中着^{どうちゅうぎ}^{注10}にしてもよいということでした）、染の名古屋帯と半幅帯^{はんはばおび}です。

「似合う、似合わない。」のほかに、「これをこんな風に作り変えて…」というお話もたくさん出ましたので、楽しく着物選びにお付き合いさせていただきました。

戦前、いえ昭和40年頃までなら、Uさんも御親戚などに、着物を仕立て直す方がおられ、その方をお願いすることができたでしょう。そういうことが難しくなった今、和裁を習うことで、着物の情報を身に着けようとしておられます。あっぱれな姿勢です。

また、着物にも「エコマイル」^{注11}という概念を導入できるとすれば、Uさんの購入されている着物は、ほとんど日本製です。残念ながら、これらの昭和30年から40年代までに作られた着物の絹糸は既に中国産ですが、製造は日本で行われています。丁寧な染やししっかりした緋^{かすり}^{注12}、ミシンでない縫製の、どれも良いお品ばかりです。

外国産の新しいものを次々と買い、シーズンが終わったら捨てるという生活の真逆を行くライフスタイルにあえて挑戦するUさんの姿勢に感動した一日でした。

最後に、「半幅^{はんはば}の結び方などはどうして勉強されたのですか？」と伺うと、「インターネットで勉強しました。」とのお返事でした。

家族で集まって住むことがなくなり、人から

人への情報伝達は確かになくなりました。

でも、それを補うものがちゃんとあったのです。

よく言われる「目の前にあるその四角い箱に聞くんだ。」ということですね。

Uさんのように、たった一人で始めても、豊かな着物ライフが過ごせることが分かりました。着物に関しても、古い、新しいにかかわらず、まず必要なことは、正しい情報を持つことではないかと思います。御家族に教えていただける方があればそれに越したことはありませんが、そうでなくても、今は色々な手段で情報を得ることができます。何と言っても「京都は、着物」。市民の方々がこの資産を大切に守り育てていただくことを願ってやみません。



<撮影協力>

岡本宏子^{おかもとひろこ}さん（中京区釜座通二条上る）

京都ペレット町家ヒノコ（中京区寺町二条下る）

京都古布保存会 アンティーク着物モデル 明香^{みやか}さん
（表紙モデルも同じ）

注9 小紋^{こもん}…細かい文様を散らしたものの。又はそれを型染めとしたもの 注10 道中着…旅行用の衣服（旅装束）のこと。

注11 エコマイル…食品に対して、生産地からの輸送距離を示したもの

注12 緋^{かすり}…所々かすったように文様を織り出した織物又は染文様のこと。

～京都の食文化を考える～

京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授
大谷 貴美子

食育基本法が制定されて早6年が経過しましたが、この間、各地で地産地消^{注1}を合言葉に、地元の食文化の継承を目的に、教育現場のみならず地域活動においても様々な取組がなされています。私自身も、京都の食文化のすばらしさを伝えたく様々な実践活動を行い、その実際を各地で紹介させてもらってきました。そして、いつも言われるのが「京都は伝えることがいっぱいあっていいですね。」でした。

しかし、外部の人たちから見て、伝えられる「いっぱいあるもの」が、実際に京都で生活している現代の人々が気付いているのか、そして伝えようとしているのか、には正直なところ疑問を感じています。折しも、日本の食文化を「世界無形文化遺産」に登録しようとする動きがあります。日本料理のお膝元とも言えるここ京都にあって、京都人として次世代に何を伝えていけばよいのか、日常生活を通してどのようなことに気を配るべきなのか、少しでもそのようなことを考えていただく一助になれば幸いです。

1 「五」に込められた料理哲学

京の都が、繁栄を願い陰陽五行^{注2}の考え方にとり、四神相応^{しじんそうおう}、つまり天皇のおられる所を中央（黄）に、東西南北に四神、つまり青龍（東：青）、白虎（西：白）、朱雀（南：赤）、玄武（北：黒）を配して造営されたことは有名です。そして、陰陽五行^{いんようごぎょう}の考え方は食の世界にも影響を与えてきました。

それは、食事を整える際に「五味・五色・五法」を考えるということです。五味とは、単に五つの味という意味ではなく、「甘・酸・鹹・苦・辛」^{注3}に

代表されるように、色々な味付け、五色は、「赤・黄・青・黒・白」に代表されるように、色とりどりの食材、五法は、「煮・焼・生・揚・蒸」に代表されるように、様々な調理方法を用いましょうという考え方です。そして、これは食を供する側の、自分が作る料理を最高においしく食べてもらいたいという「もてなしの心」でもあります。また、献立の基本型は、一汁三菜^{いちじゅうさんさい}（主菜1つ、副菜2つ、汁物、そして主食）とされ、一膳に並ぶ皿数は五で、自然に栄養バランスが取れるように考えられています。そして、このように作られた料理を味わう側は、もてなしの心に応えるために、五感（視・嗅・味・触・聴）を使って味わうのです。



いちじゅうさんさい
＜一汁三菜 献立例＞

ところで、京都には、茶道や禅の「無」の思想を受けた「淡味^{たんみ}」という味があります。これは、出汁を活用して引き出された素材の味のことです。素材の特性を敬う考え方です。したがって、素材そのものの味をこころすような濃い味付けはしません。

京料理を理解するということは、健康食を理解することにつながります。したがって、家庭の食事においても、一汁三菜^{いちじゅうさんさい}をベースに、この五味・五色・五法の考え方を採り入れると食卓

注1 地産地消…地域生産地域消費の略語で、地域で生産された様々な生産物や資源（主に農産物や水産物）をその地域で消費すること。

注2 陰陽五行…古代中国に起源を持つ哲理。一切の万物は陰・陽二気によって生じ、五行中、木・火は陽に、金・水は陰に属し、土はその中間にあるとし、これらの消長によって天地の変異、災祥、人事の吉凶を説明します。

注3 甘・酸・鹹・苦・辛…食物の甘い（甘）、すっぱい（酸）、しおからい（鹹）、にが（苦）、からい（辛）の五つの味

が彩り豊かになり、栄養のバランスも取れるようになります。そして、家族そろって五感で食事を楽しめば、体だけでなく心を病む人も減るのではないのでしょうか。是非、京都の食文化に秘められた「五」の持つ意味に、思いを馳せてほしいと思います。



＜「京野菜」左から、かぶ、にんじん、えびいも、壬生菜＞

2 感性に感性で応える

私たちが食事をするときには、まず「おいしそう！」と感じる所からスタートしますが、それには視覚から入ってくる情報によるところが大きいのです。日本料理は、「割主烹従」^{かつしゅほうじょう}注4という言葉があるように、切ることにこだわった料理でもあります。和包丁の種類が多さからも分かるように、日本料理には、“切る”ことに関連した調理用語が非常に多いのです。そして、料理人の包丁の技一つで、季節感やハレ^{なつ}注5が演出されます。そして、包丁の技と共に美しい色彩を食卓に運ぶのが野菜です。京都は、京野菜に代表されるおいしい野菜に恵まれた土地ですが、子どもたちの描く家庭の食卓に色は乏しく、描かれる野菜料理はほとんどがサラダです。

また、京都は、茶道の家元があることもあって茶道が盛んですが、おかげで季節感を大切にしたりした和菓子が我々の目を楽しませてくれま

す。特に、生菓子には、季節の風景や和歌、古典の一場面が、それを作る職人の知識や感性と技術を通して表現され、銘が付けられています。ところで、その銘ですが、例えば、柿の形をした和菓子だからといって、「柿」などといった、そのものを具体的に表すような銘は付けられません。「梢の秋」^{こずえ}、「里の秋」など、その菓子を目の前にして、その銘を聴いたとき、食べ手自身の感性や経験によって空想できる世界が残されています。つまり、和菓子は、目で愛で、舌で味わい、耳で銘を聴くことで、空想の世界で遊べる菓子といえます。

五味・五色・五法を駆使して、一皿、一椀^{わん}の世界に表現された料理人の感性、職人の感性で付けられた和菓子の銘、これらは味わう側に、それを味わおうとする気持ちや味わえる感性や知識がなければ、意味のないものになってしまいます。

忙しい現代を生きる我々には、季節の移ろいを味わう余裕がなく、時間に追われた生活を送っていますが、人生に巡ってくる季節は80回程度です。たまには、和菓子を愛でながら、家族で空想の世界に遊び、ほっこりとしたお茶の時間を過ごされるのもいかがでしょうか。



＜和菓子「萌（きざし）」＞

注4 割主烹従…「割」は「裂く」や「切る」を、また、「烹」は「煮る」や「焼く」を意味し、「裂く」又は「切る」ことが主で、「煮る」又は「焼く」が従、つまり、材料を切り裂いただけの生の料理が主で、煮たり焼いたりした火を使う料理は従という意味

注5 ハレ…特別な日

3 日本人の美意識

京料理をはじめ、日本の食文化において、海外のそれと大きく異なる点は、料理を盛り付ける器の多様性ではないでしょうか。専門家による料理であっても家庭の食事であっても、材質、形、絵付けまで、使われる器は実に多種多様です。考えてみれば、食器洗い機に掛けるには難しい形の器、扱いに格段の気配りが必要な器、保管するにも場所を取る器等々、決して実用的とは言えない様々な器に、なぜ、日本人はこだわってきたのでしょうか。それは、四季に恵まれた日本にあって、季節感と共に四季折々の食材を大切に扱い味わってきた日本人の生活美学、料理を供する側のもてなしの心にあるのではないのでしょうか。日本人は直接、器を手を持って料理を食べ、汁物^{わん}碗には直接唇を触れる。だからこそ、お酒を呑む猪口、箸に至るまで、その手触り、口ざわりといった素材のテクスチャー^{注6}にこだわり、それまでも料理と共に味わうのです。かの北大路廬山人^{注7}は「器は料理の着物」と言いましたが、私たちがTPO^{注8}に合わせて服装を替えるように、料理も供される季節、場所、目的によって器を替え、その表情までも変化させるのです。

ところで、家庭では、ご飯茶碗^{ちやわん}や湯飲み茶碗^{ちやわん}、箸といった食具には、たいてい属性があります。それも日本の食文化の一つです。そして、そこにはそれを使用する人の魂が宿ると考えられています。だからこそ、それを愛用していた人が亡くなると、出棺の折に、この世との決別、この世の食事との決別の意味を込め、愛用の茶碗^{ちやわん}を割るという風習があるのです。

さて、子どもたちの描いた料理の絵を見ると、ハンバーグやステーキを描いても、それが盛り付けられている皿を描かない子どもが多いのです。またお皿を描いても、そこにあるはずの付け合わせまで描ける子どもはほとんどいません。どうも日常の食事において、一皿

の盛り付けには関心が向けられていないようです。

料理を味わう際に、料理の盛り付けや使われている季節の素材、器、食卓全体に興味を示すような感性を育てていかないと、長い歴史の中で培われてきた日本人の美意識は一部の人たちの趣味の世界のものになってしまいます。

4 ご飯のおいしさ

日本人の主食はご飯です。しかし、総務省の家計調査（平成20～22年平均）によると、京都市は、年間パン購入量（二人以上の世帯当たり）が、県庁所在市及び政令指定都市の中で一位となっています。調査対象が二人以上の世帯であることから、学生が多いからという理由は当てはまりません。つまり、京都人は余りご飯を食べていないようです。

パンは、調理をする手間が省けるので簡便であり、おかずがなくても食べられます。お米と比較して、金額的には高く付きますが、簡便さに勝ります。今でこそ、学校給食もご飯給食が主流となってきていますが、その食べ方を見ていると、ご飯の食べ方を知らない子どもが多いように思われます。例えば、おかずの種類も味も関係なく、おかずをご飯の上におっ掛けて、ご飯をかき込んでいる子どもをしばしば見掛けます。さらに、幼稚園児のお弁当を見ると、白いご飯がそのままお弁当に詰められていることはほとんどなく、驚くほど多くの「ふりかけ」が掛けられています。白いご飯そのままでは、手を抜いているような後ろめたさを親に感じさせるのでしょうか。

和食の食べ方に、ご飯とみそ汁とおかずを順番に食べる「三角食べ」や、ご飯とおかずを口の中でしっかり噛んで混ぜながら味の濃さを調節しながら料理を味わう「口中調味^{こうちゅうちようみ}」がありますが、あれでは、「三角食べ」も「口中調味^{こうちゅうちようみ}」も不可能です。味の付いたご飯が当たり前と

注6 テクスチャー…食べ物、歯ざわり、物の肌ざわり、織物の生地等

注7 北大路廬山人…1883年～1959年。陶芸家。京都生まれ。書・篆刻（印章の作成）で名を成し、後に料理・食器の研究・製作に当たる。

注8 TPO…時（タイム Time）、場所（プレイス Place）、場合（オケーション Occasion）の頭文字を取ったもの

なっている子どもたちには、白いご飯は味がなくまずいものと映るようです。

日本の食文化を伝えるには、まず白いご飯のおいしさが理解できる味覚を育てる必要があります。ご飯のおいしさは、しっかり噛んで食べてこそ、味わえるおいしさです。そのためには、食事に時間を掛け、食事を楽しむことから始めなければなりません。時間に追われ、とにかく空腹を満たすことのみで終わっているような食事の在り方では、白いご飯のおいしさは理解できません。



<米飯小学校給食 献立例>

5 始末の文化

家庭から出される台所ごみは年間1千万トン、一人当たり80kgとされています。京都市の場合、平成19年の家庭ごみの36.7%が台所ごみとされています。また、平成14年に実施された「家庭ごみ細組成調査」結果によると、「調理くず」が56%と台所ごみの中で最も多かったものの、「食べ残し」が39%あり、そのうち約3分の1が「手つかず厨芥^{ちゅうかい}」でありました。

先日、日本人に「もったいない」という言葉の価値を思い起こさせてくれた、ケニアのワンガリ・マータイさん^{注9}が死去されましたが、京都には元々、もったいないに通ずる「始末の文化」がありました。

長きにわたって京に都があったことから、日本各地から、また海外からも人や物が集まり、様々な宮中行事と共に貴族たちの優雅な生活が繰り広げられていたことでしょう。そして、それらは庶民の目にも触れていたと思われます。しかし、その一方で、様々な戦乱に巻き込まれた庶民の生活は決して豊かではなかったとされています。海は遠く、新鮮な海産物には恵まれない厳しい生活環境の中で、地元で手に入る野菜は貴重な食べ物でした。加えて京都には禅寺が多いことから、禅の「食べ物、調理する人、食べる人双方において、精神的な修養に重要な役割を果たし、修行のための食事は、食材そのものが持っている特性を引き出し、それを味わうことに始まる。」という考え方が庶民の生活にも影響を与えたと思われます。このような生活環境の中で、手に入る旬の食材を無駄なく利用する料理哲学が培われたとされ、「優雅なる貧困」などとも呼ばれています。正にエコロジーにつながる食文化です。

「振り売り」といって、朝に収穫された野菜を農家の方が、リヤカーや車に乗せて京都の町中に売りに来ておられる姿をかつては時々見掛けることができましたが、それらは道の駅などで買うものとなってしまいました。旬菜・旬消^{しゅんさい しゅんしょう}^{注10}という言葉が、日常の食卓から消え、いつの間にか観光客のものとなってはいないでしょうか。

京都の食文化について勝手な私見を書かせていただきましたが、他の地域の方々が、「京都はいいですね。」と言われる言葉の裏には、「京都人は「京都」という名前に甘えられていいですね。」といった皮肉も含まれているのかもしれない。いつまでも京都という名に甘んじているのではなく、足元から私たちの生活を見直すときが来ています。

注9 ワンガリ・マータイ氏…ケニア出身の環境保護活動家。2004年に環境分野で初めてノーベル平和賞を受賞。同氏が日本を訪問したときに「もったいない」という言葉を知り、環境問題を考えるにふさわしい精神として感銘し、「MOTTAINAI」という世界共通の用語を提唱。

注10 旬菜・旬消…旬の野菜を野菜本来の味が味わえる旬に食べる（消費する）こと。

～住み継ぐ暮らし～

特定非営利活動法人 京町家再生研究会
理事・事務局長 小島 富佐江

今年も春が巡ってきました。寒さに縮こまっていた家の中に、日に日に暖かい陽射しが伸びています。家の中の空気もいつの間にかふわりと和らいでいます。

明治時代に建てられたこの家では、やはり冬はとても寒く、年末年始、節分と、節目を越える度に指折り数えて春を待っているような感じがあります。寒い寒いと口癖のように家族が言っているのですが、では、隙間風をなくすようにしようとか、エアコンで温度管理をしようとか、そんな話が具体的になることは今もありません。そんなことは無理ということを知っていますし、そこまでして古い家に負担を掛けることもないだろうというのが、私たちの家に対する思いでもあります。

古い家は大変と思われるかもしれませんが、明治32年に建てられたこの家は、私たちに色々なことを教えてくれます。今から110年以上前の建物が平成の時代を生き延び、私たちは幸いにもその家と日々向き合いながら暮らしています。もちろん、あちこちに長年の傷みを抱えていますが、その古さと上手に付き合いながら暮らせるのは木造の良さだと思っています。当時の大工さんたちが手間隙を掛け、大切に建てられたのだということが、色々な場面からうかがえる家でもあります。改修工事のときは、その手間隙を見付けられる大きなチャンスで、普段は見えない所が見えてきます。この家は、目に見える所には結構な材が使われて

いるのですが、床下をめくると、明らかにどこか別で使われていたであろう材があちこちに見えます。蔵の床下にはどこかの敷居が使われていました。材料は大事で、手間を惜しまずに加工をし直した転用材の利用。古い家はどこでもこんな風に建てられていたようです。裏の納屋には、建具や家のどこかの部材が収納されていて、「こんなん、いつ使うのかなあ。」と想像していたら、離れの改修のときに、大工さんが「桜のかまち」^{注1}と「ヒノキの板」を納屋から出してきて使ってくれたとき、成る程と納得したことがあります。



<「小島邸」書庫の上り口に使われている桜のかまち>

蔵の中や納屋にはそんな風に色々なものが詰まっていた、きっと今の人たちからはあきれられるだろうけれど、この家の先達は、物を「ほかす（捨てる）」ということを考えていなかったようです。何かに使えという思いが常にあり、残しておくのは当たり前のことでした。近頃は、使い捨てが当たり前になり、つつい物をぞんざいに扱うようになってきていますが、かつては普通材料だったけれど、今は手に入りにくくなっている材もあり、きちんと物を見極めて、残すものと処分するものは考えなくては

注1 桜のかまち…桜の框。桜の木で出来た家の床の端（縁）の部分を隠す横木

と思っています。

蔵の中には様々なものが置いてあります。着物類はもちろんですが、端切れも多くあります。着物を解いて反物にしたものや、仕立てた後の余り、傷んだ着物の「ええとこどり」などなど。さて、これはどうしたものかと頭を悩ませています。そのうちに良い案が出てくるだろうと蔵に入る度に横目で眺めています。



<「小島邸」蔵 手前は母屋から蔵へ続く廊下の屋根>

私の子どもの頃の晴れ着は、道行き（コート）に変わっていたり、長襦袢ながじゅばんになっていたり、挙句にはお布団ふとん、腰紐こしひもと、次々と姿を変えて目の前に現れます。最後は腰紐こしひもやはたき。晴れ着からはたきまでの時間は20年から30年ぐらいいまでもかもしれませんが、コートや晴れ着はそのままの形で娘たちに着せているものもあるので、ずっと長い時間を一枚の着物が生き続けるのだと思うと、家に劣らず着物の命も長いものです。

また、着古した浴衣などは解いてはぎ合わせ、大きな風呂敷にしてお布団ふとんを包むことに使ったり、子どもたちの小さい頃は、浴衣から作ったオムツの世話になっていました。オムツは、その後雑巾ぞうきんに変身し、とことんまで家をきれいにしてくれました。ほかには、タオルや手ぬぐい、

木綿の布地は汚れてくると雑巾ぞうきんに作り変え、畳や板の間を拭くことに使い、もっと汚れると家の外回りを拭き、ぼろぼろになるまで使い切るといったことが当たり前だったのですが、今は雑巾ぞうきんも売っていると聞いて驚いています。

子どもの頃から「ここまでつこたら（使ったら）ばちは当たらへんやろなあ。」ということを常に聞かされ、とことん使い切ることを知らず知らずのうちに教えられていたのだらうと思っています。また、「安もんやす買いの銭失いぜにうしな」^{注2}とも明治生まれの祖母からはよく聞かされました。

良いものは長持ちするということでもあるし、ものは大切に使いなさいということも含まれていたのでしょう。ものを粗末にすると、ばちが当たるとも言われたように思います。どのような「ばち」が当たるのか、誰が「ばち」を当てるのか、何とも意味不明な言い回しではありますが、子どもの頃はそれが怖くて、「ちゃんとせんとあかんなあ。」とっていました。

昨年、私たちは思いもかけない自然の怖さを目の当たりにしました。多くの方々が被災され、辛い目に遭われました。被害が少しでも軽くなるようにと祈ることしかできませんでした。恐ろしい波に全てがさらわれ、その後、私たちの暮らしは大きく方向を変えました。今までの豊かさが本当はとても脆弱ぜいじゃくなものだったということに気付かされました。節電ということが暮らしの中の大きなテーマとなり、今までの潤沢さは影を潜めています。

ただ、明治生まれの家に暮らしている私たちにとっては、無駄なことはできるだけ避けるという、極当たり前のことが多く、殊更にそれを言わなければならないほどに今の暮らし方は違ってきているということもよく分かりました。

注2 やす 安もん買いの銭失い…ことわざ。安いものを買って得たように思えても、品が悪く何度も買い換えることになり、結局損をしまうこと。

特に、夏場に窓を開けることのできない建物もあると聞いて驚いてしまいました。四季のあるこの国では、その折々の暮らし方はとても大切で、私たちの先達は様々な工夫を凝らして暑い夏や寒い冬をしのいできたはずなのですが、その智慧が今の暮らしに生かされていないとは、とても残念な気がします。

文明の利器に頼りすぎたためなのか、いざというときには、どんな風な対処が考えられていたのでしょうか。便利になりすぎて、その便利さがなくなったときのことは考えなくてもよかったということでしょうか。

昨年の夏は、毎日のように電気の使用状況が「電気予報」として発表され、それがどのようになっていくのか、はらはらとして見ていたのですが、でも、やればできるということを皆が感じた夏でもあったと思います。今までは、やはり使いすぎだったのではと誰もが思ったことでしょう。皆が気を付ければ無駄遣いは防げるということが分かりました。



<「小島邸」中庭から奥の眺め>

夏の町家については、よく話に出ますが、蒸し暑い京都の夏をしのぐために先達が積み重ね

てきた暮らしの智慧が今も生きています。今の住宅の環境は、一年中同じ温度で暮らせるという快適さを追求しているように思いますが、町家は外気の変化を家の中に取り込んで、四季折々の自然と向き合いながら暮らすことを大切にしています。寒いときは寒い、暑いときは暑いという暮らし方です。その中に寒さをどのようにしのぎながら冬を楽しむか、暑い夏をどのようにして心地良く過ごせるか、工夫と智慧の見せ所があります。

今では少なくなった夏建具の入替えも本当に優れた智慧だと思います。人間が衣替えを行うように、家も衣替えをするという考え方。建具を入れ替えた夏向きのしつらえはとても美しく、風の通りも良く、心地の良いものです。見た目も涼やかで、ひんやりとした感触もあり、エアコンディショナーとは全く違った涼感があります。手間は掛かりますが、人工的なエネルギーは掛からない夏の過ごし方です。残念ながら近頃は、家のために必要とされる人手が少なくなってきたために、建具の入替えをされる家は減ってきていますが、せっかく今まで続けてきた夏の智慧をもう一度見直してみてもどうでしょうか。家の中を風が抜けていく心地良さは夏の御馳走です。軒の深い京都の家は、夏の強い日差しの中でも薄暗く、明るい外との対比が鮮明になります。薄暗さは涼しさにもつながっているような気がするので、暑い日は家の中の電気を消して、縁側を開け放し、風を感じながら過ごすのもぜひいたくなことだと思っています。^{ふすま}襖や障子一枚でも外してみれば、風の流れは変わるだろうし、手頃な^{すだれ}簾を吊^つるしてみるのも簡単なことだと思います。エアコンの風はもちろん涼しいけれど、自然の風の心地良さもやはり

捨て難いものがあります。節電はしんどいことかもしれないけれど、自然との付き合い方を見直せば、余分な電気を使わずに済むことが色々見付かるでしょう。考えてみれば、母や祖母は昼間には電気をつけずに、明るい場所で新聞を読み、周りが薄暗くなって初めて電気をつけるというようなことがよくありました。私たちは当たり前のように電気をつけていますが、本当に必要なかどうか、見直すことはたくさんありそうです。快適で便利な暮らし、それが当たり前前の世の中ですが、明治生まれの祖母がいたら、きっと「ありがたすぎて、もったいない。」と言うでしょう。

口にするものについても、ついこの間までは、「はしり」という季節に先駆けた食材を大切にいただきました。初物は寿命が延びると喜んだものでした。また、それはとてもぜいたくなことでもありましたが、今は、一年中季節を飛び越えた食材が並んでいます。季節の恵みはやはりその季節に頂いてこそ。その時期に必要とされるものを自然は恵んでくれるということを忘れてはなりません。夏には体の熱を取る食材、冬には身体を温める食材というのが、やはり先達からの教えではないのでしょうか。旬の食材を上手に使いこなすことは、環境にもお財布にも優しいことであり、身体にとってもありがたいことでしょう。

京都では、折節決まった食べ物がありますが、それらは旬の食材であり、また一番^{おい}美味しい時期でもあります。暮らしの中に上手に取り込みながら季節と付き合うということも、長年の間に培われてきた生活の智慧です。そのようなことがずっと大切に守られてきたことが私たちの支えとなっています。

京都の町中にはまだまだ古い町家がたくさんあり、その中には多くの暮らしが息づいています。100軒の町家があれば、100とおりの暮らし方があり、そこには様々な智慧が積み重ねられています。不便で不自由な家かもしれないけれど、長い年月を生き続け、多くの人たちを守り育ててくれた家でもあります。日々家と向き合いながら、まだまだ学ぶことはありそうで、この明治生まれの家との暮らしを楽しんでいます。

<表紙町家写真>

小島 邸

『座談会』 ～外国人から見た「京都(日本)の生活文化」について～

京都は大学生が人口の約1割を占める「大学のまち」、「学生のまち」であり、海外からの留学生も、たくさん京都で学んでいます。

こうした留学生の皆さんは、日々の暮らしの中で、京都(日本)の生活文化について、どのような体験をし、また、感じているのでしょうか。

京都で暮らす三人の留学生に、京都での暮らしや京都の魅力、「歴史都市」としてこれからの京都に求めるものなどについて、お話をお伺いしました。

留学生のお話を聴くことで、京都の魅力やおもてなしの心、新しいものを採り入れつつも、未来へ引き継いでいきたいものなどを再発見することができるのではないのでしょうか。

ナザロワ・エカテリーナさん



国籍 ロシア
趣味 書道, ギター
来日 平成18年4月
現在, 京都大学大学院で, 書道を研究

シガル・オレーナさん

国籍 ウクライナ
趣味 きもの
来日 平成12年7月
現在, 京都大学大学院で, 近代文学を研究



庄 婕淳 (ショウ ショウジュン) さん



国籍 中国
趣味 日本古典文学
来日 平成22年9月
現在, 立命館大学で, 古典文学を研究

—日本に来られた理由、現在、どのような勉強をされているのか、教えてください。—

エカテリーナ はじめまして、ナザロワ・エカテリーナです。ロシアから来ました。京都大学の大学院生です。書道をやっていて、将来は外国人に書道を通して日本語を教えたいと思っています。

私は、ロシアのサハリンで日本語を勉強し、日本に留学しましたが、最初は、京都ではなく奈良にいました。日本の伝統的な文化に興味があり、書道を勉強したかったので、書道が有名な奈良教育大学に行き、その後、大学院まで進んで書道を習いました。将来は日本語の先生になりたいと思っています。漢字文化が好きなので、京都大学でもっと漢字について知識を深めてから、外国人に書道と漢字と日本語を教えたいと思っています。

オレーナ 私はシガル・オレーナと言います。私はウクライナの大学で日本文学を専攻し、小学校で日本語の教師として働いた経験があります。出身のキエフは京都と姉妹都市です。2000年にJETプログラムの参加者として来日しました。今年で11年目です。

現在、京都大学の大学院で、近代文学を研究しています。趣味で、着物の着付けを習っています。

庄 中国から来ました庄婕淳（ショウ ショウジュン）です。2010年の9月に立命館大学大学院に入学して、古典文学を専攻しています。趣味は日本の古典文学です。

現在、平安末期の源氏物語の垂流作といわれている「とりかえ（へ）ばや物語」^注を研究し

ています。高校のとき、源氏物語を読んでから日本の古典文学について勉強したいと思い、大学に入ってから日本語を専攻しましたが、源氏物語といえばやはり京都が源になると思い、京都に来ました。



—初めて来日されたとき、生活習慣の違いなど、どのようなことに驚きましたか。—

エカテリーナ 来日する前と後では、日本のイメージが全く異なっています。来る前は、日本という所は、すごく慌ただしい所で、日本人は皆忙しく、余り余裕がないという印象から、少し怖かったのですが、来てみると緑が多く、人も優しいし、治安も良いので、びっくりしました。

オレーナ 私は日本に来る前から日本語を習っていたので、日本に来て、京都に住むことを不安に思いませんでした。しかし、日本とウクライナ的生活習慣が違うため、言葉が通じないことなど、困ったことがしばしばありました。

例えば、コンビニで何か買ったとき、「お箸

注 とりかえ（へ）ばや物語…平安時代末期の1180年頃に成立したと推定される作者不詳の物語

はどうされますか？」と言われ、その質問の意味が分かりませんでした。お箸がコンビニで頂けることを知りませんでした。また、敬語の使い方もとても難しく感じました。しかし、新しいことを学ぶのが好きなので、生活に慣れてくると、とても楽しくなってきました。

庄 最初は、バスの乗り方が分かりませんでした。中国では、日本と違って、バスに乗るときは最初にチケットかコインを払います。また、京都に来る前は、雪や桜の花を見たことがなかったのですが、京都に来たのが丁度4月で、初めて桜の花を見て、映画のとおりだと思い、すごく感動しました。

—京都で好きな場所、好きな日本食を教えてください。—

庄 一番好きなのは天ぷらです。茶碗蒸^{ちやわんむ}しも好きです。中国でも揚げ物はあるのですが、少し油っぽいのに対し、日本の天ぷらは、それほど油っぽくなく、食材も新鮮で、おいしいです。

好きな場所は、近くにある平野神社で、桜が大変きれいです。

オレーナ 最近、キエフでは、日本料理、特にお寿司が人気で、皆が食べていますが、10年前は、ウクライナでは日本料理がとても珍しかったので、日本に来て、どれを食べても新しい味覚でした。日本料理は見た目にも美しく、全てがおいしいのですが、やはり、お寿司が一番好きです。そのほかにも和菓子、特に京都のお菓子は、すごくおいしいと思います。

好きな場所ですが、緑の多い、静かな場所が

好きです。また、お寺巡りも好きで、座禅に興味があります。

エカテリーナ 山科の疏水沿いの道、南禅寺、哲学の道などが好きです。吉田山に登ったりもしています。

食べ物では、うどんが好きです。夏は、冷麺、冷やしうどんといった冷たい麺が好きです。また、冬は、暖まるので、掛けうどんが好きです。

—外国から来られた方に対する京都の「おもてなし」はどうか。—

～京都人は外国人と共に生きている。～

庄 最初に京都に来たとき、京都の道が複雑でよく分からず、詳細な地図を持っていてもよく迷子になりました。そんなとき道を尋ねると、いつも親切に案内してくれました。30分以上も説明してくれる方もいて、大変驚きました。しかも聞く度にそうなので、一人や二人ではなく、皆親切に接してくれるのは本当にうれしく思いました。ただ、東京で一週間ほど過ごしたこともあるのですが、京都と違い、やや冷たい印象を持ったので、思いやりの気持ちをすぐに行動で表現するのはやはり関西だけなのかなと思いました。実際はどうか分かりませんが、そのような印象を持ちました。

オレーナ 京都は観光客が多く訪れる町で、京都の人は、観光客に慣れていると思います。日本語が上手でなくても、何を言っているのか分ろうとしてくれる人が多く、日常生活でも、とても親切にしてくれる人が多いと思います。

日本人は、家族、友達、地域を大事にしています。しかも、日本人同士だけではなく、日本に暮らしている外国人も仲間の輪に入れてくれます。何か重要なことがあれば声を掛けてくれますし、普段から楽しく近所付き合いをしているので、母国から遠く離れて住んでいても安心できます。

エカテリーナ 京都の特徴と言えば、外国人が多いことではないかと思いますが、私達には、それもある意味で安心なのです。京都の人は外国人と共に生きているという感じがします。この前、エスカレーターに乗っていたら、おじいさんに後ろから肩を叩かれたのです。もしかしたら、エレベーターに乗る位置が違うと怒られるのかと思っていたら、そうではなく、一生懸命何か言っているのです。よく聴いたら、英語で「京都を楽しんでください。」でした。旅行者だと思われたみたいです。私は、英語圏ではないのですが、お気持ちはうれしかったです。

—歴史都市・京都は、今後どうあるべきだと思いますか。—

～京都は、歴史的な町の要素と近代的な町の要素がバランスよく融合している。～

庄 古典が好きで、歴史も好きなので、京都は今のようにあり続けてほしいと思っています。京都の雰囲気が好きなので、余り大都市のような高層ビルが建ち、車がたくさん走るといっているのではなく、穏やかでゆっくりと暮らしていけるような町であってほしいと思っています。今は緑が多く、季節ごとに楽しめることがたくさんありますが、更に都市化が進んで、そういっ

た緑がなくなってしまうとすれば悲しいことだと思います。

オレーナ 最近見た「西陣の姉妹」という映画では、60年前の京都が映っていました。建物がほとんど木造で、着物姿の人が多く映っており、今の様子とは随分異なっています。京都の町家文化は是非残して欲しいと思っています。また、ほかの日本の都市では、着物姿の人をほとんど見掛けませんが、京都では、着物を着ると自然に見えるので、これからもずっと着物が似合う町であってほしいと思っています。京都は歴史の舞台、文学作品の舞台、芸術の町として有名で、多くの人を魅了しています。人が暮らしやすい近代的な町と歴史的な町の要素が融合しているような気がします。私は、今の京都がとても好きで、大変バランスが良い町だと思います。

エカテリーナ 私も、京都は、伝統的な姿、昔ながらの姿を守りながら、進化してほしいと思います。京都の美しい景色も是非守ってほしいと思います。個人的にはレトロなものが好きなのですが、京都には、資料館とか美術館といった赤レンガの建物など、魅力的な場所があるので、歩きながらそういった景色を楽しんでいます。



—日本（京都）には、着物文化がありますが、皆さんの国では、民族衣装は今でもよく着られていますか。—

～着物で普通に出掛けられることは幸せなことだと思う。～

庄 中国は多民族なので他の民族のことはよく分かりませんが、漢民族はやはり民族の衣装がなくなっているような気がします。チャイナドレスといっても、実は漢民族の民族衣装ではなく、中国の衣装だと言われているだけなのです。最近、漢民族の民族衣装を復元する運動も起こっていますが、やはり材料も作り方も昔のように復元できない所もあるので、偽物っぽいのが多くあります。これからどうなっていくのかはちょっと分かりません。

オレーナ 最近のウクライナ人はほとんど、いえ100%が洋服です。でも、ウクライナが独立してからは、民族衣装に興味を持つ人が増えてきていると思います。ウクライナの民族衣装はとても美しいので、着る人がもっと増えればいいと思います。民族衣装には、その国の人の暮らし方、知恵、美的感覚、着る人の個性が表れています。

今、振袖の着方を教えてもらっています。京都は、お茶会とか、美術館など、出掛ける機会が多く、もし自分で着物を着ることができれば、色々な着方をして楽しみたいと思っています。

エカテリーナ 私もオレーナさんと一緒に着物の着付けの教室に通っています。京都に来てから着物に興味を持ちました。憧れです。人

が着物を着ているのを見ているだけでも、模様や帯の結び方などが様々なので、非常に楽しく、好きです。

ロシアでは、民族衣装で外を歩くことはありません。ロシア舞踊や歌の発表会など、イベントのときに着るぐらいなので、京都では着物を着て普通に出掛けられるのは幸せなことだと思います。民族衣装を着てくださいとか、見せてくださいとか、よく言われるのですが、持っていないので少し恥ずかしく思っています。ロシアにも立派な民族衣装があるので、今度、国に帰ったときに手に入れて、見せてあげたいと思っています。

—最後に、今後の夢を聞かせてください。—

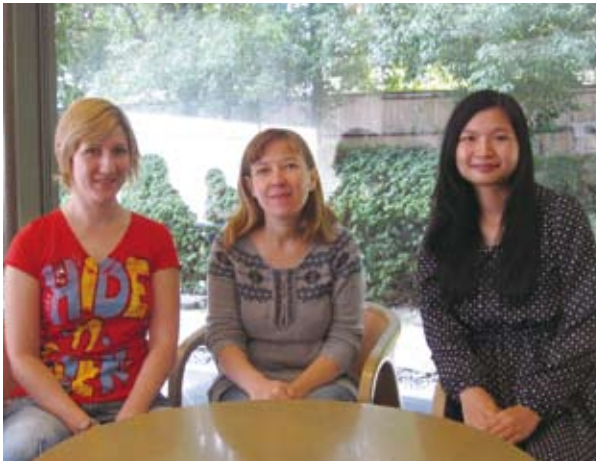
～国際交流には、互いの文化を理解し合うことが大切であり、少しでも役に立ちたい。～

エカテリーナ 留学生に日本語と書道、更には日本文化も教えたいと思っています。例えば、日本でどのような経験してきたのか、どうしたら日本での生活が楽しくなるのかなどを伝えながら日本語を教えたいと思っています。京都は、外国人が多い学生の街なので、京都で就職できればと思っています。

オレーナ 国際交流に興味がありますので、日本とウクライナの交流がもっと深まればと思っています。互いの理解が深まるようなことは何かと考えた場合、互いの文化を知る、互いに何か学び合う、一緒に色々なことを楽しむということなどが非常に大事な事なので、私も京都にいる間に色々な体験をして、ウクライナに伝えていきたいと思っています。

庄 日本文学の研究者になりたいと思っています。卒業したら中国に帰って大学で文学を教える先生になりたいと思っています。中国では、まだ余り日本古典文学について研究されていないので、こちらで勉強してきた日本の古典文学を教えることができたらと思っています。日中間では、今後どんどん交流が盛んになると思いますが、互いの文化を理解し合うことが大切だと思いますので、それに少しでも役に立てばと思っています。

—夢に向かって頑張ってください。本日はどうもありがとうございました。—



<撮影協力>

京都市国際交流会館

京都市左京区粟田口鳥居町2番地の1

電話 075-752-3010 F A X 075-752-3510



暮らしのアイデア

京都市では、昨年、市民の皆様から、普段の買物や食生活の中での環境に優しいちょっとした工夫など、暮らしの中で気を付けている、周りの人に知らせてあげたい、「暮らしのアイデア」を募集しました。また、あわせて、小・中学生の皆様には、「くらしのアイデア」をテーマとした消費者標語を募集しました。

いずれも大変たくさんの御応募をいただき、ありがとうございました。

ここでは、寄せられたアイデアの一部を御紹介します。

■ 暮らしのアイデア

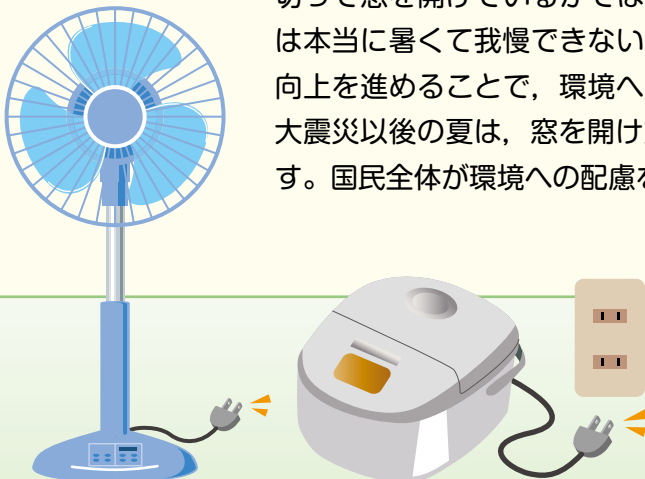
私は、現在、大学に通うために一人暮らしをしています。そのために、自炊をするときには色々な工夫をしています。まず、御飯は一度に3.5合炊きます。そして、それをお茶碗ちawan1杯分ずつラップで包んで冷凍しておきます。そうすると、食べようと思ったときに、1回1回炊かなくていいので、節電になり、環境にも優しいです。また、すぐに冷凍してしまうため、炊飯器の保温は使いません。炊飯器の保温はかなり電気を使いますので、すごくエコになります。ほかには、煮込み料理などを作る場合は圧力鍋を使います。圧力鍋は加熱時間が短時間でよいため、大変エコです。具も柔らかく、味もよく染みるので、おいしくもなります。カレーを作ったときは、冷凍して1週間ぐらい持つので便利です。圧力鍋は非常にエコで便利なものです。

自炊中に生まれるアイデアはもっとたくさんあります。これから、もっと見付けていくことができればいいなと思います。

北区 秋元 翔子さん 20歳代 女性

私の暮らしのアイデアは、基本的に無駄を少なくすることを意識していることにあります。物を購入する場合には、まず、その物が本当に今、私にとって必要であるのかを考えます。そして、必要であると判断した場合、次に必要量を考え、自分の生活と照らし合わせ、吟味します。このプロセスを通すことによって、無駄を少なくし、結果、お財布と地球環境に優しい消費活動をしています。次に、車での移動について、夏の暑い中でのクーラーを長時間付けているか、切って窓を開けているかでは、燃費にかなりの差が出るので、クーラーは本当に暑くて我慢できないときにだけ付けるようにしています。燃費向上を進めることで、環境への配慮を意識しています。実際に、東日本大震災以後の夏は、窓を開け放して走っている自動車が増えた気がします。国民全体が環境への配慮を意識し始めているのだと思います。

20歳代 男性



- ① ジャガイモの皮をむいたら、その皮でシンク周りを磨きます。でんぷん作用でピッカピッカです。
- ② ブロッコリーの皮や茎は、ファイトケミカルがたっぷりなので、よく煮て、カレーやシチューに入れます。美容にもグー。
- ③ 不要になった靴下に紅茶の葉を入れ、アロマを数滴入れ、ブーツにイン！臭いが気にならなくて good !

北区 30歳代 女性

私が夏の間日常生活で心掛けていることは、昼間は外に出掛けて建物の中で多く過ごす、冷たい麦茶を水筒に入れて持ち歩く、靴よりもサンダルを履いて出掛けるようにするといったことです。これらのことは、節約や環境への配慮、健康的に過ごすために気を付けているもので、外に出掛けるのは、家で冷房を付ける時間を減らすため、麦茶を持ち歩くのは、水分とミネラルがいつでも補給できるようにするためと飲み物に掛かる代金の節約のため、サンダルを多用するのは、少しでも涼しく過ごすためと、それぞれ一つ一つの効果は小さくても、色々なことを実践すると、とても快適に過ごせるようになります。私の実家でも、アサガオやすだれを活用して日よけにする、打ち水をするなどの工夫は毎年しています。環境破壊や資源の節約のためにできることは、このように身近な所にもたくさんあるのではないのでしょうか。一人一人が自分にできることを少しずつ実践することで、皆が気分良く過ごせる環境がつくられればいいなと思います。

20歳代 男性

- 1 食品に付いている保冷剤を捨てずに冷凍庫で保管し、日中の外出時にストールに包んで首に巻いたり、室内での掃除や家事のときにタオルに包んで首に巻いて体温調節する。
- 2 ワイン等のきれいな空瓶に水道水を入れて冷蔵庫に常備し、飲料用とする。毎日入れ替えて、余った水は草花の水やりに使用。
- 3 御飯や常備菜をまとめて調理し、1食分ずつ小分けして冷凍保存し、毎日の献立に利用することで、調理時間を短縮する。
- 4 残り少なくなったオリーブオイルやゴマ油は、ポン酢とミリンを適量足して混ぜ、ドレッシングにして早めに使い切る。
- 5 ペットボトルの一边を細工して、横向きに使用して、草花のポットとして使用する。
- 6 新聞紙や広告の紙を台所に常備し、生ゴミを包んで捨てる。ナイロン袋を使わない。

山科区 藤井 秀子さん 60歳代 女性

私は、コンビニでアルバイトをしている。そこでは、毎日のように、レジ袋の消費、箸・スプーン等の消費、弁当・パンの廃棄等のゴミとなっていくものを目の当たりにしている。アルバイトの身ながら、これらを見る度に、毎回、「何とか店としてゴミを減らすことはできないのか。」と考えていた。そこで、お客さんの立場に立って行動しようと、日々の業務に工夫を加えた。まず、レジでは、お客さんが「袋は不要」と言わない限りは、サービスのため極力商品を袋に入れるようにしていた。しかし、実際、店のゴミ箱を見ると、袋だけ捨てられていることも多い。そこで、小さな物を買われた場合は、「テープでもよろしいですか?」と聞くようにした。次に、弁当等の廃棄を減らすため、フェイスアップといって、商品の陳列に工夫を凝らすことで、お客さんの購入意欲をそそり、極力、賞味期限の近い物を買ってもらえるようにするというものだ。両者とも実践により効果が得られている。店からのゴミは、店員による働き掛けで減らせるのだと実感することができた。

20歳代 女性

買物のときにエコバッグを持参し、スーパーの袋はもらわないようにしたり、何度も同じ袋を再利用すると資源を抑制することができます。次に、買物に行く際に、自家用車やバイクではなく、徒歩や自転車を使ったり、電車やバスといった公共交通機関を使ったりすることでガソリンを節約することができるので、二酸化炭素の排出も抑えることができます。食生活の中でできることは、できるだけ自給自足をできるようにすればいいと思います。確かに、いきなり農業など本格的なことを始めるのは難しいので、最初は育てるのが簡単なハーブやトマトなど、できることから始めればよいと思います。自分で食べ物を育てることにより、輸入や搬送のエネルギーは不要になるので、地球資源を守ることができるし、各家庭で栽培することにより、二酸化炭素を減らし、酸素を増やすことができると思いました。

20歳代 女性



今は、ボディソープに変わり、固型石けんは余り使わなくなりましたが、外国のお土産や贈答品で香りの良い固型石けんを頂いたら、私は袋を開けて、タンスの引出しに入れておきます。引出しを開ける度に良い香りがし、また、衣類にもほんわりと石けんの香りがして、なかなかよいものです。車の中やトイレにもよいと思います。石けんは、そのまま体洗いに使用します。わざわざ芳香剤を買わなくてもよいし、ゴミも出ないし、環境にも優しいと思います。

中京区 60歳代 女性

個人情報を求められた場合は、所属団体、氏名、プライバシーの扱いが不明瞭であれば、ダミーの情報を渡す。そのために、携帯電話の所有者情報とは別に、ダミーの氏名、電話番号、アドレス（携帯メールと住所）をあらかじめ準備しておく。私は、氏名を同姓同名のあり得るもの、電話番号（自宅）を最寄りの警察署、メールアドレスは現在使用中のものを1文字だけ変えたものにしてあります。金銭的なやり取りが発生しそうな場合は、必ず、「家族と相談しなければならない。」と、その場では応じないように心掛けています。つまり、突然近付いてくる人には警戒し、自分をだまそうとしているかもしれないと、普段から用心をするようにしています。まず、自分の身は自分で守るという意識を持つことが大事だと思います。

江添 史歩さん 20歳代 女性

買物前にお店の特売チラシを比較する。その日の買いたい商品を決める。2店を選んで買物に行く。これからが大切です。まず買わずに見て回る。他人の買物も参考にしたい。値段と商品の鮮度も重要だ。無駄な買物がないか最終チェックでレジに行こう。お客の他店情報で次のお店に行くか決める手もある。商品が安いだけで余分に買い込まない勇気を是非持ちたい！レジの打ち間違いがないかレシートで点検したら、早くお店を立ち去る習慣を身につける。後で余分な買物をして後悔しないために。

山科区 伊智地 義勝さん 60歳代 男性

一人暮らしをされている学生さんも、勉学に励む傍ら、毎日の生活について、色々工夫をしていることがうかがえます。物を必要以上に買わず、また、無駄にせず、徹底的に使い切る工夫など、皆様から寄せられたアイデアは、誰もがすぐに実践でき、環境にも優しい、正に「くらしの知恵」と言えるでしょう。

ちょっとした工夫が、毎日の暮らしに真の豊かさや楽しさをもたらすのではないのでしょうか。



■ 消費者標語（テーマ「くらしのアイデア」）

せつでんは 心のスイッチ まず入れて

作者のコメント 節電は色々なスイッチを切っていくばかりだけど、まずは、心のスイッチを、入れていこう。

久我の杜小学校6年生 石川 莉子 さん

知恵袋 パソコンよりも おばあちゃん

作者のコメント パソコンに「知恵袋」というサイトがあって、簡単に知りたいことが調べられます。だけど、パソコンだと電気も使うしエコじゃありません。昔ながらのおばあちゃんの「知恵袋」を使う方が、お金も掛からないし、絆が深まると思います。

中京中学校2年生 高野 愛弓 さん

※ これら2つの標語は、平成23年度「くらしの達人 消費者標語大募集」において、「京都市長賞」に選ばれた作品です。

朝顔の カーテンゆれる 節電の夏

作者のコメント 今年は特に、節電をしなければならない夏。だからといってクーラーなどを付けずにいても熱中症になる。だから涼しいし、緑のカーテンのようになる朝顔を、家の日が差す所の前につるした方が節電になると思いました。

久我の杜小学校6年生 井上 朋佳 さん

節電で 昔の知恵を 学ぶ夏

作者のコメント おじいちゃんが遊びに来てくれて、打ち水やすだれ、風鈴など、昔の人は電気を使わず涼しく過ごす工夫をしていたことを知りました。

月輪中学校1年生 朝倉 円馨 さん

節電で 一つの部屋に 笑いあり

作者のコメント 一つの部屋だけに家族が集まったら、他の部屋の電気代などを効率よく節電できるから。

久世中学校2年生 山崎 稜 さん

※ これら3つの標語は、平成23年度「くらしの達人 消費者標語大募集」において、「優秀賞」に選ばれた作品です。

京都から始める未来へつなぐ消費生活

～京都市の取組の紹介～

京都市は、京都議定書誕生の地であるとともに、地球温暖化に特化した条例を全国で初めて制定し、国から「環境モデル都市」に選ばれるなど、持続可能な消費生活社会の実現に向けた取組を行っていく文化的土壌が備わっています。

伝統的な都市住宅である「京町家」に見られる気候に対する知恵と工夫、住み継ぐための住まい方をはじめ、ものを無駄にせず長く大切に使うという精神文化等、京都らしい暮らしの文化を次世代に確実に引き継ぐ必要があります。

京都市消費生活条例では、消費者の役割として、日々の生活において、環境に配慮することや京都固有の生活文化の振興に寄与することを求めるとともに、京都市は、こうした消費者の役割を尊重して消費生活施策を推進する責務があると定めています。また、消費者と京都市は、相互に、それぞれの役割を理解し、協力するものとし、こうした相互理解が増進され、協力が推進されるよう、京都市は、情報提供や交流の促進などに積極的に努めることとしています。

ここでは、京都市が取り組んでいる幾つかの例を紹介します。

「きもの」文化の普及・継承

■ 伝統産業の日

市民や観光客に、京都の伝統産業に触れ、親しんでいただくため、平成13年度から、毎年、春分の日を「伝統産業の日」と定め、その日を中心に、多彩な事業を実施しています。とりわけ、きもの姿の方には、京都市関連施設や文化観光施設に無料で入場していただけるほか、市バス・地下鉄に無料で乗車できる日もありますので、是非、この機会に、きもの姿でお出掛けになってはいかがでしょうか。

■ 仕事始めは、きもの姿で！

毎年、1月の仕事始めには、京都市長をはじめ職員（有志）が着物を着用して業務に従事するとともに、市内の和装業界団体や企業にも参加を呼び掛け、「きものの魅力と和の文化」を市民に広くアピールし、オール京都での和装振興を目指しています。

■ 祇園祭「ゆかた」姿でクールビズ

毎年、日本三大祭の一つである祇園祭の時期に合わせ、職員（有志）が「ゆかた」姿で業務に従事しています。これは、入浴される方々へのおもてなしの心と祇園祭を一層盛り上げる気持ちを表現するとともに、「伝統産業の振興」と「京都の観光振興」を推進する一助とするほか、環境にやさしいクールビズを京都らしくアピールするため実施しているものです。



■ このほか

首都圏での情報発信拠点となるエリア（日本橋、青山・表参道、丸の内等）において、京都のきものすばらしさを発信するため、京都のきものファッションショーや、新たなきもの着用の機会を提案するイベントなどを実施しています。

「京の食文化」の普及・継承

■ 京の旬野菜の魅力の発信

自然に逆らわずに育てられた旬の野菜は、味、栄養価共に優れ、健康に良いと言われています。また、旬の時期の地場野菜を食べることは、生産・流通面での環境負荷の軽減にもつながること

から、市内の新鮮な地場野菜をその旬の時期に食べることを推奨しています。この一環として、

- ① 「京の旬野菜販売促進キャンペーン」の開催
- ② 京の旬野菜「時待ち食」キャンペーンとして、地下鉄駅ナカ等に直売所を開設し、旬野菜を販売するとともに、栄養価やレシピを紹介
- ③ 「京の旬野菜」の魅力、栽培や収穫の風景、おいしい食べ方などを収録したDVDの作成、貸出しなどに取り組んでいます。



■ 京の伝統に根差した食育の推進

市民一人ひとりが「食」を通じて、ライフスタイルや価値観を見詰め直すことにより、環境負荷の軽減や地元産業の振興、京の伝統的な食文化の継承が図れるよう、環境と伝統を意識した食育の推進に努めています。その一環として、

- ① 地域に密着した食育推進の担い手となる「食育指導員」の養成
- ② 京の食文化をはじめ食育に関する情報を、市ホームページへの掲載、情報誌の発行、セミナーの開催など、様々な方法により発信
- ③ 京都の老舗料亭等から成る特定非営利活動法人日本料理アカデミーとの連携による、小学校における「日本料理に学ぶ食育カリキュラムモデル授業」の実施
- ④ 管理栄養士養成課程のある市内の大学等との連携による、京の伝統的な食文化をアレンジした新レシピの研究、紹介
- ⑤ 米飯、地元食材、伝統食等を採り入れた学校給食などを実施しています。

■ このほか

新年を迎える支度が始まる師走に、「京風おせち料理」を題材とする市民料理教室を開催するなど、京都の伝統的な食文化の継承に取り組んでいます。

■ 食の安全・安心の推進

京都の食文化には、食の衛生管理にまつわる創意工夫が数多くあり、この食文化の継承が市民の食生活の安全・安心につながり、食卓を豊かなものとしています。

また、観光旅行者等の楽しみの一つに、懐石料理や「おばんざい」といった京料理や、京の漬物、京菓子等があります。これらの京の食文化を支える食品の安全性を確保することは、「おもてなしの心」で観光旅行者等を迎えることにつながります。

このため、京の食文化を代表する食品製造施設や観光関連施設などに対し、市の**食品衛生監視員**が立ち入り、監視指導を実施しています。

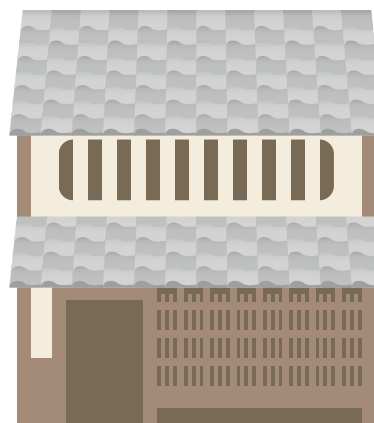
また、食品事業者による自主的な食品の衛生管理の取組の促進を図り、こうした自主的な取組を京都市が評価し、その結果を公表する、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、認証の取得施設の増加を目指しています。

「京都らしい住まい方」の普及・継承

■ 京町家等の耐震化

市内に数多く存在する「京町家」などの木造建築物は、歴史都市・京都の景観を形成し、良好な状態で次世代に継承していかなければならない貴重な景観的・文化的な資産です。しかし、その多くは耐震基準が強化される以前に建築された建物であることから、耐震性の向上が緊急かつ重要な課題となっています。

そこで、市が費用の一部を負担して耐震診断士を派遣し、建物の特徴に適した手法で耐震診断を行う「京都市京町家耐震診断士派遣事業」や、耐震診断の結果、安全でないとして診断された京町家等を地震に対して安全な構造にするための耐震改修工事の費用の一部を助成する「京都市京町家等耐震改修助成事業」などの耐震対策支援を実施しています。



■ 平成の京町家

「平成の京町家」は、京都の気候、風土、文化に根差した伝統的な京町家の知恵と現代的な技術を融合した**京都型の環境配慮住宅**です。住宅の外部と内部を緩やかにつないで、四季の移ろいを暮らしに取り込み、風や太陽といった自然の恵みを利用し、人とまちとの関係性を構築する空間構成や地域産木材の利用等を要件として京都市が認定し、その普及促進を図っています。

■ 京都市伝統的な木造建築物の保存及び活用に関する条例の制定

伝統的な木造の建築物においては、増築や用途の変更を行おうとする場合、建築基準法の規定に適合することが求められ、伝統的な意匠、構造を将来へ継承することが困難な場合があります。

このため、景観重要建造物などの景観的・文化的に特に重要なものとして位置付けられた木造の建築物については、建築基準法の適用を除外し、その代わりに、これら伝統的な木造の建築物に適した安全性等を確保するための規定を設ける、**全国で初となる条例**の施行を平成24年度に予定しています。

■ このほか

空き家の流通により地域が活性化することを目指し、所有者や入居希望者が安心して空き家を活用できるよう、不動産、建築関係等の専門家や大学のサポートを受けて、地域の自治組織等が主体的に取り組む「京都市地域連携型空き家流通促進事業」などに取り組んでいます。

持続可能な循環型社会への転換

■ DO YOU KYOTO?

直訳すれば、「京都していますか?」となるこの言葉は、「環境にいいことしていますか?」という意味の合言葉です。都市の名称である「KYOTO」が、「環境にいいことをする」という意味で使われるようになったのは、世界で初めて温室効果ガスの削減ルールを定めた「京都議定書」の誕生の地であることに由来します。

京都市では、京都議定書発効の日にちなみ、京都市地球温暖化対策条例で、毎月16日を「環境に良いことをする日」と定め、「ライトダウン」や「ノーマイカーデー」など、市民や事業者、行政が一体となって、環境に配慮した行動を率先して実行するよう努めることとしています。

暑い日に水をまいて温度を下げる「打ち水」は、京都で昔から行われてきた暮らしの知恵です。京都市では、「DO YOU KYOTO?」プロジェクト「打ち水」と題し、市民、学生、企業や団体の参加を得て、全市的規模で実施しています。

また、夏から秋にかけての一定期間、夜型生活を見直し、エネルギー消費量の少ない朝型の生活への転換を推奨するため、市内の事業者の協力を得て、「太陽が昇ったら起きて活動し、沈んだら眠る」という自然のサイクルに沿った、京都発の朝型のライフスタイル「京朝スタイル(きょうあさスタイル)」に取り組んでおり、ホームページでの朝に関する情報の発信や、朝が楽しくなるような講座の開設などを行っています。



市民の皆様が、未来にわたり「京都に住んでいてよかった」と実感していただけるよう、皆様と共に感じ(共感)、共に汗して(共汗)、京都固有の古き良き生活文化の継承、発展に努めてまいります。

京都の消費者が理想とする暮らし方として、例えば、

- 自立して、合理的に行動する「くらし上手」な消費者として、日々、学び、自らを高める
- 健康で、人と環境にやさしい消費生活の視点を取り入れた「一人ひとりのくらしの美学」とともに日々を丁寧に暮らす
- 消費生活社会の一員として、個人の尊重とともに、人と人との関係を大切にする「一人ではない安心感」のある社会づくりに参加する
- 食文化、始末の文化その他の京都固有の生活文化を継承し、京都を訪れるすべての人に、京都の「ほんまもん」を伝える。

—などを思い描くことができるのではないのでしょうか。

※ 平成22年2月に発信された京都市消費生活審議会からのメッセージ「未来へつなぐ消費生活を京都から始めましょう」から抜粋

京都市文化市民局市民生活部
消費生活総合センター
電話 075-256-1110

平成24（2012）年3月



京都市印刷物第233165号