

京の漬物

19

寺町通りと鞍馬口通りの交差するところに京の六地蔵の一つの「鞍馬口地蔵」を安置している上善寺があります。観光寺院ではないので、街の喧騒を感じさせない静けさがあります。今回はその静かな土地にある、京漬物の名店『富屋』さんを訪ね、厳選された京野菜を使った京漬け物についてご紹介頂きました。



京都市を南北に通る地下鉄烏丸線。京都駅から北へ6駅、鞍馬口駅を降りると、そこには下町風の路地にたくさんのお店が並んでいます。鞍馬口通りを東へ入り、のんびりした道を行くと、お漬け物屋さんの『富屋』さんはあります。京漬け物をはじめとする京都の豊かな食文化を支えてきた京野菜を中心に、店先には色とりどりの漬け物が並んでいます。

富屋さんは昭和22(1947)年の創業以来この土地に根差し、地元の方々に深く愛され、現在にいたるまで人気のお漬け物屋さんです。そんな富屋さんのお漬け物で、これから旬になってくるのが、『聖護院かぶら漬』です。夏の時期のかぶらは成長が速く大きくなりすぎてしまうものですが、朝夕が寒くなると、かぶらの身も引き締まりおいしいものができるようになります。それをうす塩で漬ければ、聖護院かぶらができあがります。

富屋さんのこだわりは地元でとれた旬の野菜を地元の方に食べて頂く“地産地消”です。京野菜はもちろん、富屋さんで売っているお漬け物はほとんど、京都府下でとれた野菜です。どうしてもいい野菜が手に入らない時は他府県の野菜を使う時もあるそうですが、京都の野菜を使うというこだわりを持って漬けています。

また、富屋さんのお漬け物はすべて社長

の清水さんが丹誠をこめて漬けてくださったものです。実際に作ってみないと、野菜の状態、色味などわかりません。近くの工場ですら毎日手作業でお漬け物を作ることで、最も良い状態のお漬け物が、富屋さんの店先には並んでいます。

この努力と功績により清水社長は京都府より『京都の現代の名工』・漬け物店で初めて京都府食品産業協会より『味の匠 京のフードマイスター』として表彰されました。また富屋さんの『千枚漬』は京都吟味百撰にも認定されています。

寺町通りというだけあって、富屋さんの周辺には上善寺だけでなくたくさんのお寺があります。そのお寺に、お彼岸の時にお墓参りにきた方も、毎年富屋さんのお漬け物を買って帰るそうです。静かな下町の京の漬け物を味わいに、足を伸ばしてみたいかたがでしょうか？



■富屋

京都市北区鞍馬口通寺町西入新御霊口町285

TEL 075(231)0341

FAX 075(231)2045



※ 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。