

京の漬物

8

京漬物をはじめとする京都の豊かな食文化を支えてきた京野菜。今回は明治の初めに八百屋として創業し、約130年の歴史を持つ京特産品撰問屋『とり市老舗』さんの本店を訪ね、厳選された京野菜を使った京漬物や旬を迎えた秋の味覚、松茸などについてご紹介いただきました。



豊臣秀吉による京都大改造計画の一環で洛中に散在していた寺院が集められ、その門前町として発展してきた寺町通り。書画骨董や古本、工芸品などの老舗が軒を連ねるこの商店街にとり市老舗さんはあります。

とり市さんは八百屋として創業されただけあり、厳選された新鮮な京野菜を使ってしば漬や奈良漬、冬の千枚漬やすぐきなど味わい深い京漬物を作られています。現在でも、春は洛西の朝掘り筍、夏は上賀茂の賀茂茄子やつくね芋、そして秋は洛北や丹波の松茸など希少価値の高い上質の京野菜を扱う名店でもあります。

ちょうど旬を迎えたり市さんの『自山松茸』は、まさにお店の代表商品です。新鮮・良姿・撰別というとり市さんの『松茸三原則』を守り、採りたてを一本一本丁寧に選り抜き、迅速に店頭販売されます。竹籠に盛られ所狭しと並べられた松茸は、姿かたちのよさはもちろん、新鮮で非常に香りが高く、『日本一』と評される逸品です。鮮度にこだわっているため通信販売はされおらず、店頭のみでしか購入することができません。しかし、松茸土瓶蒸しセットや松茸ご飯の素、松茸こんぶなどは秋だけの限定商品として、ホーム

ページを通じても販売されています。

とり市さんの本店の向かいには、旬の京野菜料理を味わうことができる直営店『直會撰』なほらいせんがあります。この季節ですと、やはり松茸の炭火焼やすき焼が人気を集めているそうです。四季折々の吟味された野菜や豆腐、湯葉などを使った京料理を風情ある店内で楽しむことができ、テイクアウト用におぼんざいの販売もされており、喜ばれているそうです。

落ち着いたたたずまいの寺町通り。普段ですと、多くの寺院からのお香のにおいが漂っていますが、この季節だけはとり市さんの日本一の秋の香りであふれます。



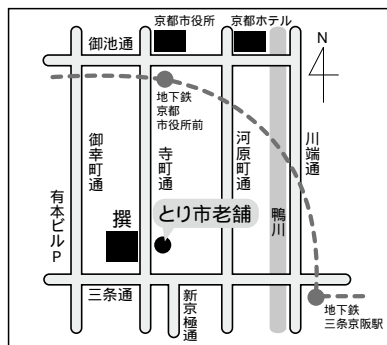
■とり市老舗

京都市中京区寺町通三条上ル天性寺前町523

TEL 075 (231) 1508

FAX 075 (256) 0273

<http://www.toriichi.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。