

## 京の漬物

15

京都の西山は、北山や東山ほど著名な寺院は多くありませんが、昔ながらのひなびた農村や竹林に古寺が点在する歴史的な自然景観に恵まれた場所です。今回は、緑豊かな西山で味わい深い手作りの京漬物や佃煮、季節の新鮮な野菜を販売されている名店『よしみねの里』さんを訪ねました。



京都市街を見下ろす西山の善峯寺よしみねでらは、徳川五代将軍綱吉の生母桂昌院ゆかりの名刹です。伽藍を取り巻く春の桜や周囲の山々に溶け込む秋の紅葉は圧巻で、JR東海の京都誘客キャンペーンのテレビコマーシャルにも使われました。よしみねの里さんはその善峯寺に向かう静かな山間の参道にあります。

よしみねの里さんは、もともと平安神宮の近くで京漬物のお店を出されていましたが、近所の八百屋さんが廃業される際にその業務も引き継ぎ、野菜の販売も始められました。そのため筍の産地である西山とつながりができ、その後、善峯寺の名誉住職ともご縁ができたため、30年ほど前にこの地に移られたそうです。

旬の京野菜を販売されているだけあり、厳選された新鮮な材料を用いて手作りで味わい深い京漬物を作られています。夏の人気商品は、さわやかな風味の若芽生姜の甘酢漬けです。冬の代表商品は、珍しい紅白の千枚漬です。地元の洛西の農家で丹精込めて栽培された聖護院かぶらと赤かぶを最高級の日高昆布でじっくりと漬け込んだ、色鮮やかな逸品です。

また、西山の朝掘り筍を使った佃煮も大人気です。京都の筍は白く柔らかいため珍重されていますが、特に西山は土壌に恵まれており、手入れの行き届いた竹林に生える筍は最高級品といわれています。山椒の実とともに煮込まれたものや昆布と合わせたものなど数種

類あり、筍を生から扱う専門店ならではの素材の持ち味を最大限に生かした絶品揃いです。

桜や紅葉のほか、牡丹ぼたん、皀月きつきぎ、紫陽花あじさいなどでも知られる善峯寺。よしみねの里さんでは、店内で筍料理や松茸ご飯など季節の味を楽しむこともできます。京都に来られることがあれば、ぜひ善峯寺を参拝し、豊かな自然に囲まれたよしみねの里さんで昔ながらの手づくりの味を楽しませてはいかがでしょうか。

## ■よしみねの里

京都市西京区大原野小塩町 703

TEL 075 (331) 5521

FAX 075 (331) 5529

<http://www.yoshiminenosato.com/>

※ 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。