

## 京の漬物

12

平安京の町割りを下敷きに中世、近世を経て洗練されてきた京町家。今回は、伝統的な京町家の奥座敷で坪庭を眺めながら京漬物をお茶漬けで頂ける『お茶漬け席』のある、明治12年（1879年）創業の老舗『近為』<sup>きんため</sup>さんの京都本店を訪ねました。



織物の街として知られる西陣界隈には、桃山時代の絢爛豪華な社殿を残す北野天満宮や京都の五花街で最も歴史のある上七軒、洛中最古の木造建造物である千本釈迦堂など多くの見所があります。近為さんの京都本店は、千本釈迦堂のすぐ近く、千本通五辻にあり、歴史を感じさせる店構えにかぶらをかたどった『千枚漬』と書かれた大きな看板が目印です。

近為さんでは、厳選された材料を機械ではなく手で切り、昔ながらの重石手法と塩加減による製法で丹精こめて味わい深いお漬物をつくられています。代表商品としては、看板にも書かれている千枚漬や奈良漬もありますが、創作の味である『柚こぼし』が挙げられます。青首大根を拍子切りにし、ほのかな柚子の香りとともにうす醤油に漬け込んだお漬物で、30年以上前に現会長である4代目社長が考案されたそうです。また、近為さんでは野菜のみにこだわらず、魚類の粕漬や味噌漬もつくられており、人気を集めています。

京漬物の老舗である近為さんでの楽しみといえば、2名以上での予約が必要ですが、昼食時にお店の奥座敷で京町家独特の坪庭を眺めながら何種類もお漬物をお茶漬けで味わえるお茶漬

け席です。樽出しの冷たい漬物と温かいお茶漬けを交互に頂く名物コースは、遠来のお客様の要望で25年ほど前から始められたそうです。静かな奥座敷でゆったりと頂くお漬物の味は格別で、贅沢な時間を過ごすことができます。京都ではお茶漬けを『ぶぶ漬け』といいますが、まさに京のぶぶ漬けを京の風情あふれる空間で堪能することができます。

京都の長い歴史が息づく京町家。そこには先人の知恵をいたるところで見つけることができます。西陣界隈を散策されることがあれば、近為さんの京都本店で京情緒あふれるぶぶ漬けを楽しまれてはいかがでしょうか。



## ■近為 京都本店

京都市上京区千本通五辻上ル牡丹鉾町576

TEL 075 (461) 4072

FAX 075 (461) 4770

<http://www.kintame.co.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。