

にほんぜんこくあじ

# 日本全国味めぐり

## きょうとふ ～京都府～



きぬがさどん

A地区 3日

ゆばとしんじょのすましじる B地区 1日



きぬがさどん



ゆばとしんじょのすましじる

きんきちほう ちず  
近畿地方の地図



こんげつ にほんぜんこくあじ こんだて きょうとふ きょうとふ りょうり かつよう あじ そざいほんらい  
今月の日本全国味めぐり献立は、京都府です。京都府の料理は、だしを活用し、うす味で、素材本来の  
あじ ひ だ じょうひん あじつ とくちよう  
味を引き出す上品な味付けが特徴です。

### きょうとふ しょうかい 京都府の紹介

きょうと せかいぶんかいさん どうろく じんじゃ じいん  
京都は、世界文化遺産に登録された神社や寺院  
かぞおお れきし でんとう まちな  
が数多くあり、歴史と伝統があふれる街並みが  
みりよくてき  
魅力的です。

また、美しい自然にも恵まれて  
おり、春夏秋冬それぞれの季節に  
みどころがあります。



きよみずでら こうよう  
清水寺の紅葉

### きょうとふ でんとうりょうり 【京都府の伝統料理】



ふろふき大根



かもなすの田楽



水無月

こんげつ にほんぜんこくあじ こんだて きょうとふ りょうり  
今月の日本全国味めぐり献立は、京都府の料理の

「**衣笠井**」と「**ゆばとしんじょのすまし汁**」を取り入れて  
います。

「**衣笠井**」は、京都では薄揚げと呼ばれる油揚げ  
と、京都の伝統野菜の一つの九条ねぎを卵でとじた  
どんぶり  
井のことです。見た目が、金閣寺の近くにある衣笠山  
ゆきげしき  
の雪景色に似ていたことが、名前の由来と言われてい  
ます。

また、「ゆばとしんじょのすまし汁」に使用されている  
「ゆば」は、京都の代表食材の一つとして知られてい  
ます。約1200年前に仏教やお茶、豆腐といっしょに  
ちゅうごく にほん つた しょうじんにょうり かいせきりょうり ざいりょう  
中国から日本に伝わり、精進料理や、懐石料理の材料  
として親しまれてきました。

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/area/kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/kyoto.html)