

京の台所を訪ねて 8

日本の中で有数の筍の産地である京都・長岡京は、春が巡ってくるたび筍料理で人々の眼と舌を楽しませてきました。高級食材を良心的な価格で、一年を通して届けている京の味処「うお寿」を訪ねました。



約1,200年前に長岡京の都が置かれた長岡京市は、新神足村、海印寺村、乙訓村が合併して誕生した長岡町を経て、1972年に現市名となりました。同市とその周辺は乙訓と呼び親しまれています。西には西山連峰があり、その裾野に広がる竹林が「たけのこ畑」です。

長岡京市は水が美味しい地域で、竹林の土壌は粘土質で保水力が高く、乾燥しやすい冬も一定量の水分を含むため、筍の生育に適しています。また土が乾かないよう藁を敷くなど、常に手入れされており、白くてきれいで、みずみずしくて軟らかい筍が育まれています。

「地表のひび割れの具合から“翌日、土から出てくる筍”を見極め、それが掘り出されるため、他の産地に比べて“えぐみ”が少ないんです。私どもは、旬のときに、毎朝届けられる筍を鮮度の高いうちに処理するので、湯がくときに米糠を使うこともしません」と語るのは、創業70余年の歴史を有する「うお寿」の若主人、山下武司さん。

同店は、80名まで利用可能な宴会場などを完備し、春の筍尽くしの料理「筍会席」(本体価格6,000円・8,500円)をはじめ、会席料理、活魚料理、寿司、仕出しなどのニーズに対応。名物は「竹の子姿ずし」です。

「今でこそ地元産の筍は有名ですが、かつては余剰筍をいかに活用するかという課題をかかえており、2代目当主である父が隣の農業協同組合(現JA)にその解決を頼まれました」。通年味わえるよう、新鮮なうちに缶詰にした筍を使い、2年がかりで開発に至ったそうです。

「筍などを炊く場合、料理人でも、家庭でも、



砂糖と醤油で甘辛く仕上げるのが通常ですが、私どもは色味を大切に考え、醤油は使いません。鰹節と昆布で引いた出汁も使わず、酒と味醂を使い、追い鰹をして薄味をつける。当時としては突拍子もない発想です」

シャリは、木の芽と柚子をみじん切りにして混ぜ、香り高く、優しい味に仕上げています。良心的な価格(1人前:税込1,556円)は、京都の筍の価値を知る人を驚かせ、それを1年中、味わえることでも喜ばれました。メディアの取材が増えるにつれて人気が高まり、通信販売できることも功を奏しました。

寿司の伝統を守る活動などが評価され、2007年に『明日の名工(京都府青年優秀技能者奨励賞表彰)』を受けた山下さんは、「筍の可能性を考えていかなければならないと思っています」と新商品の開発に着手し、一年中その美味しさを届けられるスイーツ「笹羊羹」「筍入り豆乳アイス」を生み出しました。春、長岡京市は筍料理を目当てにやってくる観光客で賑わいます。筍の美味しさを知る新たなファンが増えていくことは間違いありません。



京の味処 うお寿

京都府長岡京市今里2-17-8

TEL 075-951-0325

URL <https://www.uosuke.jp/>

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況により変更となる場合がございます。

定休日 月曜日(祝・祭日を除く)



JR京東線「長岡京」駅よりタクシーで約10分

阪急電鉄 京都線「長岡天神」駅よりタクシーで約5分