

京の漬物

5

奈良時代から伝わるという奈良漬。もともとの奈良漬は、野菜を塩と酒粕で漬け込んだ辛口の漬物だったそうです。今回は一味違い、味淋（味醂）^{みりん}の風味を活かした独特のまろやかな味わいの奈良漬を初めて作り出し、その伝統を守り続けながら、更なる品質の向上に取り組む老舗『田中長奈良漬店』^{たなかちよう}さんを訪ねました。



呉服の街として全国的に知られる室町界限。その一角に歴史を感じさせる店構えの田中長奈良漬店さんがあります。田中長さんは和泉屋（田中）長兵衛として寛政元年（1789年）に味淋の醸造を始めた傍ら、自家特性の味淋を用いた奈良漬を作り、『都錦味淋漬』^{みやこにしき}として販売を始められました。この名の由来は、古今和歌集にある素性法師の春の歌『見渡せば 柳桜を こきまぜて 都ぞ春の 錦なりける』からの引用だそうです。まさに京の老舗ならではの商標です。

厳選された素材から約2年間、丹精込めて作られる味淋漬は、美しい鼈甲色^{べっこう}と芳醇な香り、実に上品でふくよかな味わいで華やかな京の春にふさわしく、お茶受けにも向くような上品な味のお漬物です。現在でも初代からの製法が守られ、伝統の味が引き継がれています。

田中長さんの味淋漬には、京の伝統野菜、加茂なすや嵯峨野きゅうり、また、すいか、しょうがなどが用いられます

が、その代表が『桂うり』です。昔は桂地区で栽培されていたという越瓜^{しろうり}（白瓜）ですが、現在、宅地化が進み、種の保存の目的でほんの少量しか作られていないとのこと。このため、田中長さんでは、桂で取れた種をもとに桂と気候風土の似た、四国徳島、吉野川のほとりの契約農家に栽培してもらい、桂産に勝るとも劣らない上質のうりを素材に使っておられます。この味淋漬は、表面は縮緬肌^{ちりめんはだ}とよばれる特有の紋様で覆われ、身は緻密でありながらやわらかく、しかも歯切れがよいという逸品で、口コミ主体で日本各地から注文を受けておられるそうです。

江戸時代から九重に匂う都の錦としてそのおいしさが評されている味淋漬。京都で二百有余年愛され続けているお漬物です。

■田中長奈良漬店

京都市下京区綾小路通烏丸西入童侍者町160

TEL 075 (351) 3468

FAX 075 (351) 4520

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