

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、しっとりとした佇まいを見せています。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って振る舞いました。

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」の人气が高まります。

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」

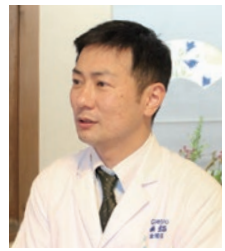
日本料理の命となる出汁。出汁には、羅臼昆布を使い、強い甘みとまろやかさを出しています。3種類の鰹節を使い、季節に合わせて炊き時間なども調整しているそうです。

「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。本炭粉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、心をほっ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

