

京の漬物

16

良質の水に恵まれた京都では、古来より茶道や酒造、染物など名水を生かした文化、産業が発展してきました。今回は京都三名水の一つ、梨木神社の「染井の名水」と同じ水脈の地下水を漬物づくりに使われている『野呂本店』さんを訪ね、野菜本来の旨みを生かした自慢の京漬物をご紹介します。



巻いて詰め、さっぱり味に仕上げた『青てっぽう』やあっさり味の大根に青じそと生姜を添えた涼やかな味わいが特徴の『葵大根』などがあります。また、ちりめんじゃこを使った商品も多く人気を集めています。

京都御所の北東に位置する出町商店街。大正3年(1914年)創業の野呂本店さんは、京の七口の一つ、大原口(今出川口)として古くから賑わってきたこの商店街にあります。

野呂本店さんのこだわりといえば、厳選された新鮮な野菜や昆布、塩はさることながら水があげられます。御所のすぐ北にある工房では、京都三名水のうち唯一現存する染井の名水と同じ水脈の地下水を使って京漬物がつくられています。まろやかな染井の名水は料理やお茶事に珍重され、梨木神社では水汲みの列が絶えません。野呂本店さんの京漬物は、野菜本来の持ち味が最高の名水と独自の創意工夫で十分に生かされており、まさに絶品です。

店内では何十種類もの商品が販売されていますが、季節の限定品も多く、これらは数ヶ月しか店頭には並ばないそうです。今は葉つきかぶらを尻尻昆布で漬けた『京小かぶ』や『赤かぶら』が旬を迎えています。冬の京の味覚である『千枚漬』は、11月10日頃から販売されるそうです。お店自慢の創作漬物には、胡瓜の種を取り除いたものに醤油漬にした山ごぼうを青じそで

京都御所の東には梨木神社があり、さらにその東には紫式部の邸宅跡で源氏物語を書いたとされる廬山寺があります。また、出町商店街から賀茂川にかかる葵橋を渡ると、源氏物語にも登場する世界遺産の下鴨神社があります。今年は源氏物語が記録上確認されてから1000年を迎え、多くの催しも開催されています。京都に来られることがあれば出町界隈を散策し、野呂本店さんの野菜本来の旨み溢れる京漬物を楽しませてはいかがでしょうか。

■野呂本店

京都市上京区寺町通今出川上ル立本寺前町 77
TEL 0120 (33) 0749
FAX 0120 (33) 6272
<http://www.norohonten.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。