

# 京の台所を訪ねて 2

際立つ名水と澄んだ大地に恵まれた洛北・美山町に本店を構え、京都市内の二条城店でも滋味深い京ゆばを趣向を凝らした多彩な献立で提供する京ゆば処静家。その京ゆばに注ぐ熱き想いとおもてなしの心をお聞きました。



京ゆばの歴史は古く、鎌倉時代初期に中国から禅僧によって伝えられ、禅宗寺院の精進料理の貴重な食材として京の地に根づいていきます。その後、茶懐石や京料理にも欠かすことのできない美味となり、江戸時代には庶民の滋味として広く食されるようになりました。京ゆば処静家は山紫水明の自然に恵まれ、千年余の食文化を育んできた京都の中でも、特に際立つ清流と澄んだ大地で名高い美山町に平成3(1991)年から本店と自社工場を構えています。より多くの方々に静家の京ゆばを愛でていただくために、世界遺産・元離宮二条城の間近に位置する二条城店を開店したのは平成11(1999)年です。「伝統を誇る京都の食文化は実に多彩ですが、京ゆば尽くしのお店は希少であり、独自の佳味と献立をご提供できれば大きな可能性があると考え、一念発起して取り組みました。私どもの先祖は織田信長の調理長を務めており、味覚にはそれなりの自信がありました」と、店主の中田太郎さんは快活に微笑みます。

京ゆばの原料は大豆と名水であり、これで作った豆乳を加熱した時に生じる薄い膜を丹念にすくい上げていきます。熟練の職人技が求められる手作業です。静家は大豆にも徹底的にこだわっています。「思い通りの膜を得るのは難しい。長い歳月を経てようやく納得できる



仕事ができるようになりました。大豆は毎年、品質が微妙に異なるために、国産の逸品の中から厳選したものを年毎に4種類ほどブレンドし、静家ならではの極上の味

を追求しています」。また、大豆のアクはすべて抜いているので、本当の甘みを味わえるのも静家の京ゆばの特徴です。

たとえば、「ゆば尽くし膳」には昼食コースと夕食コースがあります。「汲み上げゆば」、「豆乳」をはじめ京ゆば本来の甘みがじっくりと味わえる「刺身ゆば」、バターでこんがり

と焦げ目がついたゆばをお醤油とゴマの2種類のタレで堪能する「ゆばステーキ」、ポン酢で賞味した後、残った豆乳で自作の豆腐も楽しめる「ゆばしゃぶしゃぶ」など多彩な美味を満喫できます。さらに、「京ゆば井懐石」も松竹梅から選べます。「大豆は代表的な健康食品であり、これらの中でもいちばん消化吸収が良いのがゆばです。その栄養素は素肌の新陳代謝を促し、髪に艶や張りを与え、コレステロールの増加を押さえるなど美しさと若々さを手助けする効果もあります。京ゆばは女性のアンチエイジングにも最適です」と、女将の



中田裕江さんも京ゆばにぞっこんです。最近、二条城店で開始したご家庭や職場で手軽に京ゆばを味わえる「ゆばあんかけ丼」のテイクアウトも好評です。

## 京ゆば処静家 二条城店

京都市中京区堀川御池西入ル  
TEL 075-813-1517

営業時間 [昼食] 11:30~14:30  
[夕食] 17:30~19:30

定休日 不定休/月・火曜日は事前にご予約ください

