

京都の料理（京料理）

[コラム]

京都はかつて千年以上にわたって日本の首都であり、この国の文化の中心地であった、古の都です。その豊かな料理遺産は、貴族文化や宗教的慣習、特に仏教の慣習に大きな影響を受けてきました。事実、京都の料理（京料理）は宮廷や位の高い侍の家庭、および仏教寺院の料理の伝統が混合したものと考えることができます。

京料理でお肉があまり使われないのは、仏教の伝統を反映しています。仏教では生き物を殺すことが禁じられているため、仏僧は伝統的に菜食で生活しているのです。精進料理として知られる仏教料理の主なタンパク源は豆腐です。精進料理では決まり事として、毎食5つの色と5つの風味を揃えるべきであることが定められています。これが寺の料理人たちに風味と見栄えのバランスを追求させることにつながり、今でも京料理に影響を与え続けています。

貴族、侍、および仏教の影響は、懐石として知られるコース料理の中で一体になっています。懐石は、季節性の高い少量の料理で構成されています。材料や料理の選択、およびそれらの見た目は季節の影響を受けます。今日知られている懐石の起源は、正式な茶道の創始者と見なされている千利休（1522～1591年）であると考えられています。茶道の儀礼の一部として、茶会の主人が客に対し、軽いながらも高度に洗練された料理をちょうど腹を満たす量だけふるまっていたのです。

懐石は何世紀もかけて茶道の一要素から、それ自体で形式化された食事体験へと発展しました。懐石はもはや京都だけのものではありませんが、本物の京料理の懐石はこの街自体でのみ楽しむことができます。なぜなら、京料理を一般的な懐石と区別しているものは、地元産の材料だからです。

西陣地区の数軒の飲食店で京料理を食べられます。そのような食事をするには予約が必須なので、訪問者は宿泊場所でより詳しい情報を尋ねることをお勧めします。