

京の漬物

20

京都市左京区に、平安遷都1100年を記念して明治28年に遷都のおや神様である第50代桓武天皇をご祭神として創建された平安神宮はあります。平安神宮の周辺には岡崎公園や美術館、動物園などがあり、休日などは大勢の人で賑わいます。その場所に創業の精神を守り伝えて100余年を誇る『京つけもの大安』さんはあります。今回は伝統的な製法にこだわりながらも現代人の嗜好に合った京漬物を作られる老舗『京つけもの大安』さんを訪ねました。



100余年の歴史を持つ京つけもの大安さんは、平安神宮の東、岡崎公園の向かいにあります。この周辺には、京都市美術館や京都市動物園など、休日になると多くの家族連れや観光客が訪れます。

大安さんのお漬物は味、香りを大切にする為に、すべて天然のものだけを使った味づくりをしています。旬の野菜をよりおいしく味わっていただくために、化学調味料などを一切使用せず、自然の旨味だけにこだわり漬け込んでいます。自然のものどうしならではの相性のよさが生み出すやさしい味わいです。

大安さんの代表商品は、これから寒い季節に本番を迎える冬の京漬物『千枚漬』です。大安さんの千枚漬は『京ブランド認定商品』に認定されています。下漬・本漬を経る伝統の手法を今も忠実に守って漬け込んでおり、手間隙をかけた分だけ昆布の旨みがじっくりとしみ込み、かぶら本来の香り風味が引き立ち、本物だけが持つ本当の味わいが生まれます。

伝統京野菜すぐき菜を塩漬の後、室で乳酸発酵させる伝統手法で漬け込んだ『すぐき』もまた『京ブランド認定商品』に認定され、乳酸発酵食品として注目されています。ま

た、『赤かぶら姿漬』は今が旬のお漬物です。旬のかぶらの香り、風味を生かしたシンプルな味付です。みずみずしくてほんのり甘いさわやか風味のお漬物で、鮮やかな紅色が食卓に華やぎを添えてくれます。

大安さんの守り続けてきた精神とは、「手づくり、心づくり」です。おいしいものを提供することは、しあわせを提供することだと考え、すべての恵みに感謝し、つくり出すことに喜びと誇りをもち続けて行くという精神だそうです。おいしい京つけものを食べたくなったら、大安さんを訪ねてみてはいかがでしょうか?



■京つけもの大安 本店

京都市左京区岡崎平安神宮東

TEL 075(761)0281 FAX 075(771)8756

フリーダイヤル 0120-05-7172

受付時間 9:00~17:30

(千枚漬け、赤かぶら姿漬は季節限定品です。販売期間はお問い合わせください)

<http://www.daiyasu.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。