

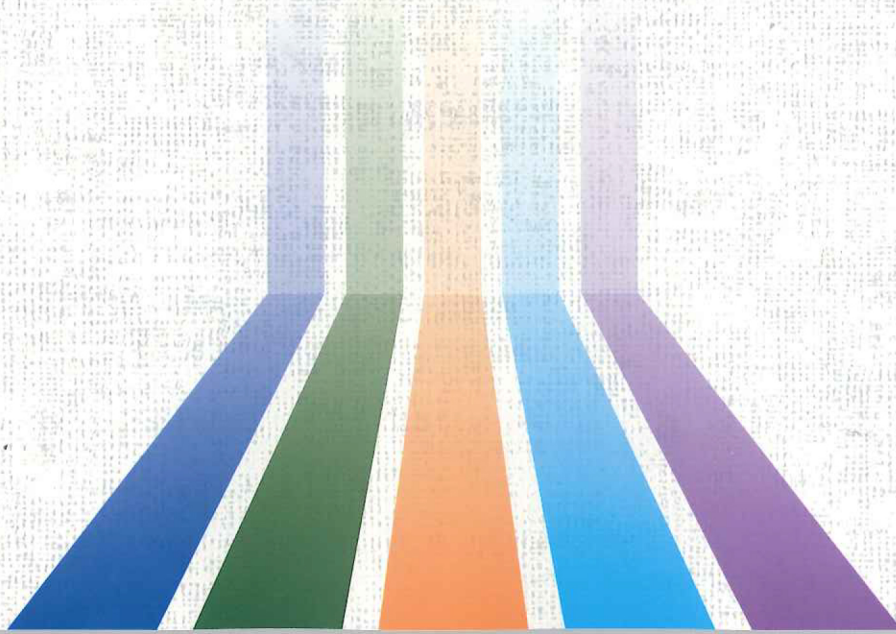
積水樹脂60周年記念誌

SJC 世界紀行

Sekisui Jushi Corporation 60th Anniversary World Trip

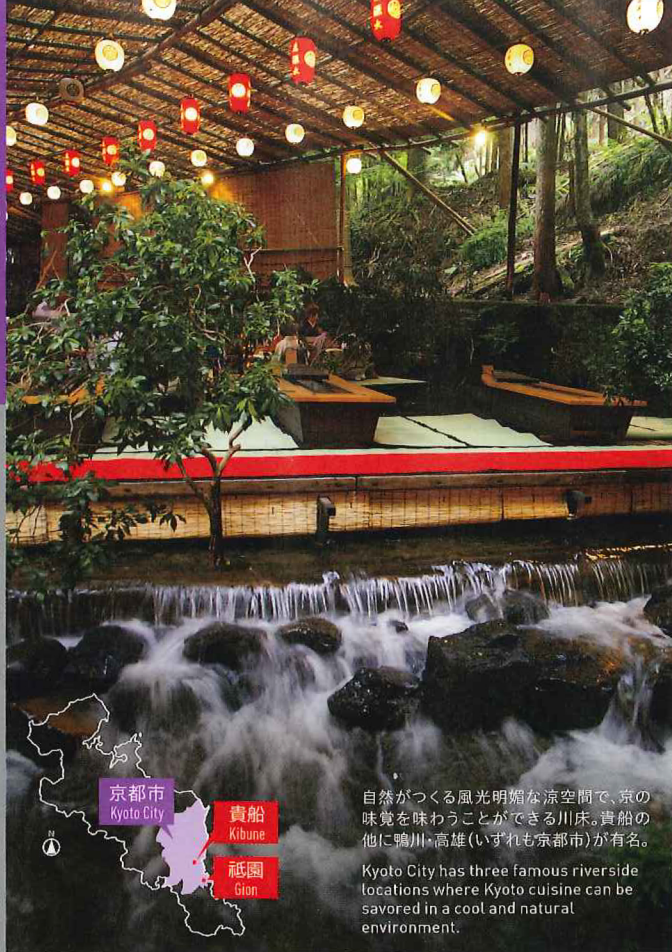
まちと人の絆をたずねて

~Exploring Community Ties around the World~



京都府

京都市



自然がつくる風光明媚な涼空間で、京の味覚を味わうことができる川床。貴船の他に鴨川・高雄(いずれも京都市)が有名。

Kyoto City has three famous riverside locations where Kyoto cuisine can be savored in a cool and natural environment.

清らかな川のせせらぎを聴きながら 四季彩豊かな和食に舌鼓

平成25年(2013)に「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで、改めて注目されている日本の食文化。新鮮な食材や優れた栄養バランスなど料理がもつ魅力はもちろん、年中行事との密接な関わりや自然を尊ぶ日本人の心が表現される点が世界で高く評価されています。

特に京都は、「懐石料理」や「おばんざい」など独自の食文化が息づく和食の宝庫。これら伝統料理が融合して生まれた「京料理」では“季節感”が最も重要な要素と考えられています。食材の中心は季節の“旬もの”。素材本来の味わいを生かすよう手間ひまかけて丁寧に調理され、仕上げは器の色・形や盛りつけで四季の彩りが添えられます。

見た目にも華やかな四季の味覚をより一層愉しむなら、ロケーション選びも大切です。夏は、川の上や川が見える屋外に席が設けられる京都の夏の風物詩「川床(かわどこ)」が良いでしょう。特に貴船(きふね・京都市)の川床は、多くが清流のすぐそばに席が設けられており、清らかな川のせせらぎを聴きながら京料理を五感で楽しむことができます。

料理に季節の花や葉をあしらうことで、自然の美しさや四季のうつろいを表現。

The seasonal flowers and leaves seen in Kyoto cuisine reflect the changing seasons and the beauty of nature.



Enjoying Seasonal Japanese Cuisine to the Sound of a Babbling Stream

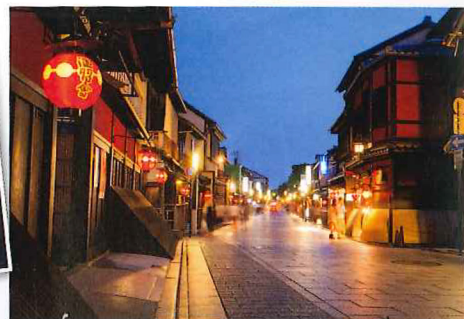
Traditional Japanese cuisine (*washoku*) drew attention from far and wide when it was designated a UNESCO Intangible Cultural Heritage in 2013. From lavish *kaiseki* (multi-course haute cuisine) to humble *obanzai* (home-style cooking), Japanese cuisine is characterized by its use of fresh and nutritionally balanced ingredients that reflect a deep respect for nature and the changing seasons.

Nowhere is this food culture more revered than in Kyoto. Here, locals will even select a dining location to accentuate the seasonal ingredients on offer. Savoring fresh Kyoto cuisine while listening to the sound of the sparkling stream at Kibune, for example, is a dining experience to stimulate all the senses.



京料理は、京野菜をはじめ季節の旬の食材が使用される。

Kyoto cuisine uses seasonal ingredients and locally grown vegetables.



京都の代表的な繁華街・祇園(ぎおん)にも伝統的な和食店や茶屋が軒を連ねる。

Traditional Japanese-style restaurants and teahouses in Kyoto's famous Gion district.

At Work in Kyoto



自転車道における弾性機能と高視認性能に高い評価

Flexible, Highly Visible Markers on Bicycle Path

弾性車止めSLDK-7(サイン・自発光)・路面標示材ジスラインS

一方通行や狭い街路が多いこともあり、人々の自転車利用率高い京都では、国土交通省と警察庁による自転車道整備モデル事業が行われています。まち歩きをする観光客や地元住民の接触・不慮の転倒、自転車での衝突にも配慮した弾性機能と夜間自発光する視認性能を高く評価いただき、SJCの車止めをご採用いただきました。

As a model project, bicycle paths are being constructed on Kyoto's narrow, well-used, and often one-way streets. SJC's highly visible, self-powered light markers help prevent collisions between cyclists and pedestrians, and they're flexible in order to prevent injury.



季節感が凝縮された和菓子は、上品な味で見た目も華やか。

Decorative Japanese sweets (*wagashi*) often feature subtle flavors of the season.