

京の漬物

18

京都市の北西に位置する、金閣寺から衣笠山に沿って龍安寺を通り、仁和寺を過ぎて周山街道と合流する道をきぬかけの路と呼びます。今回は、そのきぬかけの路の途中、世界遺産として有名な龍安寺の前に店を構える『京つけもの富川』さんを訪ねてきました。



平安時代、第59代宇多天皇が真夏に「雪見がしたい」と衣笠山に白い絹をかけて覆い、雪景色のようにして宴を開いた。この話にちなんで、金閣寺から仁和寺までの2.5kmの道のりを「きぬかけの路」と呼ぶようになりました。きぬかけの路には、世界遺産に登録されている金閣寺や龍安寺だけでなく、京都らしいお店が多いので、お土産を探したり、食事やお茶をするには困りません。

京つけもの富川さんは、ちょうどきぬかけの路の中頃にあります。石庭で有名な龍安寺の前にあり、観光客や修学旅行生でいつも賑わっています。創業38年となるお店を経営するのは、2代目の富川恭裕さん。親の背中を見て家業を継ぐ決心をした2代目はお店のこだわりをしっかりと受け継いでいます。そのこだわりとは、“手づくり”ということです。富川さんでは、お漬物を店内で丹精こめて漬けています。“生産・販売をすべて同じ所で行い、一人ひとりが責任を持つてお客様に手づくりの味を伝える”，富川さんはそこにこだわっています。

これから夏の時期にかけて、旬になってくるのが『水なすぬか漬』です。最高級の泉州水なすを鮮度にこだわって直接仕入れ、独自の伝統製法で丁寧に選別し、地元のお米屋さんから仕入れた米ぬかに手作業で漬けこんだもので

す。この水なすを縦に6~8等分して皿に盛りつけ、花かつおや、生姜のすりおろしなどを添えるとおいしくお召し上がりいただけます。

また『きぬかけ漬』は、お客様に「きぬかけ」という言葉を知ってもらいたいという願いのもと、創業以来作り続けている、富川さんのオリジナル漬物です。大根を絹に見立て縦に切り、甘酢に漬けたきぬかけ漬はあっさりとしていて、若い人にも人気です。



きぬかけ漬

京漬物は、地元の野菜を使い、旬の採れたての新鮮さを漬け込むことが本領です。伝統京野菜の味と新鮮さを損なうことのない薄口の味付けで野菜そのものの旨み、色合い、香りを大切に生かす手法は、京料理にも通じます。野菜本来の持つ美味しさを、目でも舌でも楽しめる美味しいお漬物が富川さんの信条です。きぬかけの路を通られた際には、そのこだわりに触れてみてはいかがでしょうか。

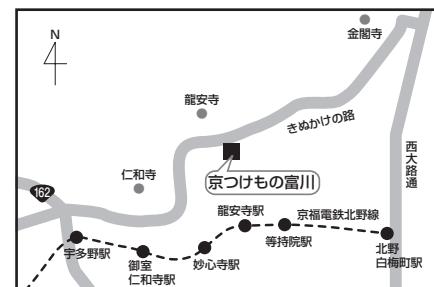
■京つけもの富川

京都市右京区龍安寺御陵ノ下町5-2

TEL 075(466)6675

FAX 075(466)6685

<http://www.kyoto-tomikawa.jp>



* 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。