

A la carte

京の漬物

3

夏の暑さの厳しい京都では、昔から暑さをしのぐための工夫がさまざまところで施されてきました。漬物もこの季節はさっぱりとしたものが好まれます。今回は京漬物の『もり』さんを訪ね、涼味あふれる夏の京漬物や珍しい京野菜の奈良漬をご紹介します。

1両編成の路面電車がのんびりと走り、懐かしい風情を漂わせる太秦。映画の撮影所と聖徳太子ゆかりの広隆寺で知られる太秦の大映通り商店街にもりさんの本店はあります。

もりさんの京漬物の最大の特長は、丹波亀岡にある自社農園で丹精込めて育てられた野菜を収穫後すぐに漬けていることです。すべての商品が自家製だそうで、「全商品が心のこもった代表商品」と社長さんはおっしゃいますが、この季節では『朝味大根』や『味わい漬うり』、『青しそ大根』などが他のお店では見られない漬物として特に人気を集めています。

朝味大根は、夏の京野菜である鹿ヶ谷かぼちゃが大根の味を引き立てた逸品です。かぼちゃは皮が堅いため漬物にはあまり使われませんが、もりさんでは自社農園で栽培した若くて皮がやわらかいかぼちゃを使い、みずみずしい風味と香りの漬物に仕上げています。また、味わい漬うりは、菌ごたえがよく、シンプルでありながらうりの持ち味を十分に楽しむことができます。青しそ大根は、さわやかな青しその風味と菌ごたえのよい大根がマッチした絶品です。これらの漬物は、どれをとっても見た目にもすがすがしく、さっぱりとした味と香りを持つ涼味あふれる夏の京漬物です。

夏に限定した漬物ではありませんが、もりさんでは鹿ヶ谷かぼちゃや金時にんじん、賀茂なすなどの京野菜を使った珍しい奈良漬も作られています。鹿ヶ谷かぼちゃの奈良漬は、緻密で粘質な肉質を生かすためこれも若いかぼちゃを使用し、かわいらしいひょうたん型をしています。

旬の野菜の持ち味を十分に生かした夏の京漬物やユニークな京野菜の奈良漬。映画の街で京都ならではの逸品に出会えました。



朝味大根

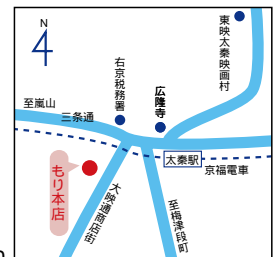
● もり本店

京都市右京区太秦桂ヶ原町17  
(大映通り)

TEL 075(872)1515

FAX 075(881)1501

<http://www.kyotukemono-mori.co.jp>



※ 京の漬物シリーズでは「京都銀行」のご協力でお店の紹介を行っております。

サムコナウ 50号記念！もりさんの夏の京漬物詰合せを抽選で10名にプレゼント！

もりさんの京漬物を抽選で10名のサムコナウ読者の方々にプレゼント致します。ご応募の方は、サムコのホームページにある『News Release』の『SAMCO NOW Vol.50の発行』をクリックして頂き、『プレゼント希望フォーム』に必要事項をご記入の上、送信してください。尚、当選発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

締切：平成15年8月31日 URL：<http://www.samco.co.jp>