

京の台所を訪ねて 10

肌寒くなってくると、ありがたいのは温かい料理です。秋冬の料理の代表格“かぶら蒸し”は、昔から京都人の馴染みの料理。“かぶら蒸しの名店”と称される京料理の店「一平茶屋」の暖簾をくぐりました。



かぶら蒸し定食（税込み4,400円）では、名物の“かぶら蒸し”に、先付け、八寸、お造り、ご飯、香の物が付きます。「上かぶら蒸しセット」（税込み6,600円）には、さらに3品の料理と赤だしが加わります。

気候変動が野菜や魚のとれる時期に影響し、“旬”がずれる中で、「時季の食材をできるだけ多く使うよう努めています」と、その時々美味しい素材を調理しています。

四条大橋から川端通りを南へ歩くと、ほどなく見えるのは、歴史を感じさせる「一平茶屋」の竹まいです。1926（大正15）年、仕出し業に始まり、1928年に祇園の南北を走る短い通り“切り通し”の界隈から現在地に移転しました。落ち着いた店内の1階にはテーブル席と座敷があり、少人数での利用に向いています。2階は3個室の座敷で、仕切りを外すと、およそ25名のお客様に対応できます。

店主の佐々木公平さんは「曾祖父、祖父、父から続くこの店の4代目となって約30年が経ちます。かぶら蒸しは、初代からあった冬季の一品で、評判が良いため、一年を通じて提供するようになりました。2代目の時代には“かぶら蒸しの一平茶屋”とイメージされていたようです」

随筆家の大村しげさんからも愛された名店で、常連のお客様も多く、観光客なども来店します。

10月後半から使うカブは、千枚漬けで知られる聖護院カブです。「聖護院カブは、甘みがあるのが特長です。かぶらの“つなぎ”として片栗粉や卵白を使うお店が多いと思いますが、うちは道明寺粉を使っています。それによって、もっちりした感じに仕上がっています」

かぶらの柔らかさが絶妙で、ぐじ（甘鯛）、鰻、鶏、椎茸、百合根とともに味わえます。餡の味つけには、昔から薄口醤油だけを使い、伝統の味を守っています。

聖護院カブのシーズン以外は、小カブラを活かします。京都産をはじめ、美味しい産地の小カブラが使われるため、一年中、美味しいかぶら蒸しを味わって、“ほっこり”することができます。

「気軽に食べに来てください」と佐々木さん。店主夫人も素敵な笑顔を見せてくれます。ご子息は現在他店で休業中で、やがて5代目の力も加わります。最後に「力を合わせて頑張っていきたい」と結んでくれました。大正時代の面影が残る「一平茶屋」でお客様は心身ともに一層あたたかくなりそうです。



一平茶屋

京都市東山区宮川筋1丁目219

TEL 075-561-4052

URL <http://www.eonet.ne.jp/~ippeizyaya/>

営業時間 12:00~21:00

定休日 毎木曜日

