

京の台所を訪ねて

京都の人々に「ぶぶ漬け」とも呼び親しまれてきたお茶漬けは、一見、シンプルな料理でありながら奥深いものです。100余年の歴史を有するお茶漬けの店「丸太町 十二段家」の暖簾をくぐってみました。



京都御所に近い「丸太町 十二段家」では、若者客が列をなす光景が珍しくありません。古くからの常連客も多く、著名人からも愛されてきました。創業は大正元(1912)年。「和菓子職人だった祖父が創業者で、父が2代目になります。お店の歴史を深く尋ねる機会がないまま二人とも亡くなってしまったため、詳細は分からんないです」と料理人で代表取締役の秋道賢司さん。

当初は祇園に構えた甘味処で、明治の中頃、朝帰りする酔客が菓子を手土産にしようと来店しました。「お腹が空いた」と言われ、創業者夫人がお茶漬けを供するうちに、それが美味しいと評判になり、店の形態を変えました。

京のお茶漬けと言えば、皮肉な表現として広まった「お茶漬けでもどうですか？」に触れないわけにはいかないでしょう。これは上方落語の演目『京の茶漬け』の影響のようで、京都の人のお宅を訪問して、そう尋ねられたら、「早く帰って」と暗に促されているというのです。「それは“簡単な食事でもいかがですか”という意味です。そもそもお客様がいらっしゃれば、おもてなしのために仕出しを頼んだりもしますから、“お茶漬けでもどうぞ”とは言わないでしょう。実際、私はそんな話を聞いたことがありません」

同店は、第二次世界大戦の後、現在地でお茶漬けの店を始めました。「母が“安くて栄養になるもの”を提供しようと、当時は高級だった卵を使い、出し巻も加えました」。出し巻が作り置きされていた時代に、熱々の作り立てを提供。卵と出汁が分離しないよう葛粉

で固める通常の調理法もとらず、卵と薄口醤油と“出汁”のみを用いました。

京料理の老舗で修業し、23歳で事業を後継した秋道さんは、今も早朝4時から利尻昆布と枕崎産の鰹節で出汁を引きます。熟練の技が届けるのは、“とろふわ”的食感と、一番出しが効いた出し巻です。お漬物は、地元産や近郊の野菜の糠漬けを基本にした8種類。御飯に掛けるのは、老舗茶舗のほうじ茶です。

お茶漬けのメニューは計3つで、「すずしろ」は、お漬物盛り合わせ・出し巻・赤出し・御飯・付き出し風の一品がセットになっています。それに季節一品物を加えたのが一番人気の「水菜」、さらに御刺身を加えたのが「菜の花」です。その他、一品料理や肉料理もあります。

かつて京町家であった名残りが見られる店内には、落ち着いた時間が流れます。それでも世代交代してから半世紀が過ぎました。「今は息子が手伝ってくれており、この50年の味を伝えていければ何よりです」と、にこやかにお話くださいました。



丸太町 十二段家

京都市中京区丸太町通烏丸西入

TEL 075-211-5884

営業時間 昼11:30~14:30、夜17:00~20:00

※売切れ次第閉店

定休日 毎週水曜日

ホームページ <https://www.m-jyunidanya.com>

