京都と言えば・・・

高垣 優輝

(2019年度入学 鈴木ゼミ3期生)

私は大阪人である。都会のビルが立ち並ぶ景色をずっと見てきた。初めて訪れたのは高校1年生であった。期待感がなく向かったが、京都(河原町)に着くと今まで目にしたことのない八坂への参道が広がっており、見るもの全てが新鮮で、参道に並ぶ店舗の何気ない上品さに取り込まれていた。興味を引かれたのは二年坂・三年坂そして清水寺であった。その坂の途中、食べ歩きをし、みんなでワイワイできたことを思い出す。私が訪れた時は満開で桜が咲き誇る京都は風情があると心から感じた。

二年坂は二寧坂とも言われている。三年坂へと続く坂のことを指す。三年坂も産寧坂とも言われている。二年坂までを含んで三年坂の区域とされる場合もあるが、湯豆腐の



奥丹あたりから七味家あたりまでが一般的に三年坂と言われている。産寧坂と呼ばれる理由は安産を願い、お寺参りをしたことから産寧坂と呼ばれるようになったとの説がある。三年坂を通り、清水寺へ参拝すると無事にお産ができると言われている。そのため、(子供の誕生=産)そして(念じる

=念)という意味合いから産寧坂と呼ばれるようになった。他にも、三年坂には「三年坂で転ぶと三年で死ぬ」という言い伝えがある。二年坂も同様である。

この地域は重要伝統的建造物群保存 地区に指定され、修理する際には外観に 配慮する決まりがあり、風情のある地区 となっている。実際この地区には建造物





のうち、伝統建造物は 65%を占める。参道には石畳が敷かれており、コンクリートの道ばかり歩いていた私は、このような石畳の道を歩くのは、新鮮味があった。

この参道は食事やお土産が充実しており、 その中で2つ紹介したい。1つ目は先ほど述べた総本家ゆどうふ「奥丹」である。「奥丹」 は江戸時代初期の1635年(寛永12年)から 続く老舗湯豆腐屋産で、"日本一古い湯豆腐専門店"と言われている。この清水店は大正時代の近代和風建築と約600坪という日本庭園も鑑賞することができ、四季折々の姿を鑑賞ができる。庭園の地下には豆腐工房があり、店の方が毎朝この場所で豆腐を作っている。参道の賑わいとは打って変わり店内に入ると、そこには静寂が広がり、庭園を眺めながらゆっくり湯豆腐ランチを楽しむことができる。学生が食べるランチにしては値段が高いかもしれないが、その分非日常を味わえる場所である。この店には食べ歩き用として自家製の豆乳シャーベットがある。素材の味が楽しめるプレーンから、宇治の抹茶を使用した抹茶味、ブルーベリーなどがある。コロナが収まったら訪れたい場所である。

先ほど、「三年坂で転んだら三年以内に死ぬ」ということを述べたが、転んでも死なないモノがある。それはひょうたんである。身体から飛び出そうとしている魂をひょうたんが吸い取り、死を回避できるからだと言われている。また、清水寺の音羽の滝の水を持ち帰るためともされる。この瓢箪屋の創業は1837年(天保8年)で歴史あ



るお店である。明治 30 年ごろの三年坂の様子が描写された加能作次郎の小説「世の中へ」にも登場している。大小様々な「てづくりひょうたん」が並んでおり、瓢箪以外にもまねき猫やミニ人形などが並んでいる。お土産にも最適である。

最後に清水寺である。清水寺は宝亀9年(778年)延鎮上人によって建立されたと 伝わる。延鎮上人は、夢の中で仏様のお告げを受け、清水寺のある音羽山にやってき た。そこで延鎮上人は鹿狩りをしていた坂上田村麻呂に殺生の罪を説いた。その説教



した。今の清水寺からこのような歴史は想像もつかない。1994年にはユネスコ世界文化遺産「古都京都の文化財」に登録された。

清水寺の実物は、期待を裏切らない場所であった。春夏秋冬いつの時期に訪れて素晴らしい風景が広がっている。春には桜が咲き、夜はライトアップがある。夏は一面緑の景色が広がり、清水寺に行くならこの季節である。秋には紅葉が広がっており、寺がすごく色付く。秋も夜になるとライトアップがある。冬は木々から葉っぱが落ち、次の季節への準備期間を始める。一見何もないように見える冬であるが、雪が多く降る日に行くことができれば、清水寺の屋根に積もる雪景色を見ることができる。京都は年中楽しめる場所である。春夏秋冬で見せる顔が異なり、いつ京都を訪れても新しい発見ができる場所である。有名な場所だけにスポットが当てられるが、あまり知られていないところも多くある。私自身も京都ファンとして、様々なスポットを見つけていこうと思う。