

「特集」 「そうだ京都、行こう。」と わたしたちの30年

第一部 春めく町へ、(二)緒に 常盤貴子さんと行く 桜いろに染まる京歩き 旅人 常盤貴子

第二部 いっだって京都はそこにある

29 観光都市「京都」の今昔 談 中井治郎

30 TVCMコビー&ポスターギャラリー

36 エピローグ モラトリアムの街

37 インタビュー 京都と僕 談 柄本佑

39 「そうだ京都、行こう。」とわたしたちの30年(案内図)



常盤貴子さんの町歩きで見つけた茶籠。時間をかけて中身を眺めているのも京都らしい楽しみ方。うるわし屋にて

特別企画

42 京都・南山城聖地で出会う平安の御仏

おいしいもんには理由がある 文 土井善晴

54 海の京都が生んだお酢 [京都府宮津市]

7 京都の路地まわり道 文 千宗室

堤の浅い春

ひとときエッセイ「そして旅へ」 文 川添愛

9 リスボンで故郷を想う

11 あの日の音 文・絵 北阪昌人

迷いを消す御瀧の音

わたしの20代

12 小菅正夫(獣医師)

柳家喬太郎の旅メシ道中記

45 崎陽軒のポケットシウマイと 横濱月餅 [神奈川県横浜市]

47 地元へエール これ、いいね!

新しい鞆の浦のリキユール [広島県福山市]

最終回 みほとけさんの心に響く奈良仏めぐり

50 安倍文殊院・騎獅文殊菩薩像 [奈良県桜井市]

旅するリラックマ

60 吹屋ふるさと村 [岡山県高梁市]

ホリホリの旅の絵日記 文・絵 堀道広

よそにはないものを残そうと

85 する理由 [滋賀県湖南市ほか]

62 旬 News & Topics

64 美 Art & Entertainment

66 遊 Event & Festival

旅の小箱 from JR西日本、JR東海

68 東海道・山陽新幹線

3月16日(土)ダイヤ改正

70 3月16日、北陸新幹線

金沢〜敦賀間が開業!

72 古墳と伝統産業のまち

「ええとこ堺! はじまりめぐり」

74 地元で愛される九州グルメを堪能

76 冬こそ、霊峰富士の絶景を楽しみたい!

「もれなく富士山」キャンペーン

78 「奈良大和巡礼スタンプラリー」

歴史・文化に触れて、

心に残るおもてなし体験を!

80 ひととき倶楽部

読者からのお便り

82 今月のプレゼントなど

次号のお知らせ

86 ルートマップ

東海道・山陽新幹線時刻表



桜を描いたあてやかな訪問着でアフタヌーンティーを楽しむ常盤さん。仁和寺食堂(くじきどう)にて 写真=伊藤 信(上も) *クレジットは27頁

特集

「そうだ 京都、行こう。」と わたしたちの30年

JR東海の京都キャンペーン「そうだ 京都、行こう。」が、昨年秋に30周年を迎えました。数多くのポスターやTVCMなどで、多彩な京都の魅力を日本中に伝えてきた、その歴史を振り返ってみると、これからの時代の「新しい京都」の魅力が見えてきました。

そうだ
京都、
行こう。

We invite you to explore Kyoto, an ancient city of breathtaking beauty. You'll discover why this ancient capital became the spiritual center of Japan.

JR東海

<http://kyoto.jr-central.co.jp>

上賀茂【北区】

京都盆地の中で最もからなが住むのあたり、平安京でも古い京都最古の社上賀茂神社があります。昔には神祇の降臨がされる神山が「園原」、鴨は神に由来するともいわれ、その記憶は神話の世界に遡ります。鳥居からの鳥居に直接に降りる急須の両側には、開削五〇年の紅八重桜が花見出しの桜神打ちの祭りを花見の趣向として、上賀茂駅から用々④系統で上賀茂神社前下車して、坂は上賀茂神社と下鴨神社を結ぶ賀茂川の裏山にある千本木ながらの道。この季節は八〇男の紅枝梅のトンネルです。



ポスター
'07
春

上賀茂神社と下鴨神社を結ぶ「半木〈なからぎ〉の道」は紅枝垂桜の並木が見事〈上賀茂〉

春のない国には、
わたし、住めないかも。



優雅な佇まいの仁和寺御殿。牟田僧正の案内
で御殿回廊から北庭の景色を楽しむ常盤さん

第一部 春めく町へ、ご一緒に

常盤貴子さんに行く

桜いろに

染まる

京歩き

あちらこちらで桜が咲いて
空気までぽやんと
ピンクに染まるような京の春。
懐かしいのに新しい、
そんな2024年の春の魅力を
京都通として知られる
常盤貴子さんと探しにゆきます。

旅人 常盤貴子

Tokina Takako

文 安藤寿和子 写真 伊藤信

Ando Suwako

Ito Makoto



うるわし屋

手のひらの中で
愛でる、いとしむ
器に咲いた桜たち

[上] 堀内さんと語る常盤さん
[下右] 心躍る茶籠揃えを、螺鈿の
桜を散らしたお盆の上に [下中]
流水に桜柄の漆皿 [下左] 使う
より飾りたい枝垂桜の小鉢

お皿の中も
花ざかり



とまあ、映画を見るような春のワンシーン。いきなり茶籠は難しくても、小さな菓子皿ひとつでも手に入れたら、春の京都の楽しみがぐんと広がりそうだ。

飲むアロマで、
うっとり



桜めぐりの京歩き、ラストは2022(令和4)年に開店した「幾星 京都蒸溜室」で桜のカクテルを。といっても、こちらのカクテルはお酒が苦手な人でも楽しめるノンアルコール。もともと祇園で人気の薬草酒バー「喫酒 幾星」を営むオーナー兼バーテンダーの織田浩彰さんが、アルコールを飲まずとも楽しめる大人の空間を、このことでノンアルコールスピリッツの蒸溜所を併設したバーをオープン。これまで研究を重ねた薬草の知識と確かな腕で供するオリジナルカクテルは、姿も、味も、そこのノンアルコールとは違う。常盤さんのために、と用意されたのは、こちらの骨頂、樹齢1500年の神代杉から抽出されるスピリッツをベースに、ほのかに効かせた塩味が絶妙な自家製の桜シロップ、レモンジュースなどでつくるショートカクテル「Sakura Bisque (サクラビスク)」。
「美味しい!」と、グラスを傾ける常盤さん。その着物姿に似合いすぎる桜色のカクテル。花めぐりの余韻を楽しみつつ、京都

TVCM
'15
盛秋

長くこの町が残して来てくれた秋の美しい風景を、
今せつせと自分に取り込んでいるところですよ。
人は経験から多くを学ぶように出来ているから。
さて、私の秋は忙しくなるぞ。

2010年を迎える頃から、観
光を語る上で欠かせない要素とな
ったのがSNSです。旅行者の関
心は、歴史や由緒より、写真映え
に移り、これによって京都でも人気

観光地の顔ぶれが大きく変わりま
した。知る人ぞ知るスポットだった
伏見稲荷大社の千本鳥居が、イン
スタ映えの名所として大人気とな
ったことがその代表例でしょう。観

光地自体も、寺社の固有名詞より、
物語性を打ち出すようになっています。
このCMがひとつの場所ではなく、
「京都の紅葉」をテーマにしている
のも示唆的です。

TVCM
'16
春

世界でもっとも人気ある町の、言ってみれば、
ここはそのまた、まん真ん中です。
そんな場所の春とは、どのようなものか？
間違いなく日本代表選手です。
ライバルは、ちよつといないかな。(京都御所・京都御苑)

「爆買い」という言葉が流行語にな
ったのが2015(平成27)年のこ
と。海外から日本を訪れる外国人
の数が、海外に行く日本人の数を
上回り、日本社会全体が外国人旅
行者の存在を強く意識し始めまし
た。そうした社会の変化がよく表

れているのがこのCMでしょう。こ
れまでは旅人が京都をどう見てい
るかという視点で語られてきまし
たが、ここでは世界が京都をどう見
ているかにシフトしています。世界
から注目されることへの誇らしさ
も読み取れますね。

TVCMコピー&ポスターギャラリー③

2010»2023

2010～2023年のできごと

2011年/3月東日本大震災、東京電力福島原発事故。2012年/12月
第2次安倍政権発足、アベノミクススタート。2016年/2月日銀がマイ
ナス金利導入。2018年/訪日外国人3000万人突破。2019年/5月
令和に改元、10月消費税10%に引き上げ。2020年/3月新型コロナウ
イルスの世界的流行。



瀬戸内レモンのフレッシュな芳香で「福」を呼ぶ！

新しい鞆の浦のリキュール

広島県福山市

文＝神田綾子
Kanda Ayako

写真＝阿部吉泰
Abe Yoshitao



さわやかな香りが立つ「鞆の浦リモンチーノ」のお湯割りと、同商品を使用したカヌレ (TATSUKI ぱん)。レモン風味のカヌレは、甘さの中にちょっぴりほろ苦さを感じる大人の味わい

おいしいもんには
わけ
理由がある

第63回

文 土井善晴
Doi Yoshiharu
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi

よく発酵したふくよかな香りにファンが多い飯尾醸造のお酢。有機米をリッチに使った「富士酢プレミアム」(右)と「紅芋酢」

宮津の風光明媚な棚田で育った無農薬米から作る「富士酢」。そのおいしさの秘密に迫りました

海の京都が生んだお酢

《京都府宮津市》

醬酢ひしほすに蒜ひるつきか合かてて鯛願ふ
我れにな見えそ水葱なまぎの羹あつもの

長意吉麻呂ながのおきまろ

（酢醬油のびるに野蒜のびるを添えて鯛を食べたいので
す。葱の汁など私に見せないでください）

贅沢な奈良時代の公家の歌が万葉集（第16巻）にあります。また、別の記録から、平安時代の公家社会の宴会料理（大饗料理）では、発酵調味料である酒、酢、醬と塩をお膳に並べ、自分で調味して食べたことがわかります。

今回の目当ては米酢。海の京都・宮津に、時代に逆行するかのように、伝統文化をさらに深化させ、地元の発展に尽力してきた醸造の家を訪ねます。

取材前日に宮津入り。青く、尋常でないほどきれいな海を眺めたあと、昔の佇まいを残す漁村を歩きました。日本経済新聞で「残したい日本の原風景10選」ランキング1位に選ばれた天橋立あまのはしだてでは、リフトで展望台にのぼって日本一の絶景を満喫。夜は宮津駅前の暗闇に浮かぶ、幻想的なネオンの館「富田屋」という大衆食堂で常連客の方々と盛り上がり、素直に料理された宮津

の海の幸を、終始ご機嫌で楽しみました。

古代から知られた酢の力

さて、人類最古の調味料は「酢」だと改めて知りました。紀元前6000年頃には、コーカサス山脈南麓（現在のジョージア）で野生の葡萄ぶどうを栽培し、ワイン造りが始まりました。東アジアの孤島・日本でも縄文時代に、山葡萄や木苺の酒が造られていたのです。葡萄を潰して放っておけば酒（ワイン）になり、酒の成分であるエタノールが空気中の酸素と出会い、酸っぱさの成分である酢酸が生成されて酢になります。

酢の殺菌・静菌（菌を増殖させない）力は強力です。日本料理では茹で蛸たこをさつと酢洗いしたり、生の牡蠣を酢牡蠣にしますし、ヨーロッパでは、生のサラダ菜は酢と油を混ぜたドレッシングで和えれば安心。ピクルスも酢の力で野菜を長期保存可能にするのです。

すべての酢はアルコールからできています。麹菌が米の澱粉を糖に変えることでできる米麹に蒸し米と水を入れると、木桶や

陸前（宮城）の松島、安芸（広島）の宮島とともに、日本三景のひとつに数えられる天橋立。天橋立は初めてという土井さん、天橋立傘松公園のリフトに乗って、スカイテラスでその美景にご対面。「きれいな海やなあ!」。群青の海に浮かぶ全長3.6キロの湾口砂州は不思議な景観だ

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）、当連載をまとめた『おいしいもんには理由がある』（ウェッジ）など著書多数。

