

京の台所を訪ねて 3

京野菜をはじめとする旬の滋味を際立たせる京のおばんざい。先代のこだわりを受け継ぎ、数多くの著名な芸能人も足しげく通う「わらじ亭」を訪ね、店主の高橋佳奈子さんにお店に注ぐ熱き想いをお聞きました。



辛料を少し効かせています。特製ちりめん山椒もお酒のあてに相応しい濃さにしていますので、ご飯の時はお塩を多少足してくださいとお願いしています。子どもの頃から先代の母親を手伝い、その背中を見ながら育ちました。食材は何十年もお付き合いのある京都市中央市場

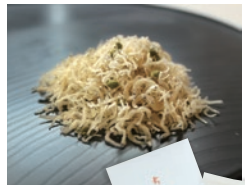
洛中の西に位置する壬生は湧き水に恵まれた地域であり、江戸時代に壬生菜や芹の特産地となり、「京野菜の里」と称されるようになります。その地名もかつては「水生」と記され、いつしか水に通じる干支の「壬」の文字があてられるようになったと伝えられています。この地に京のおばんざいを供するわらじ亭が暖簾を掲げたのは、昭和50(1975)年。あと5年ほどで半世紀という大きな節目を迎えます。店名は先代が「わらじを脱いで旬のおばんざいを楽しみ、身も心もほっこりと和んで頂けたら」という想いを託して名付けたそうです。「おばんざい」は漢字では一般的に「お番菜」あるいは「お晩菜」、「万菜」と記します。たとえば、「番」が日常的なものを表すように、京都で代々受け継がれ、日々食される家庭料理を意味し、京都ならではの惣菜や酒の肴として広く親しまれてきました。京野菜をはじめとする季節の食材本来の味を大切に、毎日食べても飽きることがなく、栄養のバランスも申し分ない町衆の食文化の象徴です。

昔ながらの温かい灯に誘われて店内に入ると、奥行きのあるカウンターに大鉢に盛り付けられたおばんざいがずらりと並んでいます。京の壬生菜、九条ねぎのぬた、ゆず大根、山椒こんにゃく、万願寺とうがらし、なす煮、賀茂なす田楽、鱧天、しめ鯖、わかさぎ南蛮漬



け…。懐かしさを秘めた深い滋味の数々、色鮮やかで目移りしてしまう献立です。「旬の京野菜を中心とした食材をお酒にもごはんにも合うように、一般家庭より香

の仲間さんや農家さんから仕入れています」。わらじ亭の際立つ美味しさは、映画やテレビ番組でもお馴染みの著名な芸能人の名前が並ぶボルキープ柵や座敷の壁の色紙が物語っています。季節と共に移り変わるおばんざいを楽しみに、地元の方のみならず他府県から毎月のように来店される常連さんも数多いとか。ご虫屑の方々にとってわらじ亭は、まさに「もう一つの我が家」なのです。カウンター、奥のテーブル席や座敷に2階の宴席を加えれば50名以上入れるお店ですが、現在はコロナ対策のために席数を大幅に削減しており、ご予約をお願いしたいとことです。ちなみに、特製のちりめん山椒は全国発送も行っていきます。



- わらじ亭公式ホームページ
<https://warajitei.com/>

京のおばんざい わらじ亭

京都市中京区壬生東大竹町14(御前通六角西入)

TEL 075-801-9685

営業時間 17:00~22:00

(要予約/ご注文は21:30迄)

定休日 日曜・祝祭日

