

京の台所を訪ねて 4

日本の食文化を形づくる伝統食品の一つに豆腐があります。特に京都の豆腐の美味しさは広く知られており、伝統の京料理の技をもって作られた豆腐料理の名店「豆水楼」木屋町店を訪ねました。



「京都を訪れたら一度は豆腐料理を食べておきたい」といわれる京都で、豆腐料理の専門店として注目されているのが豆水楼 木屋町店です。御池通りと木屋町通りの交差点の近くの路地を入ると、出合うのが同店。大正時代の町家という伝統の佇まいが、古き良き京都にいきなってくれます。店長の本田福良さんは「京都らしさを感じられる豆腐料理を作りたい」と語ります。観光シーズンには国内外の旅行客を大勢迎え、今も地元ファンを増やしている理由について、「落ち着いた雰囲気の中で気軽に食事をしていただけることではないでしょうか」と説明してくれます。

1階にはカウンター席や、鴨川と東山を借景にする客室も完備。2階は大人数にも対応できるテーブル席の広間です。

名物は「冷しおぼろ豆腐」(冬期は「おぼろ湯豆腐」)。国内産の大豆を使用し、天然にがりで作った逸品です。原料の価格変動などの苦労はありますが、安全で安心できる料理にこだわり、伝統の豆腐がもつ美味さを届けています。また、さまざまな食材に合わせられるのが豆腐の特長です。一番人気のコース料理「高瀬川」では、汲み上げ湯葉の造りや名物おぼろ湯豆腐のほか、季節の蒸し物など、京野菜などの旬の食材を活かした「旬の豆腐料理」を提供。「冷しおぼろ豆腐」は、すぐに食べられる美味しさ。お代わりもできます。

また豆水楼 祇園店は、八坂神社や高台寺、清水寺に近く、祇園エリア散策時の食事処に最適です。築130年の町家で、“離れ”の蔵にはテーブル席が設けられています。豆

腐懐石「八坂」は昼・夜ともに人気のメニュー。祇園店で始まったベジタリアン向けの「六波羅」は、魚介類や肉、乳製品などを一切使っていない新しい豆腐懐石で、京都を訪れる外国人の方の注文が多いことから、両店で提供するようになりました。

コロナ禍にあっても地元客に愛され続けていますが、とりわけ昨年4、5月に辛かったのは「食材を活かせなかったこと」。和食が世界的に注目される一方で、日本人の食事は欧米化し、日本料理店が苦戦する中で、豆水楼は、町家と料理の良さ、リーズナブルな価格に加え、“気楽に”利用できることでお客様を魅了しており、日本の味を見直す人を確実に増やしています。「お豆腐はシンプルで、お塩だけでも美味しく召し上がっていただければと思っています」と本田さん。



木屋町店の東には鴨川が流れ、5～9月まで川床(約50席)が設けられます。京都の夏の風物詩、納涼床が待ち遠しい季節の到来です。

とうふ料理 豆水楼 [木屋町店]

京都市中京区木屋町通三条上ル大阪町517-3
TEL 075-251-1600

営業時間

月～土 昼11:30～15:00、夜17:00～22:00

日・祝 昼11:45～15:00、夜17:00～21:30

※ラストオーダーは閉店の1時間前になります

※無休(年末年始と川床設置の休業有り)

ホームページ <http://tousuiro.com/>

