

## 京つけもの

片山 賢哉

(2020 年度入学 四期生)

京つけものとは、京都府産の野菜からつくられた漬物のことであり、京都府漬物共同組合の商標登録である。精進料理や茶壊石など、京の食文化の様々な舞台に登場する。今回はそんな京つけものについて紹介していく。

海から遠い京都の盆地では、保存技術が発達した。日本古来の保存食である漬物もその内の一つだ。山紫水明の地で、豊かな地下水に恵まれた京都では、多種多様な野菜をつくり出す。良質な野菜を塩漬けし、発酵させることで、生野菜とは違った旨みをひき出す。保存食の漬物を、都の文化がひとつの完成された調理法へと極めた。

### 〈京つけもの歴史〉

漬物が、初めて記録に登場したのは奈良時代。奈良時代には、主に寺院の僧侶の食用として、茄子や瓜などの野菜の他に、モモなどの果物も塩漬けされていた。

平安時代になると、重要な副食として扱われるようになり、天皇や貴族などのごく一部が漬物を食べていた。種類も大幅に増え、当時の宮中の儀式や年中行事を記した『延喜式（えんぎしき）』（905～927年）では、儀式の宴に使われた春と秋の漬物として約50種類が挙げられている。春には、ワラビ、フキ、瓜などを塩漬けに、秋には茄子、柿、梨などを塩や味噌、もろみ、酒粕などに漬けていたことが分かっている。平安後期には、京都三大漬物のひとつ「しば漬（紫蘇漬）」が誕生した。

鎌倉～室町時代には、茶の湯や聞香(もんこう)の発達に伴い、漬物が盛んに食されるようになった。自らの味覚や嗅覚で味や香りを感じ取るのではなく、心でその場の雰囲気や香りを楽しまれた。漬物には、味覚や嗅覚を一新する効果があったことから、香の物として茶の湯や聞香に取り入れられた。

桃山時代には、「すぐき漬」が誕生した。上賀茂神社の社家がすぐきの種を手に入れ、上層階級への贈答用に栽培し漬物にした。

江戸時代になると、野菜の種類が増え、全国から多くの商人が江戸に集まりだした。その結果、漬物の作り方が工夫されるようになった。これまでは貯蔵を目的として漬けられてきたが、短期間漬けて食べる当座漬けなどが研究されるようになった。糠漬けの出現は、家庭の漬物作りに大きな影響を与える。現在のような飽食とは言えない時代において、繰り返し使える糠床の存在は非常に大きかった。幕末には、京都の冬を代表する漬物「千枚漬」が誕生した。漬物が長期保存食だった当時、浅漬けならではの純白で美しい姿や上品な味わいは多くの人々を魅了した。

明治時代には、大都市近郊の農家では副業として沢庵漬や奈良漬が作られ、市民の需要

を満たしていた。これらの副業が大正、昭和にかけて漬物製造業へと進展するきっかけになった。

## 〈京の三大漬物〉

### しば漬け

「しば漬け」は、なすやきゅうり、みょうがなどをしその葉とともに塩漬けした漬物。しそのあざやかな紫色と酸味が特徴。

京都市左京区の大原地区は「赤しそ」の産地として知られている。発色や香りの評価が高く、府内外から高い需要がある。大原地区の赤しそは、800回以上繰り返し栽培されてきたこと、盆地のため地域外からの花粉の飛来がないこと、といった理由から最も原品種に近いとされている。

「しば漬け」は、大原の名刹・三千院の僧侶、聖応大師が発案したとされている。名前の由来は、高倉帝の皇后、建礼門院にあると伝わる。大原の寂光院に閑居していた建礼門院に、地元民がしそを使った漬物を献上したところ、その味にたいそう喜んだという。そして、あざやかな紫色にちなんで「紫葉漬け（むらさきはづけ）」と名付けた。このような背景から、大原地区の家庭では、「しば漬け」が常備菜の定番になっている。

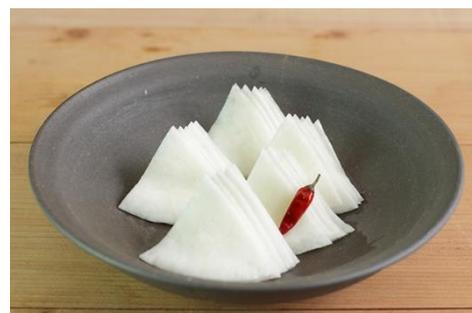


### 千枚漬

「千枚漬け」は、薄切りにした聖護院かぶを塩漬けにした漬物。「すぐき漬け」「しば漬け」と並ぶ“京都三大漬物”の一つである。従来の漬物と異なり、長期保存を目的としておらず、繊細に漬け上げる。

江戸時代、御所の料理人である大藤藤三郎が考案したものとされる。のちに大藤藤三郎は漬物商に転身し、「千枚漬け」を販売。たちまち評判となり、明治23年（1890年）に京都で開かれた全国博覧会では、全国名物番付けに入選するまでになった。

使うかぶは、京の伝統野菜「聖護院かぶ」である。このかぶは、享保年間に滋賀県大津市で栽培されていた近江かぶの種子を左京区聖護院の農家が持ち帰って、栽培をはじめたのが発祥とされている。大きなもので4kgから5kgほどになる国内最大のかぶで、柔らかく上品な味わい。「千枚漬け」が一般的に知れ渡るとなると、栽培が盛んになっていった。聖護院かぶの名産地になっている亀岡市篠町では、戦後間もなく生産がはじまった。京都で生産されている「千枚漬け」のほとんどが、この地域でとれたかぶである。京都で古くから食べられてきた伝統的な野菜として「京の伝統野菜」にも認証されている。京都府では、伝統的な原材料と技術技法などにより製造された伝統食品を「京もの伝統食



品」として指定しており、そのうちの一品として「千枚漬け」も含まれている。

### すぐき漬け

すぐきは京の伝統野菜のかぶらの一種で、独特の酸味を持つのが特徴の一つである。漬物以外で食べることはほとんどなく、「すぐき漬け」は、「千枚漬け」、「しば漬け」と並び、京都三代漬物に名を連ねるほど有名。すぐきの発祥は諸説あり、安土桃山時代、上賀茂神社の社家（神社の奉仕者やその家）が、鴨川に自生していたのを栽培し始めたという説、京都御所から種をもらったという説などがある。



すぐきをシンプルに塩だけで漬ける「すぐき漬け」は、江戸時代初期につくられるようになったといわれる。当初は、社家のみでつくられ、御所へと献上されていた高級漬物であった。江戸時代後期になると上賀茂神社周辺の農家でもつくられるようになるが、“就御書口上書”によってすぐきをほかの村へ持ち出すことが禁止されたため、生産は限られた量であった。その後、明治維新を経て普及し、街に広く出回るようになった。

「すぐき漬け」は、下漬け、本漬け、室（むろ）入れの大きく3工程でつくられる。室とは、炭や電気などで約40℃ほどにした加温室のことで、この室入れで乳酸発酵を促す作り方が、現在では一般的である。この作り方だと半月ほどで食べられるようになる。一方、昔は、室入れの代わりに“時候熟れ”といい、自然の気温に任せて発酵させる方法がとられていた。この場合、できあがるのは春から夏であったため、江戸時代のころなどは、夏の珍味として親しまれていたという。



### 参考文献

- 1) 淡交社編集局. 京のつけもの 味わいと老舗ガイド. 淡交社, 1993, 112p.
- 2) 京つけものもづめ.“漬物の歴史”.

<https://kyo-tsukemono-mozume.jp/contents/column09.html> (参照 2022-01-13)

3) 京つけもの西利.“京漬物の歴史”.

<https://www.nishiri.co.jp/knowledge/knows/colum005/> (参照 2022-01-13)

4) 農林水産省.“しば漬け 京都府”.うちの郷土料理.

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/shibazuke\\_kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/shibazuke_kyoto.html) (参照 2022-01-13)

5) 農林水産省.“千枚漬け 京都府”.うちの郷土料理.

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/semmaizuke\\_kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/semmaizuke_kyoto.html) (参照 2022-01-13)

6) 農林水産省.“すぐき漬け 京都府”.うちの郷土料理.

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/sugukizuke\\_kyoto.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sugukizuke_kyoto.html) (参照 2022-01-13)