

京漬物の魅力

子安 陽

(2020年入学 4期生)

【はじめに】

私は兵庫県出身だ。大学は京都産業大学に通っており、大学生になってから京都へ足を運ぶことが多くなった。学生生活を通じて京都の文化に触れる中で、大きな衝撃があった。それは、食のおいしさに関してである。特に京漬物が私のお気に入りである。京都は三方を緑豊かな山々に囲まれており、鴨川をはじめとする様々な清流が存在している。

良質の水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきた京都は、消費地である都市部と生産地である農村部が近接し、食を通じた循環を作り出してきた。その中で、野菜を中心とした食文化を育んできたのである。また、京都は盆地であり、海から離れていたことで海産物の入手が困難であった。そのため、京野菜の文化は発展し、保存食としての漬物の需要が拡大していったのである。

【京の三大漬物】

京都には京の三大漬物と呼ばれる、三つの代表的な漬物が存在している。茄子などの夏野菜などを、刻んだ赤紫蘇の葉で塩漬けにしたしば漬。聖護院かぶらを薄く切って昆布と塩で漬け込む千枚漬。そして、すぐき菜を塩のみで漬け伝統的製法で乳酸菌発酵させたすぐき漬。この三つの漬物を総称して「京の三大漬物」と呼んでいる。これらの漬物についてひとつずつ詳しく説明していこう。茄子や胡瓜などの夏野菜を紫蘇の葉と共に漬け込んだ漬物がしば漬けである。かつては南瓜なども漬けられていた。しば漬けは、京都の中心地から北東に位置する大原が発祥の地とされている。地元の人たちは、夏野菜を漬け込み保存食としていたものを建礼門院に献上していた。高貴なる色である紫色の漬物に建礼門院が喜び、名付けたとされている。聖護院かぶらを薄い輪切りし、塩と昆布で浅漬けにしたものが千枚漬けである。江戸時代の終わりに、御所の料理職人の手によって、薄く「千枚にも削った」というのが千枚漬けの名前の由来だ。京の冬の旬の味のひとつであり、年の暮れになると樽詰めの千枚漬が季節の食材として重宝される。上賀茂特産のすぐき菜を、



まるごと塩だけで漬けたものがすぐき漬である。室での乳酸発酵によって、塩辛さより酸っぱさや甘さを感じさせるまろやかな味となる。もともと贈答品として使われていたすぐきは、いまでも京の暮れの挨拶によく使われる。冷えこみの厳しくなる十一月末から年の瀬にかけて、上賀茂のつけもの店や各農家は漬けこみのピークをむかえ、天秤の重石をかけた漬けこみ風景は、冬の洛北の風物詩といえるだろう。

この他にも、京漬物にはほかにも有名なものが多数存在している。ゆずの優しい香りが魅力のゆず大根、春を告げる筍の浅漬け、シャリシャリとした食感が癖になる山芋の漬物などが挙げられる。季節や地域ごとに様々な漬物が楽しめることも、京漬物の魅力と言えるだろう。

【老舗漬物屋】

ここまでは、京漬物自体の魅力について触れてきた。漬物と京都が切っても切り離せない関係にあることはご理解いただけただろう。そんな京都の町には老舗漬物店も多くあり、京漬物は京都土産の定番だといえる。店頭には食材から味にいたるまでバリエーションが豊富なお漬物がずらりと並べられている。また、店舗ごとに製法や食材が異なるため漬物店を巡ることも、京都観光の一つの楽しみ方である。是非お気に入りの店舗を見つけていただきたい。

今回は私のお気に入りの店舗を紹介しようと思う。数ある老舗漬物店の中で、上賀茂の地で300年以上漬物を作り続けているなり田を紹介しよう。なり田はでは、様々な漬物が四季折々楽しめるが、特に京の三大漬物の1つ、すぐき漬けが有名な漬物店である。なり田のすぐき漬けは他の漬物店の製法とは変わった特徴がある。一般的なすぐき漬けは、11月中旬～下旬に収穫後12月上旬には漬け上げる。温度管理された室での発酵は約一週間程度で、漬け込み期間は短い。さっぱりとした酸味とすぐき自体が持つ味を楽しめる。しかし、なり田のでは、収穫後12月に樽だしを行わず夏まで発酵を続ける。その結果深い酸味のすぐき漬けとなる。これは「時候慣れ生すぐき」と呼ばれ、日本中を探してもなり田でしか味わえない代物である。長期間、樽の中ですぐきを熟成させることは難しく、品質管理に手間と時間を要する。なり田では、日々すぐきの状態を確認し、職人の手によって徹底的な管理が行われているのだ。

今回はなり田について取り上げたが、京都には他にも有名な老舗の漬物店がある。柴葉漬けが有名な土井志ば漬本舗、千枚漬け発祥の漬物店として有名な大藤、1699年創業の老舗中の老舗として知られる赤尾屋などがあるだろうか。これらの漬物店にはそれぞれ独自の技術や製法が存在している。使う野菜も違えば、漬け方もそれぞれである。今では、京都と言えば漬物というイメージを持つ方も少なくない。この文化を作り上げたのは、漬物店であり、各店舗に着目すると京漬物の奥の深さが伺える。これは、漬物店がそれぞれの思いを長い間現代まで伝承し続けた結果と言えるだろう。

【最後に】

私は「京漬物を食べる」ということは、「京都の文化を肌で感じる」と言い換えられると思う。「都として栄えた歴史」「四季折々の気候」「自然に恵まれた土地柄」「携わる人々の思い」これらが凝縮されたものこそ京漬物なのだ。飲食店で味わうもよし、漬物店で味わうもよし、お土産として贈るのもよし。京漬物の楽しみ方は千差万別である。是非一度京都まで足を延ばし、京漬物に触れていただけたらと思う。

参考文献

- ・ <https://www.suguki-narita.com/kyotsukemono.html>
- ・ <https://www.huckleberry-jp.com/musubu/toriyose/kyotosandaitsukemono>
- ・『京のつけもの 味わいと老舗ガイド』 淡交社編集局編著