

## 京の漬物

13

京都の冬は厳しい底冷えの季節ですが、蕪や大根は寒さで甘さを増し、味わい深くなります。今回は、洛北紫野にある『大こう本店』さんを訪ね、旬の京漬物について伺いました。



平安京の北に位置する紫野は、朝廷の禁野として御猟または遊覧の野原であったと伝えられています。京漬物の名店『大こう本店』さんは、紫野の大徳寺の南門のすぐ西にあり、風情のある京町家に“京つけもの處”と書かれた大きな提灯が目印です。

冬の京の味覚といえば、冬に甘さが増す聖護院かぶらの千枚漬です。大こうさんでは、丹波地方のきめ細かい引き締まった聖護院かぶらを、風味・旨みともに最高級の北海道利尻産の昆布で贅沢に漬け、11月から2月までの期間だけ販売しています。聖護院かぶらを薄く削るのではなく、少し厚めに削り、重石をきかせることで薄くしているため、蕪の甘みや旨みがぎっしりと詰まった歯ざわりのよい逸品に仕上がっています。品質の高さは広く認められ、(社)京都府食品産業協会から『ほんまもん』の味として京都吟味百撰(京ブランド認定食品)に認定されています。また、赤かぶも旬を迎えており、滋賀県の厳選された上質の赤かぶを薄塩であっさりと漬け、甘くほろ苦い独特の風味を活かした大こうさん自慢の味で、3月頃まで販売されています。人気商品の大根を千枚漬風に漬けた割漬は、年中販売されているそうですが、大根の甘みが増す冬が最もおいしいそうです。

大こうさんでは、多少コストがかかつ

ても厳選された旬の最高素材にこだわり、健康に配慮して塩分は控えめで、防腐剤は使わずに多くの種類の京漬物をつくりられています。お店では、お客様一人ひとりにお茶と何種類もの旬のお漬物が試食に出され、店員さんの会話を楽しみながらいただくことができ、喜ばれています。

多くの名僧を輩出し、茶の湯文化とも縁が深く、日本の文化に大きな影響を与えてきた大徳寺。建造物や庭園、障壁画などは、国宝や重要文化財に多く指定されています。京都観光の際に大徳寺を拝観し、『大こう本店』さんで『ほんまもん』の京漬物を楽しまれてはいかがでしょうか。



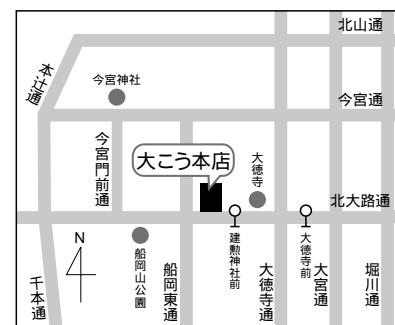
## ■大こう本店

京都市北区紫野北大路通大徳寺南門西

TEL 075 (493) 4649

FAX 075 (493) 7515

<http://www.daikouhonten.com>



※ 京の漬物シリーズは「京都銀行」のご協力でお店の紹介を行っております。