

# 京の台所を訪ねて 6

紅葉狩りの季節には、京都の山々の美しさとともに、風の冷たさにも気づかされ、温かい料理のありがたさが身にしみてきます。“京風うどんすき”で圧倒的な人気を誇る「権太呂 金閣寺店」を訪ねました。



京都の世界遺産である金閣寺（正式名称は鹿苑寺）、龍安寺、仁和寺を結ぶ観光道路は「きぬかけの路」と呼ばれ、この道に面した「権太呂 金閣寺店」は、しつとりとした佇まいを見せてています。築100年ほどの古民家を改装し、1階にはテーブル席とお座敷、2階には個室のお座敷を完備。床の間の掛け軸や生け花、雪見障子越しの中庭に季節を感じ、美味しい食事がとれる同店は、地元の人々や観光客などに愛され、接待などでも利用されています。

創業者は大阪でそば打ちの修行を積み、明治43（1910）年に関東風そば専門店を開業しますが、戦禍を受けたため親族のいる京都に移転。終戦を迎えると、物資のない中で、近所の人たちと配給の小麦粉を持ち寄り、持ち前の腕でうどんやそばを作つて振る舞いました。

昭和35（1960）年、市内で日本料理店「権太呂」を創業します。金閣寺店、岡崎店と店舗展開し、やがてメニューの中でも、京風うどんすき「権太呂なべ」の人気が高まります。

豊富な勤務経験を有するスーパーバイザーの大森政嗣さんは、権太呂のおもてなしの心を表現する2つの言葉を引用します。「一つは、茶の文化を愛する先代社長の藤本恵一郎 代表取締役が大切にしている一期一会。もう一つは、“まあ、お茶でも飲んで下さい”という意味をもつ禅語の喫茶去で、お客様には本当にゆっくりしていただきたいと思っています」

日本料理の命となる出汁。出汁には、羅臼昆布を使い、強い甘みとまろやかさを出しています。3種類の鰹節を使い、季節に合わせて炊き時間なども調整しているそうです。

「権太呂なべ」にはこの出汁が使われ、具材の活車海老、蛤、鶏肉、京野菜のうま味が溶け込み、美味しさが増します。うどんには国産小麦100%を使用。先付の“自家製そば実豆腐”は、葛粉と胡麻と出汁と、炒った自家製のそばの実で作られています。さらに天麩羅などが付く「権太呂なべコース」もあります。

全店共通で人気を博しているのは、抹茶わらびもちです。本蕨粉100%を用い、老舗茶舗の抹茶を練り込んだ甘味は、食感と風味が絶妙。作ったその日が消費期限となり、「権太呂」の通信販売でも扱えない商品のため、店舗で味わうか、“お持ち帰り”するしかありません。

「3店舗それぞれ特色をもったお料理をご提供しており、金閣寺店オリジナルの人気メニューは、ゆばあんかけ御膳です。秋の京野菜を使った御膳などもぜひ楽しんで下さい」と大森さん。暖簾の向うに、心をほととさせてくれる温かい料理とおもてなしが待っています。



## 権太呂 金閣寺店

京都市北区平野宮敷町26

TEL 075-463-1039

営業時間 11:00～21:00

定休日 水曜日、元日

