

京の漬物

6

京漬物は千枚漬やしば漬などの伝統的なものだけではありません。今回は『伝統、創作、健康』を三本柱として現代の食生活や健康を意識した京漬物まで幅広く展開されている『京つけもの西利^{にしり}』さんの本店を訪ねました。



京都を代表する大寺院の一つであり世界文化遺産にも登録されている西本願寺。堀川通りを挟んだその真向かいに西利さんの本店はあります。昭和15年に100余年の歴史を誇る京漬物の老舗西利商店さんからののれん分けで創業されました。



西利さんがお漬物を作られる上で心がけておられることは、『伝統、創作、健康』だそうです。伝統の味覚、手法にこだわり作られる千枚漬は昭和51年度総理大臣賞を、すぐきも同年度の京都府知事賞を受賞しています。また、伝統の技を基本に現代の好みにあった低塩分の『京のあっさり漬』を開発され、人気を集めています。環境問題にもいち早く取り組み、エコケースという容器での販売も行われています。健康を意識して開発された商品にはラブレ乳酸菌を使った『ラブレシリーズ』があります。このラブレ乳酸菌は、免疫賦活効果をもつことが実証されたきわめて稀な乳酸菌であり、インターフェロンの研究で日本の先駆者といわれる(財)ルイ・パストゥール医学研究センターの岸田網太郎博士により、平成4

年に京漬物のすぐきから発見されました。西利さんはルイ・パストゥール医学研究センターの協力を得て、健康漬物『ラブレ』を続けて食べることで免疫力が高まることを実証されています。ラブレシリーズには白菜、壬生菜、茄子をはじめとする数多くの野菜の天然旨味(昆布)、糠漬、古漬があり、さまざまな味を楽しむことができます。この商品の評価も高く、平成12年度京都市中小企業優秀技術賞を受賞しています。

西利さんのお店は、関東から四国、九州まで約70カ所もあり、京都以外の多くの場所でも本場の味にふれることができます。さまざまな受賞に輝く伝統の京漬物やユニークな健康漬物を見かけた際には、試されてみてはいかがでしょうか。



■京つけもの西利

京都市下京区堀川通七条上ル西本願寺前

TEL 075 (361) 8181

FAX 075 (361) 8801

<http://www.nishiri.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。