



京都市農業協同組合 様 京都上賀茂特産「すぐき」ができるまで

時期：2025年2月



日本語字幕版



英語字幕版



京漬物「すぐき」の文化的価値を伝えるためのドキュメンタリー動画

お客様の課題

「すぐき」は、300年もの伝統を持つ京都を代表する漬物です。古くから京都市北区上賀茂地域で伝統的に作られてきました。京都市農業協同組合様は「すぐき」の魅力を広めたいという想いから、今回、文化庁が発信する食文化の文化的価値を伝える「食文化ストーリー」創出の事業に参画し、

- ①文化保存の資料
 - ②「すぐき」の認知拡大を目的としたプロモーション
- という2つの目的で「すぐき」を動画に残したいと当社にご相談頂きました。

解決提案

「すぐき」は上賀茂の限られた生産農家のみで栽培から加工、販売まで行われ、農家ごとに独特の歴史や生産技術を有しています。そのため、「すぐき」の栽培技術やすぐき特有の伝統的な製法を後世に伝えるため、種まきから出荷・販売までの生産工程と製造工程を詳細に撮影し、農家ごとのこだわりや熱意を感じられるドキュメンタリー動画に仕上げました。

また、作業音から葉っぱのこすれる音や水のつかる音まで、特に現場のリアリティにこだわりました。

結果

制作した動画をYouTubeで公開した所、約1ヶ月で2万回以上再生され、大変好評でした。

京都市農業協同組合様では、「すぐき」の登録無形民俗文化財の登録を目指しており、更に「すぐき」を知ってもらうために、種の採取などの別工程などの動画も追加で撮影したいとのご相談もいただいております。

【お客様の評価】

文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に参画し、京漬物「すぐき」の文化的価値を動画で記録として残したい、魅力を伝えたいと考えた際に、広報物の制作をお願いしているTSCさんに声をかけさせていただきました。動画制作にあたっては京漬物「すぐき」の生産工程を記録するので、撮影は長期間に渡りますが、柔軟に対応いただき、動画の仕上がりについて

でも、こちらの意図を汲んだ動画に仕上げていただきました。また、農家さんの熱意や思いを肌で感じる事ができるようになったと感じております。

動画は内部・外部問わず高評価で、おかげさまでYoutubeでの再生回数も順調に伸びており、京漬物「すぐき」の文化的価値を広める一助になったと考えています。