

京の漬物

4

洗練された味わいで定評のある京漬物は、数多くある京都の漬物店の努力の結晶でもあります。今回は伝統的な製法にこだわりながらも現代人の嗜好に合った京漬物を作られる老舗『本家こじま』さんを訪ねました。



九十有余年の歴史を持つ本家こじまさんは、伝統ある織物の街、西陣の千本通り寺ノ内にあります。このあたりは、北野天満宮や千本釈迦堂をはじめとする名所が点在する古都の観光スポットでもあります。

代表商品としては、これから寒い季節に本番を迎える冬の京漬物『千枚漬』、洛北の八瀬大原特産のしその葉と塩のみで厳選された野菜を乳酸発酵させた、昔ながらの『しば漬』、伏見の酒粕に桂うり、きゅうり、すいかを漬込んだ『酒粕漬』など京都らしいものに加え、京都の青谷梅林の肉厚の大梅を漬込んだ『梅干』などがあります。青谷の梅は全国的な知名度は高くありませんが、『紅がえし』という外見よりも中身の方が赤いもので、百貨店の外商サロンに展示されるような高級品だそうです。

他の京漬物のお店ではあまり見られない珍しい商品としては、『古京菜・壬生の里』というお漬物があります。京野菜の壬生菜の古漬は、かつては珍しいものではありませんでしたが、食べるときに生姜と一緒に細かく刻み、醤油や調味料を加えるといった少し手間

のかかるものでした。そのためあまり食べられなくなってきていたそうですが、壬生菜の古漬と生姜を一緒に刻んで京風に味付けしたこのお漬物は、手間いらずでおいしいと人気を集めています。

「お客さんに喜んでもらうことを常に考えながら、手作りと原材料にこだわっています。自分のところが一番おいしいというプライドを持っていますが、京漬物の店はどこでもそうだと思いますよ。」と社長さんはおっしゃいます。京漬物が京名物の代表の一つになった所以を感じ取ることができたような気がしました。



■本家こじま本店

京都市上京区千本通寺ノ内下ル花車町473

TEL 075(461)2277

FAX 075(461)2210

<http://www.honkekojima.co.jp>



※ 京の漬物シリーズでは「京都銀行」のご協力でお店の紹介を行っております。