

京の漬物

17

清冷な地下水が湧くことから400年前から市場として栄えてきた錦市場。今回は、京の台所であり観光名所としても賑わう錦市場で、ひときわ活気ある『錦・高倉屋』さんを訪ね、ここでしか味わえない京野菜『静紫』の漬物などについてご紹介いただきました。



錦・高倉屋さんのお漬物は、どれも旬の素材を生かした昔ながらの味わいが高く評価されています。京都の冬のおいしい風物詩といえば、『聖護院かぶら千枚漬』です。北海道産のしっかりと厚みのある上質の昆布をびっしりと敷き詰めた樽で漬けられた千枚漬は、ほんやりとした味わいが特徴です。『紅蕪千枚漬』は、白地に紅いふちどりが美しく、お正月などおめでたい席で喜ばれています。『浅漬・大福白菜』は、びっしりと葉が詰まった最高級の黄芯の大福白菜を使った逸品です。また、体の芯から冷えるこの時期は、京都・上賀茂産の『すぐき』の酸味が一層増し、大変おいしくなります。

日本中で錦・高倉屋さんだけにしかない漬物もあります。それは『静紫の浅漬』です。静紫は洛南・久御山にあるたった一軒の農家で、こだわりを持って丹念に栽培されている赤い葉大根ですが、栄養価がたいへん高く、今最も注目されている京野菜の一つです。カロチン、ビタミンC、ミネラル、カル

シウムなどが豊富で、特に食物繊維は、他の緑黄色野菜より30～40%も多く含まれています。収穫されたばかりの新鮮な静紫がミネラルをたっぷり含んだ赤穂の塩と上質の昆布で漬けられ、歯切れのよい食感と大根特有の辛味や滋味が十分に堪能できます。

京都の中心部に位置し、東西390メートルの石畳の狭い通りに130店舗が軒を連ねる錦市場。京料理の食材を求めるなら、まずこの市場です。京都に来られることがあれば、質のよさと種類の豊富さで知られる錦市場を訪ね、錦・高倉屋さんで今注目の静紫の浅漬を楽しませてはいかがでしょうか。



静紫の浅漬

■錦・高倉屋

京都市中京区錦小路通寺町西入ル
東大文字町 289-2
TEL 075 (231) 0032
FAX 075 (231) 0038
<http://www.takakuraya.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。