

京の漬物

2

京漬物は千枚漬やしば漬に代表される伝統的なものだけではありません。今回は大正6年（1916年）創業の老舗でありながら、革新的な創作漬物にも積極的に挑戦される『川勝總本家』^{かわかつそうほんけ}さんを訪ねました。



大宮五条の交差点から大宮通りを北に向かって進むと、昔ながらの京町家のたたずまい

を残す川勝總本家さんの本店があります。このお店は京漬物の老舗を舞台にしたNHKの連続テレビ小説『京ふたり』のモデルにもなりました。

川勝さんでは、春は菜の花や竹の子、夏は浅瓜や山科なす、秋から冬は千枚漬やすぐきなど季節折々の旬の素材を生かした上品な味わいの漬物が作られています。その他にも、味噌味で現代風に塩分を抑えた『今昔沢庵』^{こんじやくたくあん}、味噌と酒粕の風味あふれる蕪や胡瓜の漬物の『祇園漬』^{ぎおんづけ}、毎月30日から3日間だけ販売される月ごとの旬の素材を生かした創作漬物の『晦日漬』^{みそかづけ}など時代に合った革新的な京漬物も作られています。これらの漬物は、契約農家で栽培された滋味あふれる京野菜を材料としており、収穫後すぐに合成保存料や合成着色料を一切使わずに漬けられています。まさに『おいしい』と『からだにいい』の両方を満たした逸品ぞろいです。

革新的であるのは商品だけでなく、『漬物教室』や『大感謝祭』といった漬物店ではあまり見られないイベントも

開催され、人気を集めています。『漬物教室』（20～30名の団体で要予約）では、熟練の職人さんから約1時間にわたり家庭でもできる美味しい漬け方の指導が受けられ、その時に作った漬物は樽ごと持ち帰ることができるそうです。

『大感謝祭』は、6月の創業記念日に開催される『創業大感謝祭』と11月の千枚漬のシーズンの始まりに開催される『千枚漬漬け込み大感謝祭』の2回が毎年

開催されますが、つきたての餅に漬物を入れてあつあつのうちに食べる『おもちつき』はまさに絶品で、この他この日のために作られた『特別限定品の量り売り』、『お楽しみ抽選会』などが楽しめます。

機会がありましたら、川勝さんのイベントにぜひ参加し、現代感覚あふれるユニークな京漬物を食べてみるというのはいかがでしょうか。

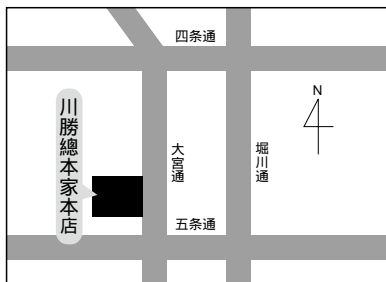
● 川勝總本家本店

京都市下京区大宮通五条上る西側

TEL 075(841)0131

FAX 075(841)0645

<http://www.oishikoji.com/kawakatu>



※ 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。