

京都府 News Letter 2018年10月号 文化・歴史のふるさと「京都DNA」発信マガジン

秋到来！“芸術の秋”は京都で美術館・近代建築巡りへ
森の中の美術館「和久傳ノ森」や、国の史跡・名勝「松花堂庭園」に注目
～「京都文化博物館」では、明治150年記念の特別展を限定開催～

「古都」と呼ばれる京都府は、「日本文化発祥の地」とも言われており、その1,200年の歴史とともに培ってきた様々な魅力が存在します。このマガジンでは、文化のふるさとである京都から、観光や芸術、グルメなど、旬の魅力をお届けします。

秋が始まる10月は、文化の秋、食欲の秋、読書の秋など、様々な秋に溢れています。そんな中でも今回の「京都DNA」発信マガジン10月号では、“芸術の秋”に注目し、京都府内の芸術スポットをご紹介します。

京都の 芸術

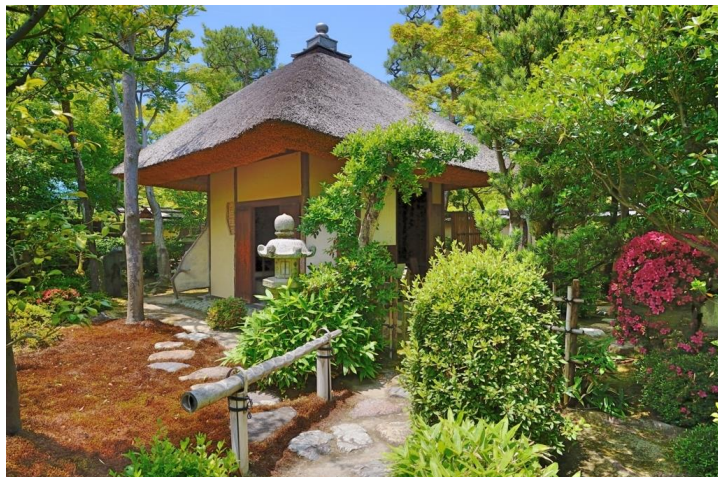
京都府の秋は、様々な“芸術”に溢れている！
重要文化財の建築や、穴場美術館のおすすめスポット

松花堂庭園・美術館

「松花堂庭園・美術館」は、寛永の三筆の一人として知られる文人僧・松花堂昭乗ゆかりの、池泉回遊式日本庭園です。その芸術的価値の高さから、国の史跡・名勝に指定されています。

約22,000㎡という広大な敷地内は、約40種類の竹が生えており、草庵「松花堂」、泉坊書院などの文化財が露地庭や枯山水とともに趣のある風景をつくり出しています。庭園内の茶室梅隠のつくばいには水琴窟があり、美しい音色が楽しめます。

また、梅、桜、椿、青もみじ、紅葉など、四季を通した景観も癒しのポイントとなっています。



敷地内には、美術館エリアも存在しています。美術館では、春と秋に企画展、特別展を開催するほか、年に3回ほど館蔵品を中心とした展覧会を開催しています。

さらに本庭園は、今ではお弁当の代名詞といえる“松花堂弁当”発祥の地でもあります。その起源は、農家が種入れとして使っていた十字に仕切った箱を、昭乗が煙草盆や絵の具箱として使用し、昭和に入ってから料亭「吉兆」の創始者が料理の器として利用し始めたためといわれています。庭園の敷地内に併設されている「吉兆 松花堂店」では、庭園をみながら松花堂弁当を楽しむことができます。※要予約



【松花堂庭園・美術館】

住所：八幡市八幡女郎花43番地の1

営業時間：9時～17時(入園は16時30分まで)

入園料：一般100円

※大阪北部地震と台風21号の影響により、一部御覧いただけない部分がございます。開園状況など詳しい内容はお問い合わせください。

TEL：075-981-0010

定休日：月曜（祝日の場合はその翌日）、年末年始

URL：<http://www.yawata-bunka.jp/syokado/>



和久傳ノ森

明治3年、京丹後市で料理旅館として創業した「和久傳」は、現在では京都市内をはじめ東京などにも「おもたせ」の店舗を展開し、名料亭として知られています。その創業の地である京丹後市に、2007年に作られた「和久傳ノ森」。当初は何もなかった更地に、風土に合う56種類、3万本の樹々を植樹し、約10年の月日をかけて立派な森ができあがりました。

2017年6月には、同敷地内に「森の中の家 安野光雅館」をオープン。世界的画家の安野光雅氏が描く、繊細で柔らかな水彩画の世界に相応しく、森に包まれひっそりとたたずむこの美術館は、木を基調としたあたたかく清々しい空間です。

設計は世界的建築家・安藤忠雄氏が手掛けており、美術館に続く長いコンクリートの回廊、杉板張りの外壁、わずかな細い窓より外の自然を感じながら絵画を鑑賞できる展示室など、芸術と自然を同時にお楽しみいただけます。

同じく2017年6月にオープンした工房レストラン「wakuden MORI」では、丹後の食材や和久傳の森で収穫された食材を使った、出来たての味わいをお楽しみいただけます。京都牛のローストビーフや、桑の葉パウダーを練り込んだシフォンケーキなど、名料亭が手掛ける様々なメニューを揃えております。

【和久傳ノ森】

住所：京都府京丹後市久美浜町谷764

定休日：火曜日（祝の場合は営業、翌日休）、年末年始

URL：<http://www.wakuden.jp/mori/>

【森の中の家 安野光雅館】

営業時間：9時30分～17時（入館は16時30分まで）

入館料：一般1,000円／中高生／600円／小学生400円

TEL：0772-82-9901

【工房レストランwakuden MORI（モーリ）】

営業時間：10時～18時（L.O.17時30分）

TEL：0772-84-9898

大山崎山荘(アサヒビール大山崎山荘美術館)

大山崎町にある「大山崎山荘」は、関西の実業家・故 加賀正太郎氏が、大正から昭和初期にかけて建設した別荘です。設計は加賀氏自身といわれ、15世紀終わりから17世紀初めにかけてのイギリスで盛んに建てられたチューダーゴシック様式をもとにしています。

現在は「アサヒビール大山崎山荘美術館」として公開され、クロード・モネの『睡蓮』や河井寛次郎や濱田庄司、バーナード・リーチなどのコレクションなどを所蔵している他、様々な企画展示など、独自の文化発信を行っています。

また、建物内のテラスからは、「桂川・宇治川・木津川」の三川と男山など、大自然のパノラマを楽しめます。

【アサヒビール大山崎山荘美術館】

住所：京都府乙訓郡大山崎町銭原5-3

営業時間：10時～17時（最終入館16時30分）

休館日：月曜日（祝日の場合は翌日）、臨時休館、年末年始

TEL：075-957-3123（総合案内）

URL：<https://www.asahibeer-oyamazaki.com/>



京都文化博物館

京都文化博物館は、京都の歴史と文化をわかりやすく紹介する総合的な文化施設として1988年に開館しました。京都ゆかりの優品を折々の企画にあわせて紹介し、フィルムシアターでは京都府所蔵の名作映画を順次上映しています。

2018年10月2日（火）からは、明治150年を記念して、明治期の華やかな皇室文化をテーマに特別展を開催します。衣類や美術作品、工芸品など、幕末から始まり明治を彩った明治宮廷文化の美と技をご覧ください。

また、三条通に面して立つ赤レンガが印象的な別館は、1906年、日本の近代建築家を代表する辰野金吾とその弟子・長野宇平治によって日本銀行京都支店として建てられました。

辰野氏が手掛けた東京駅と同じデザインの外観は、赤レンガに白い花崗岩をあしらった美しい外壁であり、中に進むと客だまり部分には大理石がふんだんに使われています。また、まるでダンスホールのような吹き抜けの営業室エリアや、レースのような美しい柵のカウンタースクリーンもそのまま残っています。



【京都文化博物館】

住所：京都市中京区三条高倉

休館日：月曜日（祝日の場合は翌日）

入場料：総合展示、特別展、別館ごとに異なる

URL：<http://www.bunpaku.or.jp/>

営業時間：総合展示、特別展、別館ごとに異なる

TEL：075-222-0888



京都府庁日本館

「京都府庁日本館」が建てられたのは、1904年。東京府庁、兵庫県庁舎に次いで3番目に建てられた庁舎であり、創建当時の姿をとどめる現役の官公庁建物としては日本最古です。2004年12月には、国の重要文化財に指定されました。1971年まで現役の本館として使われており、現在も執務室や会議室として使用されています。

設計は松室重光氏であり、その西洋近世の大邸館を彷彿とさせるような風貌は、ネオ・ルネサンス様式に属しています。正面の一段高くなった屋根を中心に左右両翼に対称に張り出した形となっており、建物内部には和風の優れた技術が巧みに取り入れられているこの建築物は、工芸品といった趣さえ感じられます。

現在では、旧議場や建物内部の知事室などを見学できるほか、結婚式や前撮り、音楽会なども可能となっています。

【京都府庁日本館】

住所：京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

営業時間：火～金曜、第1・3・5土曜の10時～17時

閉館日：祝日および年末年始

TEL：075-414-5432

URL：<http://www.pref.kyoto.jp/qhonkan/>



京都府広報監 まゆまる

旬！名産品

URL:<http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/detail.php?pk=1431935474>～第6回～
丹後ぐじ

京都で「ぐじ」と呼ばれるアカアマダイは、旬の秋を中心に年中漁獲されます。

特に、京都府宮津市、伊根町にて、魚が傷つきにくい延縄漁法で水揚げされるもののうち、大きさや色・型などの見た目、鮮度にこだわり、人の手や氷に直接ふれていない高品質のものを「丹後ぐじ」としてブランド化して出荷しています。

また、魚では初めて「京のブランド産品」に認定され、京都府の「プライドフィッシュ」にも選ばれています。

淡泊で上品な甘さがある白身の魚で、「ハモ」と並ぶ京料理の代表的な食材です。焼き物、お吸い物、蒸し物などさまざまな料理に重宝され、京料理には欠かせない存在で、京都府の旬の魚にも指定されています。また、体に良いとされるタンパク質や脂質、ミネラル（カリウム、カルシウム）、ビタミンB12、D、Eが豊富に含まれています。



京都府広報監 まゆまる

京都府の地域情報発信サイト「KYOTO SIDE」編集部おすすめ

～秋の京都で宇治茶ざんまい！

スタンプラリーも開催中の宇治茶カフェめぐり～

<https://www.kyotoside.jp/>

✓「宇治茶カフェ」とは？

「宇治茶カフェ」とは、宇治茶の郷づくり協議会に認定を受けた茶処・カフェ・喫茶店のことです。認定の条件は、「①美味しくて良質な宇治茶のメニューが3種類以上そろっていること、②宇治茶をPRする店づくり・雰囲気づくりをしていること、③日本茶インストラクターやアドバイザーなどが配置され、お茶の淹れ方等の説明ができること」です。これら条件を満たしている場合のみ「宇治茶カフェ」として認定され、現在認定されている店舗は、京都と東京あわせて全32店です。

この「宇治茶カフェ」をめぐって集める「宇治茶カフェスタンプラリー」が、京都と東京の全店で12月31日まで開催されます。期間中に宇治茶カフェを利用し、代金精算時にスタンプを押してもらい応募いただくと、抽選で宇治茶カフェの利用券をプレゼントします。

宇治茶カフェスタンプラリー

期間：2018年9月1日（土）～12月31日（月） 対象：宇治茶カフェ＜全32店＞

応募締め切り：【第1次締切】2018年10月31日（水）【第2次締切】2018年12月31日（月）※当日消印有効

TEL：0774-21-2392（京都府山城広域振興局（宇治茶の郷づくり協議会事務局））

URL：<http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/ocha/news/2018ujichacafestamp.html>

宇治茶カフェ認定基準

1. 京都府内並びに東京都特別区内に所在している店舗であること
2. 3種類以上の品質のよい宇治茶が飲めるメニューを提供していること
3. 店づくり、雰囲気づくりにおいて、宇治茶をPRする演出や工夫をしていること
4. NPO法人日本茶インストラクター協会が認定した日本茶インストラクターやアドバイザーが店舗に配置されており、お茶の淹れ方等の説明ができること、もしくは、店舗が所属する会社等組織にいる日本茶インストラクターが行うお茶の淹れ方等の研修を受けたスタッフがおり、常に指導できる体制が取られていること

✓編集部ピックアップ！お茶処・宇治で味わう絶品の宇治茶



▲お濃茶パフェ「宇治誉れ」 / 1,728円(税込)



▲「氷出し 玉茶」 / 1,296円(税込)

1860年に創業した宇治茶の老舗「辻利兵衛本店」が手掛ける茶寮です。江戸時代の製茶場と茶蔵をリノベーションしたシックな大人向けの空間で、ここにしかないモダンで洗練された宇治茶スイーツの数々をお楽しみいただけます。

お濃茶パフェ「宇治誉れ」は、高級感漂う抹茶和栗のトリュフや寒天、碾茶ジュレなど、宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶づくりのパフェです。幾重にも重なる食感と美味しさを一口で体感できます。「氷出し 玉茶」は、質の高い宇治抹茶を12時間氷が滴る速度で抽出し、宇治茶の香りと旨味を凝縮しました。抹茶好きはもちろん、初めて宇治抹茶を味わう方にもぜひお勧めしたい一品です。

【辻利兵衛本店】

住所：宇治市宇治森若41

営業時間：茶寮10時～18時（L.O.17時）

定休日：火曜（祝日は除く）

TEL：0774-29-9021



▲「冷茶飲みくらベセット」 / 1,080円(税込)

▶「お茶とお菓子のセット」
/ 780円(税込)

江戸後期から約180年にわたりお茶づくりに携わってきた老舗の伊藤久右衛門が、昨年11月にオープンしたJR宇治駅前店・茶房です。JR宇治駅から徒歩1分の好立地にある店舗は、広々としたオープンスペースが特徴で、日本庭園を眺めながら、香り豊かなお茶をゆったりと味わうことができます。

「お茶とお菓子のセット」は、伊藤久右衛門自慢の宇治抹茶や宇治煎茶など6種類の宇治茶と、茶団子など4種類のお菓子の中から自分の好きなものを1品ずつ選んで組み合わせることができます。それぞれお好みに合わせて、宇治茶とお菓子のハーモニーをお楽しみください。

【伊藤久右衛門 JR宇治駅前店・茶房】

住所：宇治市宇治宇文字16-1

営業時間：10時30分～18時30分（L.O.18時）

定休日：年中無休（元旦を除く）

TEL：0774-22-0475

“こだわりのお茶づくり”をテーマに、多種多様なお茶を揃える、宇治茶の老舗・辻利の旗艦店である辻利宇治本店です。古民家を再生した、あたたかみのある店内では、抹茶を立礼席にて点てる様子を見ながらお茶を頂くことができます。庭を見通せるテラス席で、丁寧に淹れたお茶の味わいと四季のうつり変わりをお楽しみください。

「冷茶飲みくらベセット」（税込1,080円、手作り最中つき）では、玉露・煎茶・焙じ茶の3種類の代表的な茶葉の味や香りを気軽にお試しいただけます。水出しならではのスッキリとした清涼感のあるお茶の飲み比べと、香ばしい最中の皮と、あん・求肥の調和にこだわって店内で手作りしている手作り最中の味わいをぜひ体験してみてください。最中は+400円で生菓子に変更することも可能です。

【辻利宇治本店】 ※「辻」の正式表記は1点しんによです。

住所：宇治市宇治妙楽156番地

営業時間：茶房11:00～17:00（LO16:30）

定休日：年中無休（大晦日と元旦を除く）

TEL：0774-94-6990