

京の漬物

II

京の老舗の中には、ユニークな新商品に挑戦するお店があります。元禄12年（1699年）創業の宮内庁御用達の京漬物の老舗『赤尾屋』さんを訪ね、季節の京漬物と斬新なオリジナル商品についてご紹介頂きました。



長寛2年（1164年）、平清盛が後白河法皇の命で創建した三十三間堂。江戸時代には、各藩の弓術家により本堂の軒下（長さ約120m）で矢を射る『通し矢』の舞台となりました。その伝統にちなみ、現在では、成人の日に弓道をたしなむ新成人が振袖に袴を着け、本堂西側の射程60mの射場で矢を射り、それが通し矢と呼ばれています。赤尾屋さんは三十三間堂の西、昔ながらの静かな京の町並みが続く本町通にあります。

赤尾屋さんの歴史は古く、元禄12年（1699年）に八文字屋という屋号で創業されました。300年以上の長い歴史の中では、鳥羽伏見の戦いで官軍と幕府軍の両方に梅干を納品したという記録も残っています。また、明治28年（1896年）の第4回内国勸業博覧会では奈良漬、辣菰漬、紅生姜、梅干が、昭和3年（1928年）の第4回大博覧会では奈良漬が高く評価され、店内には風格ある賞状が飾られています。

赤尾屋さんでは伝統的なさまざまな京漬物が作られています。これから夏に向けては、歯切れがよく風味豊かな浅瓜、大阪泉州特産の水茄子の糠漬、一度絶滅しかけたこともある京都伝統野菜の『山科茄子』のあっさり漬などが本番を迎えます。また、厳選した大根を京白粒味噌と糍でじっくり漬け込

んだ繭味大根、ほのかな甘味で漬け込んだ大根を大葉で仕上げた式部漬などユニークなオリジナル商品も販売され、人気を集めています。特に、新鮮な茄子をワインで漬け込んだ『ワイン茄子』は、風味豊かで上品な味わいの逸品としてお店の代表商品となっています。

長大な堂内に1001軀の千手観音像が整然と並ぶ三十三間堂。付近には京都国立博物館のほか、智積院や門跡寺院の妙法院、豊臣氏滅亡のきっかけとなった『国家安康』の梵鐘で知られる方広寺などの著名な寺院が多くあります。見どころの多いこの界隈を散策し、さまざまな賞に輝く伝統の京漬物と、斬新な京漬物の食べ比べを楽しんでみてはいかがでしょうか。



■赤尾屋

京都市東山区本町7丁目21
TEL 075 (561) 3032
FAX 075 (561) 3849
<http://www.akaoya.jp/>



※ 京の漬物シリーズは「京都銀行」のご協力でお店の紹介を行っております。