

## II. 解説

### 〔登録無形文化財の登録及び保持団体の認定〕

#### (生活文化の部)

##### 1 菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし） 優秀和菓子職会

###### (1) 登録無形文化財の登録について

###### ① 名称

菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）

###### ② 登録無形文化財の概要

煉切製もしくはこなし製の生地を用いて生菓子に各種の意匠及び菓銘を表現するわざである。

生菓子には多様な種類が存在しており、このうち、餡を主体とする煉切製及びこなし製の生菓子では、造形性の高さを活かして、四季折々の風物等を手がかりとした多様な表現がなされている。また菓子の意匠は、菓銘にも反映されている。

製造工程は3種の過程からなる。

1 こし餡の製造：小豆・インゲン豆から良質の餡の粒子を取り出す作業。

2 加工餡の製造：こし餡につなぎとなる食材（薯蕷じょうよ<sup>注1</sup>・求肥ぎゅうひ・小麦粉等）を添加し、加熱し、煉ることによって、造形に適した餡を作り出す作業。

3 造形作業：上記の生地に対して多種多様の意匠を手技により表現する作業。繊細な着色を施し、中餡を加工餡で包み、必要に応じて三角ベラや菊ばさみ等の器具を用いつつ、趣のある形状・風情を生み出すことで、生菓子が完成する。なお、同じ形状の生菓子であっても、わずかに色彩を変えることによって、微妙な季節の移り変わりを表現することも可能である。

生菓子は、江戸時代（元禄期）の京都における「上菓子」（高価な輸入白砂糖を用いた菓子）にルーツをもち、この時代に菓銘を付すことが定着した。

菓銘は、古典文学で取り上げられた地名・情景を他のものになぞらえて表現する遊びが、菓子に取り入れられたものである。たとえば和歌に由来する「東風ひ」や「竜田たつた」はその一例である。

以上のように、菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値の高いものである。

注1 強い粘り気をもつ芋の総称。生菓子では主としてつくね芋が用いられる。

### ③ 登録の要件

- 一 餡作りに最適な豆類を煮熟した後に、表皮部分を取り除いて餡の粒子を取り出し、糖類を加えた上で加熱し、練り上げてこし餡を製造する。
- 二 こし餡を用いて生菓子作りに適した加工餡を製造する。製法は次のいずれかとする。
  - 1 こし餡に、薯蕷又は求肥を加えたものを、加熱して練り上げる（練切）。
  - 2 こし餡に、小麦粉若しくは米粉又はその双方を加えたものを、蒸した上でこねる（こなし）。
- 三 加工餡を用いて季節の風物・習俗を手技により表現する。
- 四 菓銘は伝統的な命名に従うものとする。

## （2）保持団体の認定について

### ① 保持団体

名 称 優秀和菓子職会  
代 表 者 会長 細田 治

事務所の所在地 東京都渋谷区代々木3-24-3 新宿スリーケービル8階  
全国和菓子協会内

### ② 保持団体の概要

優秀和菓子職会は、平成19年に開始された「選・和菓子職」の合格者らにより、平成29年に結成された。

全国和菓子協会では、和菓子の技術継承・発展に向けた活動として、優秀な和菓子職人を認定する「選・和菓子職」の審査制度を設けており、これに応募する者は、2段階の審査により、和菓子の創作技術に関して味・形状・色調・包餡など幅広い観点から技術評価を受ける（年1回実施）。過去の合格率は全体で約14%（令和4年7月時点）である。この合格者を中心として結成されているのが、優秀和菓子職会である。会員数は現在98名である。同会はこれまで生菓子の普及啓発活動を展開しており、今後は担い手の養成やわざの記録・保存に向けた活動も予定している。

以上のように、同会は、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。

## （3）備考

同分野の既認定団体  
なし

写真1：こし餡の製造（小豆の煮熟）



写真2：こし餡の製造（取り出した餡の粒子）



写真3：加工餡の製造（薯蕷の加工）



写真4：加工餡の製造（求肥の添加）



写真5：造形のわざ（はさみ菊）



写真6：完成した生菓子（菓銘例：長明菊）



写真7：完成した生菓子（菓銘例：照葉）



写真8：季節の移ろいの表現



## 2 京料理 京料理技術保存会

### (1) 登録無形文化財の登録について

#### ① 名称

京料理

#### ② 登録無形文化財の概要

京都は平安時代以降、政治及び文化の中心地の一角を占めることで、わが国の食文化の発展に大きく寄与してきた。そこで育まれてきたのが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう、京料理のわざである。

これを捉えるに際しては、多岐にわたる日本料理のわざに対する、複数の視点を踏まえることが肝要となる。日本料理において共通の基盤と見なせるのは調理のわざであり、次にその上部構造として、型（例：茶懐石、精進料理）及び地域性（例：江戸前料理、加賀料理）等にまつわる表現のわざを見て取ることができる。これらのうち、京料理のわざは、後者を特徴とする。

わざの担い手が、「京都らしさ」の表現をおこなう際に意識している内容は、以下の2点に整理できる。

- 1 京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土の反映
- 2 京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位の保持

これらは、季節感や伝統行事が食材の選択や献立に反映され、しつらいに投影されることによって表現されている。たとえば5月には鮎の掛軸と鮎料理が、7月には祇園祭の絵図と鰯料理が、季節感を演出する。さらに、料理は盛り付ける器と一体的に構想されており、しつらいは客の来訪目的等に応じて機敏に変更される。

わざの担い手は3者からなる。主人は献立の作成やしつらいの決定を含むサービス全体を統括し、客をもてなす演出をおこなう。料理人は京料理に特有の食材（京野菜、鰯等）を用いて、京料理特有の技術も交えながら調理をおこなう。女将・仲居は接遇を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する。

以上のように、京料理は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値の高いものである。

#### ③ 登録の要件

- 一 食を通じて「京都らしさ」を表現することで、客をもてなすこと。
- 二 次の点を踏まえて「京都らしさ」を表現すること。
  - 1 京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土を反映させること。
  - 2 京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位を保持すること。
- 三 料理、しつらい及び接遇を統括し、もてなしの演出をおこなうこと。
- 四 伝統的な京料理の特質を保持すること。

## 五 料理及びしつらいに込めた文化的意味を、接遇を通じて客に提供すること。

### (2) 保持団体の認定について

#### ① 保持団体

名 称 京 料理 技術 保存会  
代 表 者 会長 高橋 英一  
事務所の所在地 京都府京都市中京区東洞院通御池下ル笹屋町 436  
永和御池ビル 305 一般社団法人京都食文化協会内

#### ② 保持団体の概要

わざの保持団体である京料理技術保存会は、京料理のわざの保護・継承を図ることを目的として、令和4年に結成された。同会は、京料理の中心的立場にある者を主要構成員とする一般社団法人京都食文化協会の会員の中から、一定の条件に基づいて有識者によるわざの審査を受け、高度なわざの所持者であることが認定された者によって構成されている。

審査をおこなう者は、京都の代表的な文化人（華道家・茶道家等）5名からなる。認定された担い手は現在112名である。

同会は今後、調理技法・しつらい・もてなし等、京料理の一連のわざを総合的に継承し、発展させるための活動を展開することを予定している。

以上のように、同会は、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。

### (3) 備考

同分野の既認定団体  
なし

写真1：料理屋の外観



写真2：しつらいの例



写真3：主人によるしつらい



写真4：女将による挨拶



写真5：鮎の調理



写真6：京料理の例（鱧料理）



写真7：京料理の例（精進料理）

