2020

京の台所を訪ねて

samco NOW

À la carte

2023

KYOTO | 京都

京の台所を訪ねて

京ゆば処静家 二条城店 P3

京のおばんざい わらじ亭 P4

とうふ料理 豆水楼[木屋町店] P5

丸太町 十二段家 P6

権太呂 金閣寺店 P7

本家尾張屋 本店 P8

京の味処 うお寿 P9

泉仙 大慈院店 P10

一平茶屋 P11

大阪屋こうじ店 三条神宮道 P12

鳥せい本店 P13

泉仙 大慈院店:P10
北大路通
今出川通
千本通
堀川通
烏丸通
河原町通
東大路通
白川通
丸太町 十二段家:P6
本家尾張屋
本店:P8
京ゆば処静家
二条城店:P3
とうふ料理 豆水楼
[木屋町店]:P5
大阪屋こうじ店
三条神宮道:P12
一平茶屋:P11
京都駅
近鉄京都線
地下鉄烏丸線
名神高速道路
竹田駅
第二京阪道路
samco
N
伏見桃山駅
桃山駅
鳥せい
本店:P13
桃山御陵前駅
中書島駅
第二京阪道路

memo

京の台所を訪ねて 2

際立つ名水と澄んだ大地に恵まれた洛北・美山町に本店を構え、京都市内の二条城店でも滋味深い京ゆばを趣向を凝らした多彩な献立で提供する京ゆば処静家。その京ゆばに注ぐ熱き想いとおもてなしの心をお聞きしました。

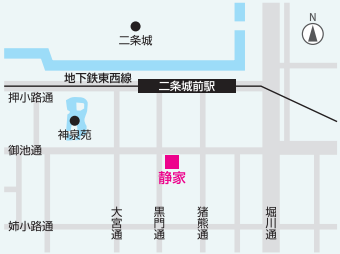
京ゆばの歴史は古く、鎌倉時代初期に中国から禅僧によって伝えられ、禅宗寺院の精進料理の貴重な食材として京の地に根づいていきます。その後、茶懐石や京料理にも欠かすことのできない美味となり、江戸時代には庶民の滋味として広く食されるようになりました。京ゆば処静家は山紫水明の自然に恵まれ、千年余の食文化を育んできた京都の中でも、特に際立つ清流と清澄な大地で名高い美山町に平成3（1991）年から本店と自社工場を構えています。より多くの方々に静家の京ゆばを愛でていただくために、世界遺産・元離宮二条城の間近に位置する二条城店を開店したのは平成11（1999）年です。「伝統を誇る京都の食文化は実に多彩ですが、京ゆば尽くしのお店は希少であり、独自の佳味と献立をご提供できれば大きな可能性があると考え、一念発起して取り組みました。私どもの先祖は織田信長の調理長を務めており、味覚にはそれなりの自信がありました」と、店主の中田太郎さんは快活に微笑みます。

京ゆばの原料は大豆と名水であり、これで作った豆乳を加熱した時に生じる薄い膜を丹念にすくい上げていきます。熟練の職人技が求められる手作業です。静家は大豆にも徹底的にこだわっています。「思い通りの膜を得るのは難しい。長い歳月を経てようやく納得できる仕事ができるようになりました。大豆は毎年、品質が微妙に異なるために、国産の逸品の中から厳選したものを年毎に4種類ほどブレンドし、静家ならではの極上の味わいを追求しています」。また、大豆のアクはすべて抜いているので、本当の甘みを味わえるのも静家の京ゆばの特徴です。

たとえば、「ゆば尽くし膳」には昼食コースと夕食コースがあります。「汲み上げゆば」、「豆乳」をはじめ京ゆば本来の甘みがじっくりと味わえる「刺身ゆば」、バターでこんがりと焦げ目がついたゆばをお醤油とゴマの2種類のタレで堪能する「ゆばステーキ」、ポン酢で賞味した後、残った豆乳で自作の豆腐も楽しめる「ゆばしゃぶしゃぶ」など多彩な美味を満喫できます。さらに、「京ゆば丼懐石」も松竹梅から選べます。「大豆は代表的な健康食品であり、これらの中でもいちばん消化吸収が良いのがゆばです。その栄養素は素肌の新陳代謝を促し、髪に艶や張りを与え、コレステロールの増加を押さえるなど美しさや若々しさを手助けする効果もあります。京ゆばは女性のアンチエイジングにも最適です」と、女将の中田裕江さんも京ゆばにぞっこんです。最近、二条城店で開始したご家庭や職場で手軽に京ゆばを味わえる「ゆばあんかけ丼」のテイクアウトも大好評です。

京ゆば処静家 二条城店

京都市中京区堀川通御池西入ル
TEL 075-813-1517
営業時間 ［昼食］11:30〜14:30
［夕食］17:30〜19:30
定 休 日 不定休/月・火曜日は事前にご予約ください



À la carte

京の台所を訪ねて 3

京野菜をはじめとする旬の滋味を際立たせる京のおばんざい。先代のこだわりを受け継ぎ、数多くの著名な芸能人も足しげく通う「わらじ亭」を訪ね、店主の髙橋佳奈子さんにお店に注ぐ熱き想いをお聞きしました。

洛中の西に位置する壬生（みぶ）は湧き水に恵まれた地域であり、江戸時代に壬生菜や芹の特産地となり、「京野菜の里」と称されるようになります。その地名もかつては「水生」と記され、いつしか水に通じる干支の「壬（みずのえ）」の文字があてられるようになったと伝えられています。この地に京のおばんざいを供するわらじ亭が暖簾を掲げたのは、昭和50（1975）年。あと5年ほどで半世紀という大きな節目を迎えます。店名は先代が「わらじを脱いで旬のおばんざいを楽しみ、身も心もほっこりと和んで頂けたら」という想いを託して名付けたそうです。「おばんざい」は漢字では一般的に「お番菜」あるいは「お晩菜」、「万菜」と記します。たとえば、「番」が日常的なものを表すように、京都で代々受け継がれ、日々食される家庭料理を意味し、京都ならではの惣菜や酒の肴として広く親しまれてきました。京野菜をはじめとする季節の食材本来の味を大切にし、毎日食べても飽きることがなく、栄養のバランスも申し分ない町衆の食文化の象徴です。

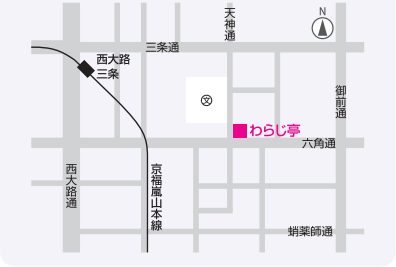
昔ながらの温かい灯に誘われて店内に入ると、奥行きのあるカウンターに大鉢に盛り付けられたおばんざいがずらりと並んでいます。京の壬生菜、九条ねぎのぬた、ゆず大根、山椒こんにゃく、万願寺とうがらし、なす煮、賀茂なす田楽、鱧天、しめ鯖、わかさぎ南蛮漬け…。懐かしさを秘めた深い滋味の数々、色鮮やかで目移りしてしまう献立です。「旬の京野菜を中心とした食材をお酒にもごはんにも合うように、一般家庭より香辛料を少し効かせています。特製ちりめん山椒もお酒のあてに相応しい濃さにしていますので、ご飯の時はお塩を多少足してくださいとお願いしています。子どもの頃から先代の母親を手伝い、その背中を見ながら育ちました。食材は何十年もお付き合いのある京都市中央市場の仲買さんや農家さんから仕入れています」。

わらじ亭の際立つ美味しさは、映画やテレビ番組でもお馴染みの著名な芸能人の名前が並ぶボトルキープ棚や座敷の壁の色紙が物語っています。季節と共に移り変わるおばんざいを楽しみに、地元の方のみならず他府県から毎月のように来店される常連さんも数多いとか。ご贔屓の方々にとってわらじ亭は、まさに「もう一つの我が家」なのです。カウンター、奥のテーブル席や座敷に2階の宴席を加えれば50名以上入れるお店ですが、現在はコロナ対策のために席数を大幅に削減しており、ご予約をお願いしたいとのことです。ちなみに、特製のちりめん山椒は全国発送も行っています。

●わらじ亭公式ホームページ
https://warajitei.com/

京のおばんざい わらじ亭

京都市中京区壬生東大竹町14（御前通六角西入る）
TEL 075-801-9685
営業時間　17:00〜22:00
（要予約／ご注文は21:30迄）
定休日　日曜・祝祭日



memo

memo

京の台所を訪ねて 4

日本の食文化を形づくる伝統食品の一つに豆腐があります。特に京都の豆腐の美味しさは広く知られており、伝統の京料理の技をもって作られた豆腐料理の名店「豆水楼」木屋町店を訪ねました。

「京都を訪れたら一度は豆腐料理を食べておきたい」といわれる京都で、豆腐料理の専門店として注目されているのが豆水楼 木屋町店です。御池通りと木屋町通りの交差点の近くの路地を入ると、出合うのが同店。大正時代の町家という伝統の佇まいが、古き良き京都にいざなってくれます。店長の本田福良さんは「京都らしさを感じられる豆腐料理を作りたい」と語ります。観光シーズンには国内外の旅行客を大勢迎え、今も地元のファンを増やしている理由について、「落ち着いた雰囲気の町家で気軽に食事をとっていただけることではないでしょうか」と説明してくれます。

1階にはカウンター席や、鴨川と東山を借景にする客室も完備。2階は大人数にも対応できるテーブル席の広間です。

名物は「冷しおぼろ豆腐」(冬期は「おぼろ湯豆腐」)。国内産の大豆を使用し、天然にがりで仕込んだ逸品です。原料の価格変動などの苦労はありますが、安全で安心できる料理にこだわり、伝統の豆腐がもつ美味さを届けています。また、さまざまな食材に合わせられるのが豆腐の特長です。一番人気のコース料理「高瀬川」では、汲み上げ湯葉の造りや名物おぼろ湯豆腐のほか、季節の蒸し物など、京野菜などの旬の食材を活かした“旬の豆腐料理”を提供。「冷しおぼろ豆腐」は、すぐに食べきれる美味しさ。お代わりもできます。

また豆水楼 祇園店は、八坂神社や高台寺、清水寺に近く、祇園エリア散策時の食事処に最適です。築130年の町家で、“離れ”の蔵にはテーブル席が設けられています。豆腐懐石「八坂」は昼・夜ともに人気のメニュー。祇園店で始まったベジタリアン向けの「六波羅」は、魚介類や肉、乳製品などを一切使っていない新しい豆腐懐石で、京都を訪れる外国人の方の注文が多いことから、両店で提供するようになりました。

コロナ禍にあっても地元客に愛され続けていますが、とりわけ昨年4、5月に辛かったのは「食材を活かせなかったこと」。和食が世界的に注目される一方で、日本人の食事は欧米化し、日本料理店が苦戦する中で、豆水楼は、町家と料理の良さ、リーズナブルな価格に加え、“気楽に”利用できることでお客様を魅了しており、日本の味を見直す人を確実に増やしています。「お豆腐はシンプルで、お塩だけでも美味しく召し上がっていただけるもの。まずは日本の方々に味わっていただければと思っています」と本田さん。

木屋町店の東には鴨川が流れ、5～9月まで川床(約50席)が設けられます。京都の夏の風物詩、納涼床が待ち遠しい季節の到来です。

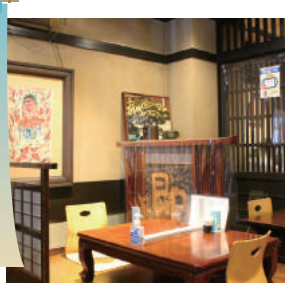
とうふ料理 豆水楼［木屋町店］

京都市中京区木屋町通三条上ル上大阪町517-3
TEL 075-251-1600
営業時間
月～土　昼11:30～15:00、夜17:00～22:00
日・祝　昼11:45～15:00、夜17:00～21:30
※ラストオーダーは閉店の1時間前になります
※無休(年末年始と川床設置の休業有り)
ホームページ http://tousuiro.com/

À la carte

京の台所を訪ねて 5

京都の人々に「ぶぶ漬け」とも呼び親しまれてきたお茶漬けは、一見、シンプルな料理でありながら奥深いものです。100余年の歴史を有するお茶漬けの店「丸太町 十二段家」の暖簾をくぐってみました。



京都御所に近い「丸太町 十二段家」では、若者客が列をなす光景が珍しくありません。古くからの常連客も多く、著名人からも愛されてきました。創業は大正元（1912）年。「和菓子職人だった祖父が創業者で、父が2代目になります。お店の歴史を深く尋ねる機会がないまま二人とも亡くなってしまったため、詳細は分からないんです」と料理人で代表取締役の秋道賢司さん。

当初は祇園に構えた甘味処で、明治の中頃、朝帰りする酔客が菓子を手土産にしようと来店しました。「お腹が空いた」と言われ、創業者夫人がお茶漬けを供するうちに、それが美味しいと評判になり、店の形態を変えました。

京のお茶漬けと言えば、皮肉な表現として広まった「お茶漬けでもどうですか」に触れないわけにはいかないでしょう。これは上方落語の演目『京の茶漬け』の影響のようで、京都の人のお宅を訪問して、そう尋ねられたら、「早く帰って」と暗に促されているというのです。「それは“簡単な食事でもいかがですか”という意味です。そもそもお客様がいらっしゃれば、おもてなしのために仕出しを頼んだりもしますから、“お茶漬けでもどうぞ”とは言わないでしょう。実際、私はそんな話を聞いたことがありません」

同店は、第二次世界大戦の後、現在地でお茶漬けの店を始めました。「母が“安くて栄養になるもの”を提供しようと、当時は高級だった卵を使い、出し巻も加えました」。出し巻が作り置きされていた時代に、熱々の作り立てを提供。卵と出汁が分離しないよう葛粉で固める通常の調理法もとらず、卵と薄口醤油と“出汁（だし）”のみを用いました。

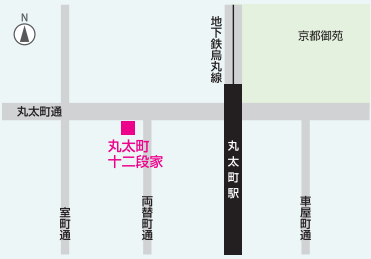
京料理の老舗で修業し、23歳で事業を後継した秋道さんは、今も早朝4時から利尻昆布と枕崎産の鰹節で出汁を引きます。熟練の技が届けるのは、“とろふわ”の食感と、一番出しが効いた出し巻です。お漬物は、地元産や近郊の野菜の糠漬けを基本にした8種類。御飯に掛けるのは、老舗茶舗のほうじ茶です。

お茶漬けのメニューは計3つで、「すずしろ」は、お漬物盛り合わせ・出し巻・赤出し・御飯・付き出し風の一品がセットになっています。それに季節一品物を加えたのが一番人気の「水菜」、さらに御刺身を加えたのが「菜の花」です。その他、一品料理や肉料理もあります。

かつて京町家であった名残りが見られる店内には、落ち着いた時間が流れるようです。それでも世代交代してから半世紀が過ぎました。「今は息子が手伝ってくれており、この50年の味を伝えていければ何よりです」と、にこやかにお話しくださいました。

丸太町 十二段家

京都市中京区丸太町通烏丸西入
TEL 075-211-5884
営業時間　昼11:30～14:30、夜17:00～20:00
※売切れ次第閉店
定 休 日　毎週水曜日
ホームページ https://www.m-jyunidanya.com



memo

memo

京の台所を訪ねて 6

紅葉狩りの季節には、京都の山々の美しさとともに、風の冷たさにも気づかされ、温かい料理のありがたさが身にしみてきます。“京風うどんすき”で圧倒的な人気を誇る「権太呂 金閣寺店」を訪ねました。

京都の世界遺産である金閣寺（正式名称は鹿苑寺）、龍安寺、仁和寺を結ぶ観光道路は「きぬかけの路」と呼ばれ、この道に面した「権太呂 金閣寺店」は、しっとりとした佇まいを見せています。築100年ほどの古民家を改装し、1階にはテーブル席とお座敷、2階には個室のお座敷を完備。床の間の掛け軸や生け花、雪見障子越しの中庭に季節を感じ、美味しい食事がとれる同店は、地元の人々や観光客などに愛され、接待などでも利用されています。

創業者は大阪でそば打ちの修行を積み、明治43（1910）年に関東風そば専門店を開業しますが、戦禍を受けたため親族のいる京都に移転。終戦を迎えると、物資のない中で、近所の人たちと配給の小麦粉を持ち寄り、持ち前の腕でうどんやそばを作って振る舞いました。

昭和35（1960）年、市内で日本料理店「権太呂」を創業します。金閣寺店、岡崎店と店舗展開し、やがてメニューの中でも、京風うどんすき「権太呂なべ」の人気が高まります。

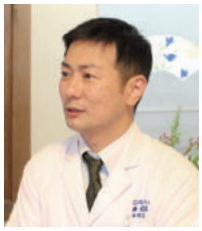
豊富な勤務経験を有するスーパーバイザーの大森政嗣さんは、権太呂のおもてなしの心を表現する2つの言葉を引用します。「一つは、茶の文化を愛する先代社長の藤本惠一郎 代表取締役が大切にしている一期一会。もう一つは、“まあ、お茶でも飲んで下さい”という意味をもつ禅語の喫茶去で、お客様には本当にゆっくりしていただきたいと思っています」

日本料理の命となる出汁。出汁には、羅臼昆布を使い、強い甘みとまろやかさを出しています。3種類の鰹節を使い、季節に合わせて炊き時間なども調整しているそうです。

「権太呂なべ」にはこの出汁が使われ、具材の活車海老、蛤、鶏肉、京野菜のうま味が溶け込み、美味しさが増します。うどんには国産小麦100%を使用。先付の“自家製そば実豆腐”は、葛粉と胡麻と出汁と、炒った自家製のそばの実で作られています。さらに天麩羅などが付く「権太呂なべコース」もあります。

全店共通で人気を博しているのは、抹茶わらびもちです。本蕨粉100%を用い、老舗茶舗の抹茶を練り込んだ甘味は、食感と風味が絶妙。作ったその日が消費期限となり、「権太呂」の通信販売でも扱えない商品のため、店舗で味わうか、“お持ち帰り”するしかありません。

「3店舗それぞれ特色をもったお料理をご提供しており、金閣寺店オリジナルの人気メニューは、ゆばあんかけ御膳です。秋の京野菜を使った御膳などもぜひ楽しんで下さい」と大森さん。暖簾の向うに、心をほっとさせてくれる温かい料理とおもてなしが待っています。



権太呂 金閣寺店

京都市北区平野宮敷町26
TEL 075-463-1039
営業時間　11:00〜21:00
定 休 日　水曜日、元日

京の台所を訪ねて 7

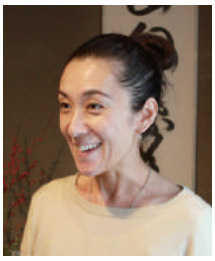
新年を迎えるにあたり、長寿延命などを願って食されるのが年越し蕎麦です。京都には、古都ならではの菓子職に始まり、本格の蕎麦を提供する老舗があります。「本家尾張屋」の暖簾をくぐりました。

烏丸御池エリアは、京都市でも大きなオフィス街ですが、中心地から少し離れると閑静な街並みに出合います。老舗の風格を漂わせる町家は、「本家尾張屋」の本店。1階に椅子席と茶室（座敷）、2階に椅子席と広間の座敷があり、落ち着いた雰囲気の空間でゆっくりとお蕎麦や甘味を味わうことができます。

創業は室町時代の1465年。文献によれば“やんごとなき御方より召されて”尾張の国から京都にのぼった菓子屋が源となりました。

打ち粉をしながら蕎麦粉の生地を麺状に切る技は、中国大陸で禅を学んだ僧によってもたらされます。寺院では蕎麦が食されるようになり、やがて菓子屋に製麺が任されました。そうして1700年頃には正式に蕎麦屋となり、寺院をはじめ、「御用蕎麦司」として御所にもお蕎麦を納めてきました。

16代目当主で、写真家でもある稲岡亜里子さんによれば、歴代の当主がこだわってきたのが「水」。本店では地下から汲み上げて濾過した名水と利尻昆布で出汁をひいています。髙島屋店は、15代目が地下水を汲み上げることを条件に、出店にいたりました。また先代の時代に、蕎麦粉は北海道音威子府産の蕎麦粉を使うようになったそうです。



蕎麦は、縁起の良い食べ物とされます。それは、かつて金箔職人が、室内に散った金箔を集めるために、固めた蕎麦粉に引っ付ける方法をとっていたからで、「金=宝を集める」と解釈されました。その名でめでたさを語る宝来そば（本店のみ）は、14代目が考案した名物。五段の漆器に盛られた蕎麦を、多様な薬味で味わえます。

先代から「守るだけではあかんよ」と教えられた16代目は、“伝統と改革”を重んじながら、一昨年「宝鍋」をプロデュースしました。これは、同店の蕎麦と出汁をはじめ、京の台所といわれる老舗の鶏肉やゆば、かまぼこなどを具材としたお取り寄せ限定の鍋セットです。「先祖から今に続く数々の御縁のお陰で、宝鍋という一つの形を創り上げられた喜びを感じています。どの素材も丁寧に作られており、出汁の味わいを深くするとともに、具材がぎゅっと一つになった美味しさを感じていただけます」

稲岡さんの友人である世界的料理人アーティストによる発酵辛味調味料と鶏肉の相性も絶妙です。昨冬に好評を博し、この冬も限定販売されます。見た目にも美味しそうで、心を弾ませるこの鍋には、何度でも楽しみたくなる味わい深さがあります。

本家尾張屋 本店

京都市中京区車屋町通二条下る
TEL 075-231-3446
営業時間　11:00〜15:00（ラストオーダー14:30）
※菓子販売のみ9:00〜17:00
定 休 日　1月1日・2日のみ

memo

memo

京の台所を訪ねて 8

日本の中で有数の筍の産地である京都・長岡京は、春が巡ってくるたび筍料理で人々の眼と舌を楽しませてきました。高級食材を良心的な価格で、一年を通して届けている京の味処「うお寿」を訪ねました。

約1,200年前に長岡京の都が置かれた長岡京市は、新神足村、海印寺村、乙訓村が合併して誕生した長岡町を経て、1972年に現市名となりました。同市とその周辺は乙訓と呼び親しまれています。西には西山連峰があり、その裾野に広がる竹林が「たけのこ畑」です。

長岡京市は水が美味しい地域で、竹林の土壌は粘土質で保水力が高く、乾燥しやすい冬も一定量の水分を含むため、筍の生育に適しています。また土が乾かないよう藁を敷くなど、常に手入れされており、白くてきれいで、みずみずしくて軟らかい筍が育まれています。

「地表のひび割れの具合から“翌日、土から出てくる筍”を見極め、それが掘り出されるため、他の産地に比べて“えぐみ”が少ないんです。私どもは、旬のときに、毎朝届けられる筍を鮮度の高いうちに処理するので、湯がくときに米糠を使うこともしません」と語るのは、創業70余年の歴史を有する「うお寿」の若主人、山下武司さん。

同店は、80名まで利用可能な宴会場などを完備し、春の筍尽くしの料理「筍会席」(本体価格6,000円・8,500円)をはじめ、会席料理、活魚料理、寿司、仕出しなどのニーズに対応。名物は『竹の子姿ずし』です。

「今でこそ地元産の筍は有名ですが、かつては余剰筍をいかに活用するかという課題をかかえており、2代目当主である父が隣の農業協同組合(現JA)にその解決を頼まれました」。通年味わえるよう、新鮮なうちに缶詰にした筍を使い、2年がかりで開発に至ったそうです。

「筍などを炊く場合、料理人でも、家庭でも、砂糖と醤油で甘辛く仕上げるのが通常ですが、私どもは色味を大切に考え、醤油は使いません。鰹節と昆布で引いた出汁も使わず、酒と味醂を使い、追い鰹をして薄味をつける。当時としては突拍子もない発想です」

シャリは、木の芽と柚子をみじん切りにして混ぜ、香り高く、優しい味に仕上げています。良心的な価格(1人前:税込1,556円)は、京都の筍の価値を知る人を驚かせ、それを1年中、味わえることでも喜ばれました。メディアの取材が増えるにつれて人気が高まり、通信販売できることも功を奏しました。

寿司の伝統を守る活動などが評価され、2007年に『明日の名工(京都府青年優秀技能者奨励賞表彰)』を受けた山下さんは、「筍の可能性を考えていかなければならないと思っています」と新商品の開発に着手し、一年中その美味しさを届けられるスイーツ「笹羊羹」「筍入り豆乳アイス」を生み出しました。春、長岡京市は筍料理を目当てにやってくる観光客で賑わいます。筍の美味しさを知る新たなファンが増えていくことは間違いありません。

京の味処 うお寿

京都府長岡京市今里2-17-8
TEL 075-951-0325
URL https://www.uosu.jp/
営業時間　11:00〜21:00(ラストオーダー20:30)
※新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、変更となる場合がございます。
定 休 日　月曜日(祝・祭日を除く)

JR京都線「長岡京」駅よりタクシーで約10分
阪急電鉄 京都線「長岡天神」駅よりタクシーで約5分

京の台所を訪ねて 9

京都が育んだ伝統料理の一つに、精進料理があります。明治4年（1871）創業の「泉仙（いづせん）」は、主に精進料理を供する京料理店です。大徳寺（京都市北区）の境内にある「泉仙」大慈院店に伺いました。

臨済宗大徳寺派の大本山“大徳寺”は、1315年に開創され、その後、応仁の乱で荒廃したものの、一休和尚によって復興されました。戦国時代にも歴史の表舞台に登場し、織田信長や、豊臣秀吉と千利休に縁（ゆかり）のある名刹となっています。境内には塔頭（たっちゅう）22ヶ寺があり、“大慈院”は織田信長の姉の安養院らによって創建された塔頭です。茶道三千家の菩提所となっている塔頭“聚光院”もあり、一年を通じて茶人や檀家の人々、観光客などが参拝する姿が見られます。

「泉仙」大慈院店は1963年、大慈院の敷地内で開店しました。現在、店長を務めるのは、「泉仙」の全店（仕出し割烹専門の本店・大慈院店・紫野店・嵯峨野店）で料理人として活躍してきた木村剛太郎さんです。大慈院店について、「寺院の境内という非常に珍しい立地条件にあり、庭の緑に包まれながらゆっくりと食事をとることができます」と木村さん。

泉仙の精進料理は“精進鉄鉢（てっぱつ）料理”と言い、鉄鉢をかたどった器に四季折々の味覚を盛り込んで、供されています。鉄鉢とは、僧が食物を受けるために用いた鉄製の丸い鉢です。これを模して、入れ子式に“より小さな器”を順々に重ねて収められるようにした器は計7つ。これに御飯や吸物などが付く精進鉄鉢料理あやめ、ゆり、ぼたん、あおい4種類を全店で提供しています。

仏の教えによって、精進料理に肉類・魚介類は使用できませんが、出汁に深みを出すために鰹出汁を加える店もある中で、「私どもは、炒った大豆と昆布だけで出汁をとっており、この掛け合わせが最高だと思っています」と木村さん。さらには「できるだけ地元産の食材を活用しています。基本的に薄味にし、素材の持ち味を生かしています」と続けます。独活（うど）の皮をきんぴらにするなど、食材を余すことなく生かしています。まさに世界中で注目されるSDGs（持続可能な開発目標）への取り組みになりますが、それは諸先輩方から教えられたことで、ごく普通のこととなっています。

流行りの食材を取り入れることもある一方で、昔から変わらず提供しているのが“梅干しの天婦羅”です。揚げる前に甘露煮にしており、ほどよい甘さがあって美味なことで知られます。

他店の精進料理と比べて色合いもよく、ボリュームもあり、味わい深い精進鉄鉢料理は好評です。「お野菜をどう調理するか、いろいろ考え作っています。使える食材が限られているからこそ、遣り甲斐があり、楽しいんです」。同店では本物の精進料理を通して、京の文化の奥深さを堪能することができます。

泉仙 大慈院店

京都市北区紫野大徳寺町4大慈院内
TEL 075-491-6665
URL https://kyoto-izusen.com/
営業時間　11:00～16:00（close）
定 休 日　12月29日・30日・31日

memo

memo

京の台所を訪ねて 10

肌寒くなってくると、ありがたいのは温かい料理です。秋冬の料理の代表格“かぶら蒸し”は、昔から京都人の馴染みの料理。“かぶら蒸しの名店”と称される京料理の店「一平茶屋」の暖簾をくぐりました。

四条大橋から川端通りを南へ歩くと、ほどなく見えるのは、歴史を感じさせる「一平茶屋」の佇まいです。1926（大正15）年、仕出し業に始まり、1928年に祇園の南北を走る短い通り“切り通し”の界隈から現在地に移転しました。落ち着いた店内の1階にはテーブル席と座敷があり、少人数での利用に向いています。2階は3個室の座敷で、仕切りを外すと、およそ25名のお客様に対応できます。

店主の佐々木公平さんは「曾祖父、祖父、父から続くこの店の4代目となって約30年が経ちます。かぶら蒸しは、初代からあった冬季の一品で、評判が良いため、一年を通じて提供するようになりました。2代目の時代には“かぶら蒸しの一平茶屋”とイメージされていたようです」

随筆家の大村しげさんからも愛された名店で、常連のお客様も多く、観光客なども来店します。

10月後半から使うカブは、千枚漬けで知られる聖護院カブです。「聖護院カブは、甘みがあるのが特長です。かぶらの“つなぎ”として片栗粉や卵白を使うお店が多いと思いますが、うちは道明寺粉を使っています。それによって、もっちりした感じに仕上がっています」

かぶらの柔らかさが絶妙で、ぐじ（甘鯛）、鰻、鶏、椎茸、百合根とともに味わえます。餡（あん）の味つけには、昔から薄口醤油だけを使い、伝統の味を守っています。

かぶら蒸し定食（税込み4,400円）では、名物の“かぶら蒸し”に、先付け、八寸、お造り、ご飯、香の物が付きます。「上かぶら蒸しセット」（税込み6,600円）には、さらに3品の料理と赤だしが加わります。

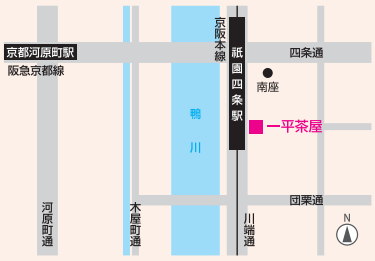
気候変動が野菜や魚のとれる時期に影響し、“旬”がずれる中で、「時季の食材をできるだけ多く使うよう努めています」と、その時々に美味しい素材を調理しています。

聖護院カブのシーズン以外は、小カブラを活かします。京都産をはじめ、美味しい産地の小カブラが使われるため、一年中、美味しいかぶら蒸しを味わって、“ほっこり”することができます。

「気軽に食べに来てください」と佐々木さん。店主夫人も素敵な笑顔を見せてくれます。ご子息は現在他店で修業中で、やがて5代目の力も加わります。最後に「力を合わせて頑張っていきたい」と結んでくれました。大正時代の面影が残る「一平茶屋」でお客様は心身ともに一層あたたかくなりそうです。

一平茶屋

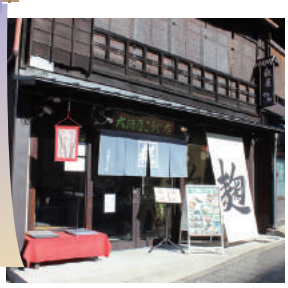
京都市東山区宮川筋1丁目219
TEL 075-561-4052
URL http://www.eonet.ne.jp/~ippeizyaya/
営業時間　12:00～21:00
定 休 日　毎木曜日



À la carte

京の台所を訪ねて 11

京都人の新年の朝食と言えば、“白味噌雑煮”。味噌材料専門店「大阪屋こうじ店」は京の老舗として、ミシュランガイドに載る料亭や、家庭の台所を力強く支えています。カフェスペースも設ける三条神宮道店を訪ねました。



年が明けると、平安神宮や八坂神社の参詣者が帰り道に列をなす光景が、三条神宮道店で見られます。「大阪屋こうじ店」の創業は寛永年間（1624～1644年）にまで遡ります。豊臣家の家来が“大坂夏の陣”の後に、京都・島原に逃れ、舞鶴に移り住んで「大阪屋」の屋号で餅屋を始めました。その後、麹（糀とも書く）も製造し、1804年に麹屋をもらい受けて分家し、「大阪屋こうじ店」を創業しました。9代目となるのが、代表を務める伊藤文則さんで、10代目の伊藤譲さん・由香さんご夫婦も製造と販売を担っています。

そもそも麹とは、麹菌を穀物に生やしたものです。本店がある舞鶴市は、昔から降水量が多く、湿度も高いなど、麹造りに適していました。同店では、国産米・天然水のみを使用し、イギリス積みの煉瓦室で、薦（藁の蓋）を使うという昔ながらの製法を守り、生麹を仕上げてきました。「四季のある日本で毎日、温度や湿度などを一定にしなければなりません。“作る”というよりも、風邪をひかせないよう赤ちゃんを“育てる”という感じですね」（以下、由香さん）。

生麹の水分を飛ばした乾燥麹は、常温で数ヵ月もたせることができます。生麹の場合は、麹菌が生きた状態にあるため、保存できるのは要冷蔵で1週間。それだけに風味がよく、これで味噌や甘酒を仕込むと、美味しく仕上がります。

京阪神からも生麹などを求めて来店するお客様が増えてきたため2009年に三条神宮道店をオープン。甘酒の本当の美味しさを伝えようと、カフェスペースも備えました。

同店では京白味噌を使った雑煮を通年提供しています。麹で甘味とうま味を出しているのが特長で、2個の丸餅が入った雑煮は税込み660円。お正月の三が日に限っては、金時人参と里芋も入り、金粉入りの鰹節が天盛りにされた華やかな雑煮に変わります。

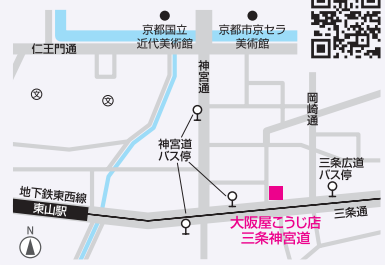
味噌汁定食では、一番人気の京合わせ味噌を含めて6種類の中から好みの味噌を選ぶことができ、舞鶴産サワラの西京焼きなども付きます。

スイーツも見逃せません。通販でのお薦めは、手作り味噌キット（完成1kg）です。

「イギリスでは乾燥麹しかないと聞きました。将来的に海外の方にも販売できればと思っています」。同店は連日のように活況を呈します。「赤味噌の美白効果が化学的に証明されたことなど、お客様から学ばせていただいています」。今年も麹の力が活かされます。

大阪屋こうじ店 三条神宮道

京都市東山区三条通神宮道東入中之町181
TEL 075-754-0250
URL https://www.namakouji.com/
営業時間　麹などの販売 11:00～17:00
　　麹カフェ 11:00～16:30
　　（ラストオーダー16:00）
定 休 日　月曜日



memo

À la carte

京の台所を訪ねて 12

日本三大酒どころの一つ、京都市伏見の「鳥せい本店」は、地元の人々が気軽に来店し、接待でも利用できる名店です。その魅力は、日常的に味わいたくなる鶏料理と、蔵元直送のさまざまな日本酒にあります。

昼時を過ぎ、2時近くになってもお客様が次々にやってくる鶏料理専門店「鳥せい本店」。大正年間の酒蔵を改装した店の佇まいは、長い歴史を感じさせます。隣接する蔵元直売店では“ここでしか入手できない限定酒”などが販売され、その奥には酒樽を再利用して造られたイベント用展示室が完備されています。

店の暖簾をくぐると、その先に広がるスペースの中央にタンクが置かれ、ホールスタッフがその蛇口から蔵出し生原酒や新酒を注いで提供する光景が繰り返されていました。そんな同店の起源は、江戸時代初期の1677年に初代「源兵衛」が現在地で興した酒造業にあります。代々に渡って戸籍上の名も源兵衛と改称してきた山本家の現当主は11代を数え、その子息の山本晃嗣さん（株式会社山本本家 専務取締役）が「鳥せい本店」の開店経緯を語ってくれました。

「祖父（十代 山本源兵衛）はドイツを視察したとき、ビール工場の隣にレストランがあり、ソーセージなどを使ってビールに合った料理が提供されていることを知りました。これと同じように日本の酒蔵のすぐ横で料理店を開き、日本酒に合う料理を出せば、日本酒の良さを伝えるきっかけを作れるかもしれないと発想したそうです」

酒造りに適した伏見の名水は中硬水であるため、まろやかな味わいの酒が仕上がり、料理の味を引き立てることができます。どのような料理が良いか考えたとき、メイン食材として鶏肉に注目しました。「肉と言えば、関東では豚と鶏、関西では牛と鶏が連想されます。どちらにも共通する鶏肉を活かした料理を用意し、日常的に来店してもらおうと思いました」。創業300周年を迎える1976年に「鳥せい本店」を開店。鶏料理専門店を営む株式会社鳥せゑとの共同経営により、極上の酒と鶏料理のコラボレーションを実現しました。

今でこそ伏見の酒蔵は減少しましたが、かつては酒蔵が軒を連ねており、開店当時の「鳥せい本店」は、ぽつんと一軒だけある料理店で、10席と少しのテーブルのある小さな店でした。徐々に席数を増やし、現在は約250席。蔵を改装した個室は4名から10名までが着席できる掘りごたつ式の座敷で、最も大きい部屋では20名以上が利用できます。

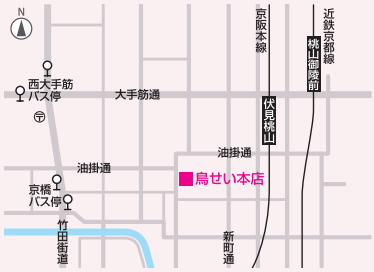
ロングセラーになっている料理が多く、例えば「鶏串やき」は、日本酒を使ったタレが美味しいという声が絶えません。鶏ミンチが入っている「とりコロッケ」、ジューシーな味わいの「とり皮餃子」なども好評です。人気の高い料理は枚挙にいとまがありませんが、料理の研究が常に続けられています。3ヵ月ごとに新しい“季節の料理”が登場し、人気があれば通年メニューに加えられます。コース料理も用意されており、座敷を利用されるお客様が夕食時によくオーダーしています。料理を美味しく召し上がってもらうための配慮が随所に見られ、メニューには料理に合う“おすすめ酒”も紹介されています。

日本酒は、メインブランド「神聖」をはじめ、さまざまな日本酒を揃えています。ちなみに神聖という銘柄は、中唐の詩人、白楽天が詩の中で酒を“神聖なもの”と表現したことに由来します。また神聖は、稲の花言葉です。カクテル系はすべて日本酒割りで、日本酒に親しめなかった人もサワー感覚で味わえます。

「お客様の笑顔を増やしていきたいですね。そのためには、お料理を召し上がっていただくだけでなく、お酒を飲むことによって美味しい体験をしていただくことが一番大事になるかと思いますので、いかにして飲んでいただくのが良いかを考えていくつもりです。これからも祖父に感謝しながら、鳥せい本店が醸し出す雰囲気の中で、お料理とお酒を味わえるシーンづくりに努めます。また日本が好きという外国の方のお声もお聞きしますので、私どもの根本となる日本酒を海外の方にも楽しんでいただけることを願っています」

鳥せい本店

京都市伏見区上油掛町186
TEL 075-622-5533
URL http://www.torisei.com/shop/honten/
営業時間 11:00～23:00
（ラストオーダー22:30）
定 休 日 月曜日（祝日の月曜、及び12月の第3、第4月曜は営業）
年末年始 12月31日～1月3日



最新のサムコナウはこちら

サムコ 株式会社

E-mail: info@samco.co.jp

URL: https://www.samco.co.jp/

□本社
〒612-8443 京都市伏見区竹田藁屋町36
TEL:075-621-7841　FAX:075-621-0936

□西日本営業部
〒612-8443 京都市伏見区竹田藁屋町36
TEL:075-621-7501　FAX:075-621-3603

□東日本営業部
〒141-0031 東京都品川区西五反田7-25-3
TEL:03-3492-3891　FAX:03-3495-5796

□東海支店
〒465-0043 名古屋市名東区宝が丘270 4階
TEL:052-715-5285　FAX:052-715-5286

□つくば営業所
〒305-0031 つくば市吾妻1-15-1 105号
TEL:029-851-3801　FAX:029-851-3809

Copyright © 2023 Samco Inc. All Rights Reserved.

www.samco.co.jp

samco PARTNERS IN PROGRESS