

京の台所を訪ねて 7

新年を迎えるにあたり、長寿延命などを願って食されるのが年越し蕎麦です。京都には、古都ならではの菓子職に始まり、本格の蕎麦を提供する老舗があります。「本家尾張屋」の暖簾をぐりました。



烏丸御池エリアは、京都市でも大きなオフィス街ですが、中心地から少し離れると閑静な街並みに出合います。老舗の風格を漂わせる町家は、「本家尾張屋」の本店。1階に椅子席と茶室（座敷）、2階に椅子席と広間の座敷があり、落ち着いた雰囲気の空間でゆっくりとお蕎麦や甘味を味わうことができます。

創業は室町時代の1465年。文献によれば“やんごとなき御方より召されて”尾張の国から京都にのぼった菓子屋が源となりました。

打ち粉をしながら蕎麦粉の生地を麺状に切る技は、中国大陸で禪を学んだ僧によってもたらされます。寺院では蕎麦が食されるようになり、やがて菓子屋に製麺が任されました。そうして1700年頃には正式に蕎麦屋となり、寺院をはじめ、「御用蕎麦司」として御所にもお蕎麦を納めてきました。

16代目当主で、写真家でもある稻岡亜里子さんによれば、歴代の当主がこだわってきたのが「水」。本店では地下から汲み上げて濾過した名水と利尻昆布で出汁をひいています。高島屋店は、15代目が地下水を汲み上げることを条件に、出店にいたりました。また先代の時代に、蕎麦粉は北海道音威子府産の蕎麦粉を使うようになったそうです。

蕎麦は、縁起の良い食べ物とされます。それは、かつて金箔職人が、室内に散った金箔を集めるために、固めた蕎麦粉に引っ付ける方法をとっていた



からで、「金=宝を集める」と解釈されました。その名でめでたさを語る宝来そば（本店のみ）は、14代目が考案した名物。五段の漆器に盛られた蕎麦を、多様な薬味で味わえます。

先代から「守るだけではあかんよ」と教えられた16代目は、“伝統と改革”を重んじながら、一昨年「宝鍋」をプロデュースしました。これは、同店の蕎麦と出汁をはじめ、京の台所といわれる老舗の鶏肉やゆば、かまぼこなどを具材としたお取り寄せ限定の鍋セットです。「先祖から今に続く数々の御縁のお陰で、宝鍋という一つの形を創り上げられた喜びを感じています。どの素材も丁寧に作られており、出汁の味わいを深くするとともに、具材がぎゅっと一つになった美味しさを感じいただけます」

稻岡さんの友人である世界的料理人アーティストによる発酵辛味調味料と鶏肉の相性も絶妙です。昨冬に好評を博し、この冬も限定販売されます。見た目にも美味しそうで、心を弾ませるこの鍋には、何度も楽しみたくなる味わい深さがあります。



本家尾張屋 本店

京都市中京区車屋町通二条下る

TEL 075-231-3446

営業時間 11:00～15:00 (ラストオーダー14:30)

※菓子販売のみ9:00～17:00

定休日 1月1日・2日のみ

