

京の漬物 1

四方を山々に囲まれた京都では、古くから味わい豊かな『京野菜』が栽培され、独自の食文化が育まれてきました。今回からのアラカルトでは、京都で親しまれてきた『漬物』とその味を守り続ける老舗についてシリーズで紹介します。

まず第1回目として、今回はこれから冬にかけて本番を迎える『千枚漬』で有名な『村上重本店』さんを訪ねました。

京都を代表する繁華街、四条河原町。にぎやかな大通りから少し入った高瀬川のほとりに村上重本店さんはあります。創業は天保3年（1832年）で170年の歴史を持つ老舗です。

村上重さんの代表商品は、冬の京の味覚として全国的にも有名なスライスしたかぶらの漬物『千枚漬』です。このお店では、極上の聖護院かぶらを昆布と塩だけで漬ける創業以来の製法が守られており、ふくよかな風味としゃっきりとした歯ごたえの千枚漬を作られています。まず、材料となる丹波産の厳選さわやかな

白できめ
やかな聖
護院かぶ
らを厚め
に切り、1
の倍ほどの重石



をのせ、荒塩で下漬けをします。その後、北海道利尻産の吟味された昆布やコクを出すための根昆布をふんだんに使い、かぶらと昆布を交互に四斗樽に

重ね入れ、本漬けが行われます。近頃では酢やみりんなどの調味液を使って2~3日で作られるお店が多くなっている中、村上重さんでは1週間かけ、かぶらの甘味、昆布の旨味、乳酸菌の酸味だけで昔ながらの上品な味わいの千枚漬を作っています。



千枚漬以外にも、すぐしば漬、京壬生菜、奈良漬など多くの種類を扱われていますが、商品創りへのこだわりが「『旬』を大切にし、季節感を感じて頂ける商品創り」であるため期間限定商品が多く、「華美な味付けをせず、素材（野

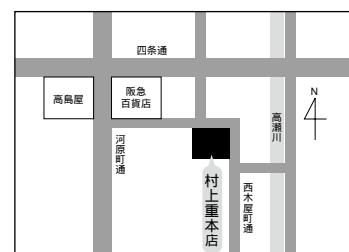


菜）の持ち味を生かした味を楽しめる商品を製造する」という創業以来の方針が貫かれています。

お店を訪ねるとまず目にとまるのは『千枚漬』と書かれた大きな古い看板です。村上重さんの自信の味が楽しめる底冷えの季節がすぐそこまでやって来ました。ぜひ一度、販店では味わえない冬の京の味覚をご賞味下さい。

■村上重本店

京都市下京区西木屋町
四条下る船頭町190
TEL 075(351)1737



※ 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。

村上重本店さんの千枚漬を抽選で5名にプレゼント！

村上重本店さんの千枚漬を抽選で5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.48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、送信して下さい。尚、当選は商品の発送をもってかえさせて頂きます。

締切： 平成14年11月30日

URL : <http://www.samco.co.jp>