

# 100年フードデータベース

都道府県名	京都府	
100年フード名	西京白みそ	
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 不詳	
主な伝承地域	京都市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>長い間、政治・経済・文化の中心で、雅やか王朝文化が花開いた京都で「西京白みそ」は生まれました。宮中では早くから、ハレの儀式(祝儀)に欠かせない調味料として重用され、正月には白みそ雑煮が供されました。後にこれが一般に広がり、今日も西京白みそで仕立てた雑煮で正月を祝います。西京白みその特徴は、米麴の円やかな甘みと塩分の低さ、美しい淡黄の色合いです。往時の製法を受け継ぎ、米麴を大豆の約2倍使用し、塩分は5%程度に抑えて短期間で発酵・熟成させて醸造します。西京白みそは、みそ田楽、西京漬や茶懐石、味噌松風、京都の祭事菓子などに幅広く使われており、京都の食、生活・文化と密接な調味料であった事がうかがえます。「西京白みそ」は、明治の一時期、東京に対して京都を「西京」とも称したことから、京都の白みその意で呼ばれるようになりました。</p>	
特徴	食材	
	製造方法・調理法	京雑煮、西京漬、味噌松風等の菓子にも使われます。
	道具・食器	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input checked="" type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・組合HPにて紹介</li> <li>・組合員企業が料理学校と共に開催する年末の料理講習会等で「西京白みそ」の紹介等と行っています。</li> </ul>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 京都府味噌工業協同組合ウェブサイト以西京白みその歴史や製造工程を紹介しています。 <a href="https://kyomiso.com/saikyomiso.html">https://kyomiso.com/saikyomiso.html</a></p>	