

## 京の漬物

10

洛北・上賀茂の特産である京漬物『すぐき』。今回は文化元年（1804年）創業のすぐきの老舗『御すぐき處 なり田』さんを訪ね、健康食品としても注目を集めるすぐきについてご紹介頂きました。



京都最古の神社の一つであり、世界文化遺産にも登録されている賀茂別雷神社（上賀茂神社）。この神社の祭祀である葵祭は、京都三大祭の一つにも数えられ、平安王朝を偲ばせる華やかな行列で有名です。御すぐき處 なり田さんは、上賀茂神社の門前、明神川沿いに昔ながらの土塀が続く『社家町』にあります。

なり田さんといえば、お店の名前にもある“すぐき”です。すぐきの材料である京野菜のすぐき菜はかぶらの一種であり、上賀茂の地で桃山時代に社家の手により栽培され始めたそうです。当時から希少価値が高く、皇室関係者や文人墨客の間で珍重され、門外不出の作物として上賀茂の特産物となりました。すぐきは、もともとは初冬に収穫したものが越冬後の気温の上昇とともに自然発酵し、葵祭が開かれる5月頃に食されていたという初夏の珍味でした。明治維新以降に作付面積が増大し、大正時代に室とよばれる加熱室で人工的に発酵させるようになり、京の冬の味覚を代表するようになったそうです。

伝統の技と塩だけで作られるなり田さんのすぐきは、酸味の中に甘味を含み、歯触りもしなやかな逸品です。また、自然食品であるすぐきは、おいしくだけではなく、健康食品としても注目されています。すぐきには乳酸菌の一種であるラブレ菌が含まれており、

このラブレ菌はヒトの体内でガン細胞やウイルスの働きを抑制するインターフェロンの生産を促すそうです。近年、すぐきの魅力がテレビなどで広く紹介されているため、人気がさらに高まり、なり田さんでは販売数量の制限までされているそうです。

百人一首に歌われた聖なる禊の川『櫛の小川』が境内を流れ、緑の中に美しい朱塗りの楼門や廻廊、社殿が並ぶ上賀茂神社。なり田さんのある社家町は、伝統的建造物群保存地区に指定されており、なり田さんのお店も江戸時代末期の建物で大変風情があります。歴史豊かな上賀茂を散策し、なり田さんの伝統のすぐきを賞味されてはいかがでしょうか。



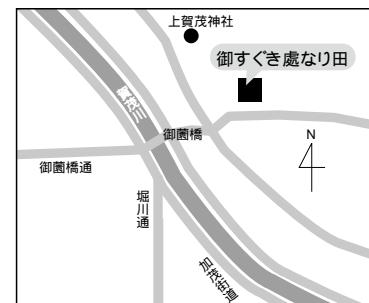
### ■御すぐき處 なり田

京都市北区上賀茂山本町 35

TEL 075 (721) 1567

FAX 075 (781) 5956

<http://www.suguki-narita.com/>



※ 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。