

# においが、きえない抹茶

抹茶というものは、私たちが、生まれた時に、作られました。



# 大きな平等院

平等院は、1000年  
前に建てられたとても  
古いお寺です。とても魅  
力や歴史を感じます。



## 【職人さんの思い】

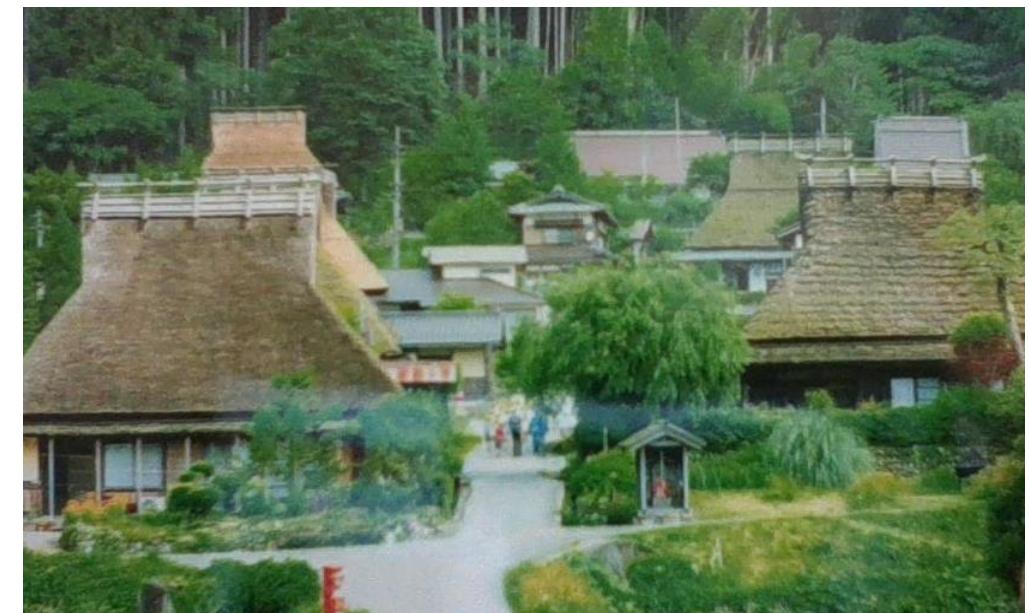
お客様にきれいだなと  
思ってほしいことだと思  
います。  
そう願っているとも思  
います。

# 受け継いできたかやぶきの屋根

職人さんによるとかやぶきの屋根の仕事を辞めてしまうと日本からかやぶきのやねの画なくなってしまうからかやぶきの屋根の仕事をつづけているそうです。

みんながきれいだと見てくれるようにな  
いとてくれるよう  
にしないと。

かやぶきの屋  
根の 職人さん



# 目でも口でも季節を感じられる和菓子



鶴屋吉信さん  
の和菓子屋は  
200年以上  
和菓子を作り  
続けています

御所南小学校 3年

たくさんの  
人に喜んで  
欲しい

# 466mのはくりょくをかんじよう！！！

大文字に関わる人の写真です。

インターネットより引用



大文字の、送り火にかかわれるなんてこうえいかかわ  
れるなんてこうえ  
いだな。

## ＜大文字の魅力＞

- ・大文字は、京都にしかなく、おおきいので、はくりょくがあります。
- ・送り火のときにともしひは、とおくからもくつきりみえます。

御所南小学校 3年

大文字の写真です。



# もちっと優しい京和菓子

洋菓子好きにも、  
好きなものを  
作りたい！



季節ごとに、  
形や、もようを  
変えている。  
花の形以外にも、  
色々な形があります。



鴨川をきれいにするために頑張ります

職人



## 京都の四季より そう鴨川

鴨川は京都ならではです。南北を流れる、約23kmの川です。

# 着物の美しさ



着物は、れいそう、じゅんれいそう、おしゃれぎなどがは、れいそう、じゅんれいそう、おしゃれぎなどがあります。

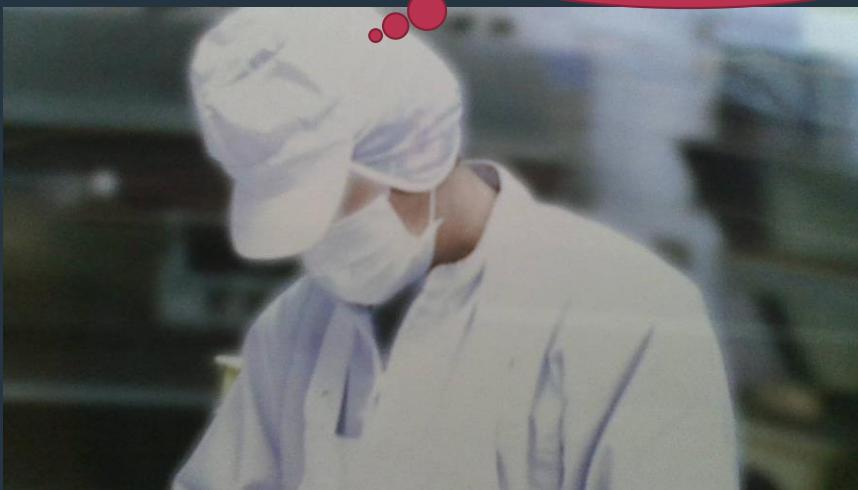


着物は、きもちいいです。

# 心の味の和菓子

職人さんが一つ一つ丁寧につくっています。大切につくったおもいたおもいを和菓子に  
込めてお客様に買ってもらうのを楽しみにしてるらしいです。

若い人にも尊敬してもらう和菓子を作り  
たい。



これは和菓子  
の写真で  
す。おいし  
そうですね。

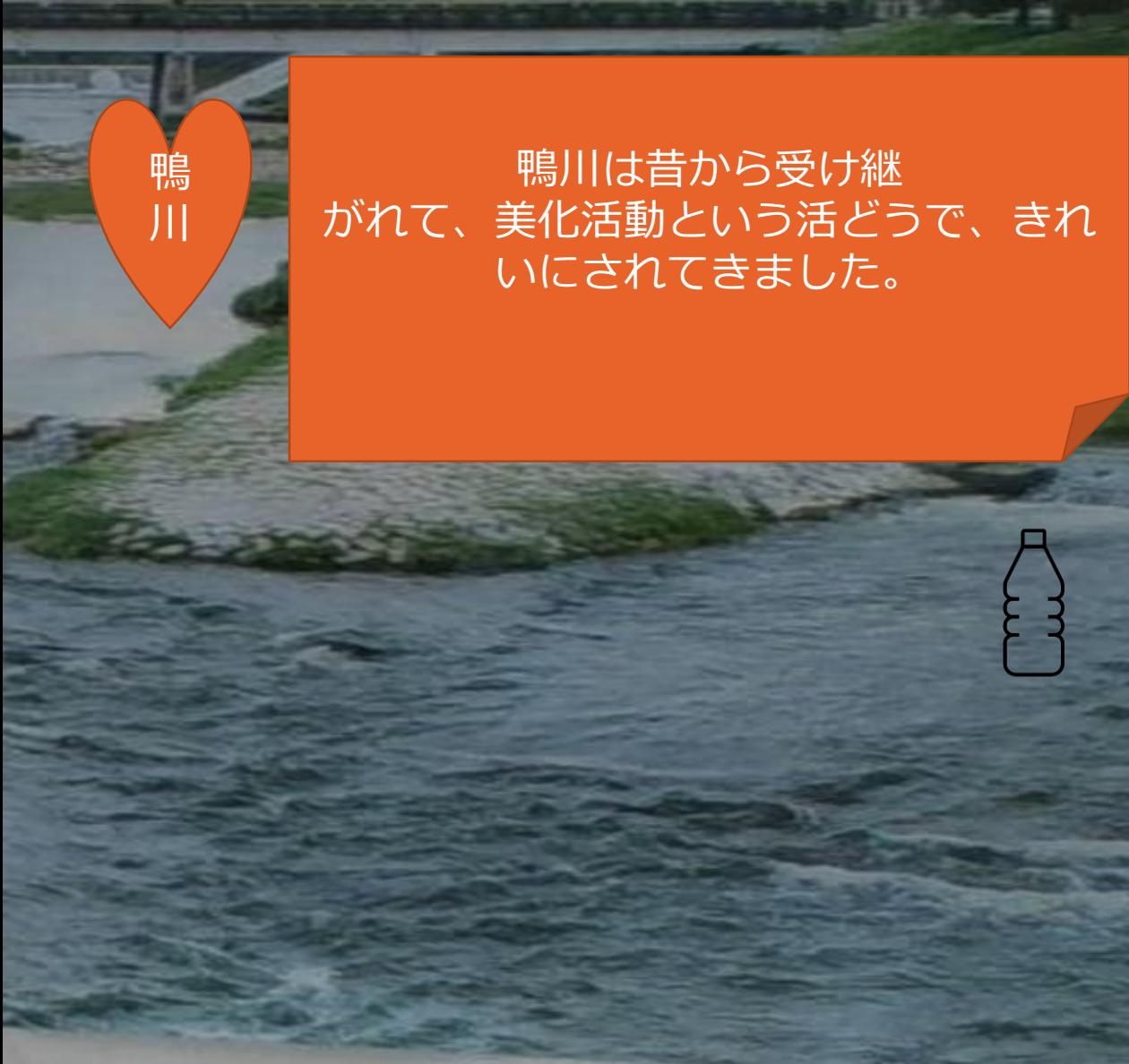
インターネットから引用



# 美化活動で鴨川をささえる



美化活動があるから鴨川ずっときれいです。だから僕もてつだうために持ってきたごみを持って帰ろうと思いました。



鴨川は昔から受け継がれて、美化活動という活どうで、きれいにされてきました。

# 昔から今へと受けつがれる和紙

京都では、昔、手紙を書いたり、かいしに使われたり、着物をつつむ紙(たとうし)などに使われてきました。

和紙は、1400年ぐらいの歴史があります。



和紙を使う人がよろこんでくれた時、イメージに合うていあんができたときがうれしいです。

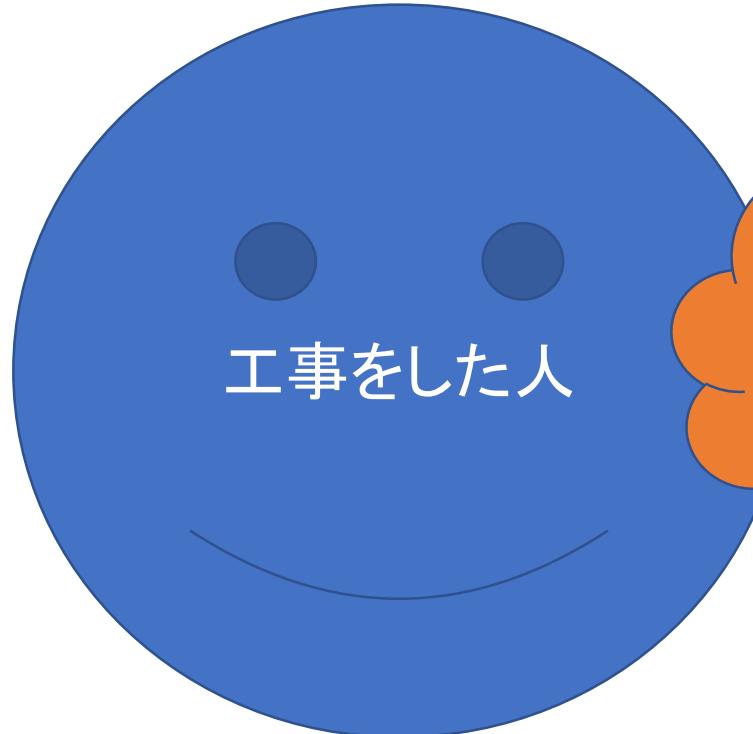
お客様がよろこんでくれたらつらさは、わすれます。



# 永遠の輝き!? 金閣寺

御所南小学校 3年

624年前に足利義満という人が作ったお寺です。  
たくさんの金が使われたそうです。  
銀閣寺は金が無いから銀を使ったそうです。



工事をした人



作られた  
当時の手法で  
金閣寺の輝き  
を守りたい。





# 二条城の歴史を 知ろう！

＜守る人＞

変な人が入らないように中には約36人  
がいます。

＜思い＞

歴史に残る大切な場所だからこれからも  
守ってならないのです。



二条城を掃除してくれて  
いる人の思い



1つは、みんなに二条城の  
美しさを知ってほしいです。  
2つは、みんなに二条城の  
すごさを知ってほしいです。

# ぎおん祭りの浴衣の門に、こめられた、願い

《祇園祭りの浴衣を着る人の思い》

お父さんが、祇園祭りの  
はやしかたです。

お父さんに、聞いてみました。

1年に一度しかないお祭りなので  
浴衣を着ると、気持ちがひきしめ  
ります。

神様の門を、  
今の浴衣の  
浴衣の門に  
したい！

職人さん

②横にある門は、  
雷の神様の門です。



この、祇園祭りの浴衣の門についての、  
説明

昔、病気がたくさんはやりました。  
そして、できたのが、祇園祭です。  
毎年1年に1回に、神様を祝いました。  
そして、祇園祭りの浴衣の門に、  
たくさんの思いがあります。

①横にある✿の門は、八坂神社  
の神様の門です。

# 美味しくて和菓子と一緒に食べるとさらに美味しい 抹茶

いつも抹茶  
を楽しんでも  
らえます  
ように。

職人さん

## (説明)

僕が、初めて抹茶と和菓子を食べた時のことです。その前に抹茶だけを飲んだ時、美味しいけどすごく 苦かったので、それからは、あまり飲みませんでした。でも、お母さんが「和菓子と一緒に食べると美味しいよ」と言ったので食べてみました。すると思ってた以上に美味しいかったからです。



これは、抹茶と和菓子の  
写真です。

# とっても便利な

竹細工

機械では、作ることの  
できない温かみのある  
物作りを心がけていま  
す。

職人さん

こんなのが作れます。



# 見た目と、味が、すごい和菓子！！

・これは、職人さんの思いです  
今後は、若い人にも  
「おいしい」と思ってもらえる、  
受け入れらるお菓子を作りたい！！

この、見た目に引きつけられて、  
買いました。

インターネットから引用。



# 神社の凄さ



魅力は、神社のおもいです。例えば、神社の凄さにきずいてほしい、などなど。私は、その思いがみ力だと思います！

# 工夫した和菓子

和菓子とは、色・形・美しさ  
も工夫していました。  
いろいろな、そざいを使って  
いるから和菓子だけで季節を  
感じました。



インスタントじゃない味を味わったことはありますか？

抹茶には茶摘みというイベント  
があります。

それは、育てている人が、  
「おおくのひとがしたしんでほしい」  
という思いであります。

関わっている  
人は  
(農家さんなど)  
「おおくのひとが  
したしんで  
ほしい」という  
思いだそうです

伝えたいことは、  
パンは、世界一  
美味しい



# ほんのりやさしい京和菓子

手間を  
惜しまない  
ように



- 美味しいものを作るには手間を惜しまない
  - のがこだわりです。
- 手洗いは和菓子を作る時の基本です。
  - 和菓子の材料はシンプルです。

# 京野菜の代表!! 万願寺とうがらし!!

職人さんの思い



万願寺とうがらしは、大正時代にできたとうがらしです！  
しかも辛くないとうがらしです。  
「辛い！」というねがいからできたきょう野菜の代表となつた  
ない唐辛子を味わつてほしい！」