

## 京の漬物

7

しそ  
紫蘇の風味を生かしたしば漬は、京都の三大漬物の一つとして知られています。今回は、明治34年（1901年）創業のしば漬の名店『土井志ば漬本舗』さんの本店を訪ね、しば漬の歴史と伝統の逸品についてご紹介頂きました。



三千院や寂光院などで全国的にも有名な大原は、しば漬発祥の地ともいわれます。この澄んだ空気と清らかな水、そして上質の野菜に恵まれた洛北の山間の里に土井志ば漬本舗さんの本店があります。

大原では800年以上もしば漬作りが続けられ、『しば漬』という名称も、昔は大原の地で作られたもののみを指していたそうです。壇ノ浦の合戦ののち、大原の寂光院に隠棲した建礼門院徳子を慰めようとして里人が紫蘇と漬け込んだ夏野菜を差し入れたところ、里人のやさしさとそのおいしさに感動した建礼門院が、紫蘇独特の色合いと香りから、これを『紫蘇漬け』と名付け、それが現在のしば漬になったといわれているそうです。

土井志ば漬本舗さんのしば漬は、夏野菜と大原の自社農園で作られた紫蘇に塩を加え、乳酸菌で約1か月間自然熟成させた昔ながらのものです。飽きのこない酸味と紫蘇の香り、いきいきとした歯ごたえは、大原でしか生み出せない独特の風味です。鮮やかな赤紫色は、『ちりめん赤紫蘇』から出る自然の色で、合成着色料は一切使用していないそうです。この赤紫蘇は縮れた葉をしており、今から約1200年ほど前、都

が京都に造られた頃に渡来した原種に近いものだそうです。また、紫蘇は免疫力を高め、健康を維持・回復していく働きを持つほか、せき止め、鎮痛、鎮静、利尿、発汗、解毒など多くの効能を持つ優秀な薬草でもあります。

土井志ば漬本舗さんでは、本店の周辺を『志ば漬の里』として整備され、漬物作りの様子を間近で見学することができます。また、本店内には、大原の自然を窓外に眺めながら、しば漬をはじめ京漬物を添えた風趣ある料理を楽しむことができる漬物茶屋『花ぢり』があります。大原の観光の際には、しば漬の本場で伝統の逸品を味わってみてはいかがでしょうか。



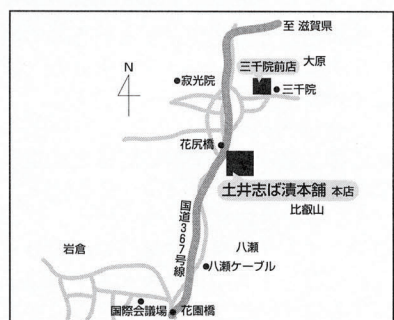
## ■土井志ば漬本舗

京都市左京区八瀬花尻町41

TEL 075 (744) 2311

FAX 075 (744) 2317

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



※ 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。