

京の漬物

9



日本料理に不可欠な味噌。京都は上品な甘さで知られる白味噌などの産地でもあります。今回は明治8年(1875年)に創業し、100年以上の歴史を持つ京漬物と味噌の名店『田辺宗』さんを訪ね、厳選された材料から作られる京漬物と味噌についてご紹介頂きました。



京の七口の一つ、京と若狭を結ぶ鰐街道の起点である大原口(今出川口)として賑わってきた出町商店街。付近には京都御所や相国寺、下鴨神社をはじめとする史跡、寺社が点在するこの商店街に田辺宗さんはあります。

田辺宗さんは、明治8年(1875年)、当時、商店街として非常に活気のあった新町大心院町で漬物店として創業されました。その後、昭和3年(1928年)に味噌の製造を始め、昭和23年(1948年)に京の東北の玄関口として賑わってきた現在地に移られたそうです。

田辺宗さんの特色は、京都で漬物と味噌の両方の製造販売業者の協会に加入している唯一の店ということです。店内に入ると、何種類ものおいしそうなお漬物とともに味噌の入ったいくつもの大きな桶が目に入ります。お味噌汁の定番味噌である中味噌、京都のお雑煮に使われる白味噌、料亭の味の赤だし味噌、その他にも合わせ味噌や田舎味噌、豆麹味噌、八丁味噌、名古屋味噌など十数種類の桶が並んでいます。これらの味噌は、昭和50年代前半にはとんど見られなくなった量り売りで現在でも売られています。厳選された国産の有機大豆を使い、昔ながらの製法で作られる味噌は、風味豊かな逸品と好評です。

漬物では、聖護院かぶらを利尻昆布で漬けた冬季限定の千枚漬をはじめ、すぐきやしば漬け、壬生菜漬、日の菜漬、奈良漬などさまざまありますが、浅瓜漬や水なす漬が旬で特においしい季節



を迎えています。また、最近では、さっぱりとした酸味の生姜漬、利尻昆布で浅漬けにした白菜漬、花かつおをふんだんに使って漬け込んだグリーンポール(キャベツ)漬などサラダ感覚のお漬物が人気を集めているそうです。

ホームページを通じても販売されていますが、京都観光の際には、京漬物と味噌の逸品に同時に出会える田辺宗さんに立ち寄られてはいかがでしょうか。

■田辺宗

京都市上京区出町柳形上がる青龍町 218

TEL 075 (231) 1269

FAX 075 (231) 6157

<http://www.tanabeso.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。