

京の台所を訪ねて 9

京都が育んだ伝統料理の一つに、精進料理があります。明治4年(1871)創業の「泉仙」は、主に精進料理を提供する京料理店です。大徳寺(京都市北区)の境内にある「泉仙」大慈院店に伺いました。



臨済宗大徳寺派の大本山“大徳寺”は、1315年に開創され、その後、応仁の乱で荒廃したものの、一休和尚によって復興されました。戦国時代にも歴史の表舞台に登場し、織田信長や、豊臣秀吉と千利休(ゆかり)のある名刹となっています。境内には塔頭22ヶ寺があり、“大慈院”は織田信長の姉の安養院らによって創建された塔頭です。茶道三千家の菩提所となっている塔頭“聚光院”もあり、一年を通じて茶人や檀家の人々、観光客などが参拝する姿が見られます。

「泉仙」大慈院店は1963年、大慈院の敷地内で開店しました。現在、店長を務めるのは、「泉仙」の全店(仕出し割烹専門の本店・大慈院店・紫野店・嵯峨野店)で料理人として活躍してきた木村剛太郎さんです。大慈院店について、「寺院の境内という非常に珍しい立地条件にあり、庭の緑に包まれながらゆっくりと食事をとることができます」と木村さん。

泉仙の精進料理は“精進鉄鉢料理”と言い、鉄鉢をかたどった器に四季折々の味覚を盛り込んで、供されています。鉄鉢とは、僧が食物を受けるために用いた鉄製の丸い鉢です。これを模して、入れ子式に“より小さな器”を順々に重ねて収められるようにした器



は計7つ。これに御飯や吸物などが付く精進鉄鉢料理あやめ、ゆり、ぼたん、あおい4種類を全店で提供しています。

仏の教えによって、精進料理に肉類・魚介類は使用できませんが、出汁に深みを出すために鰹出汁を加える店もある中で、「私

どもは、炒った大豆と昆布だけで出汁をとっており、この掛け合わせが最高だと思っています」と木村さん。さらには「できるだけ地元産の食材を活用しています。基本的に薄味にし、素材の持ち味を生かしています」と続けます。独活の皮をきんぴらにするなど、食材を余すことなく生かしています。まさに世界中で注目される

SDGs(持続可能な開発目標)への取り組みになりますが、それは諸先輩方から教えられたことで、ごく普通のこととなっています。

流行りの食材を取り入れることもある一方で、昔から変わらず提供しているのが“梅干しの天婦羅”です。揚げる前に甘露煮にしており、ほどよい甘さがあって美味しいことで知られます。

他店の精進料理と比べて色合いもよく、ボリュームもあり、味わい深い精進鉄鉢料理は好評です。「お野菜をどう調理するか、いろいろ考え作っています。使える食材が限られているからこそ、遣り甲斐があり、楽しいんです」。同店では本物の精進料理を通して、京の文化の奥深さを堪能することができます。



泉仙 大慈院店

京都市北区紫野大徳寺町4大慈院内

TEL 075-491-6665

URL <https://kyoto-izusen.com/>

営業時間 11:00~16:00 (close)

定休日 12月29日・30日・31日

