

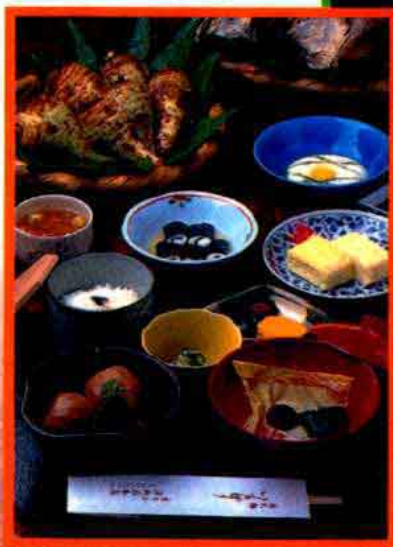


京都

絶品

味ガイド

中公文庫編集部編



中公文庫ビジュアル版



中公文庫ビジュアル版

ぜっぴん きょうと あじ

絶品 京都味ガイド

定価はカバーに表示してあります。

1997年 9月 3日印刷

1997年 9月18日発行

ちゅうこうふん こへんしゅうぶ

編 者 中公文庫編集部

発行者 笠松 巖

発行所 中央公論社 〒104 東京都中央区京橋 2-8-7 振替 00120-4-34
TEL 03-3563-1431(販売部) 03-3563-3664(編集部)

編集協力 中央公論インターナショナル

©1997 CHUOKORON-SHA, INC.

本文・カバー印刷 凸版印刷 用紙 王子製紙 製本 凸版印刷

ISBN4-12-202953-8 C1177

Printed in Japan

乱丁本・落丁本は小社販売部宛お送り下さい。送料小社負担にてお取り替えいたします。

中公文庫

絶品 京都味ガイド

中公文庫編集部編



中央公論社

京の「食」が生まれるところ 錦小走り

秋山十三子 6

京都中心部MAP

京都の旅に役立つテレフォンガイド

4 158

京の食べもの歳時記

「私のお漬物屋さん」を探そう 山本素子

66 146

京都の料理屋さん

瓢亭	14	室町和久傳	30
中村楼	18	桜田	34
菊乃井	22	祇園丸山	38
なかむら	26	万井ながかわ	42
		美山荘	46
		大市	50
		いもぼう平野家	54
		本店	54
		花月園 福家	58
		鳥居茶屋	62

気軽に 行く京の 名店

菱岩	106
いちま鮓	110
いづう	114
権太呂	118
晦庵河道屋	122
澤正	126



※この本のデータは、すべて平成9年8月現在のものです。
また、飲食店のほとんど、菓子店の多くが予約が必要です。
必ず電話などでお確かめください。

京都のお菓子屋さん

川端道喜	74
嘯月	75
亀廣保	78
松屋常盤	78
亀屋則克	79
きぬかけ	79
亀廣永	82
生風庵	83
総本家駿河屋	83
御倉屋	83
虎屋	86
末富	87



田丸彌	90
豆政	90
望月本舗	90
大黒屋鎌餅本舗	91
出町ふたば	94
中村軒	94
あわ餅所	95
祇園鳴海屋	95
一和	98
神馬堂	99

心豊かに 精進料理

大徳寺 一久	130
玉置半兵衛麩	134
海寶寺	138
阿じろ	139
月心寺	142

京都の喫茶店

イノダコーヒー

本店	102
フランソア	102
築地	103
はなふさ	103
進々堂	103
ソワレ	105

Kyoto おいしいリスト

料亭・京料理	25
料亭・割烹	36
京はか	48
居酒屋・季節料理	60
床料理・川床バー	64
茶・甘味処	100
し・117うどん・そば	128
湯葉・麩	137
湯豆腐	144

- 撮影 土村清治 矢野正善 藤澤成城 小林慎弘
- 編集協力 藤インタレスト
- 取材協力 松本加延子 レイアウト 島崎哲雄 深澤康一 前村佳恵

京都中心部MAP



- = 料亭・京料理
- ◇ = 仕出し・寿司・麺類
- ★ = 菓子処
- = 喫茶店

京都国際ホテル
 京都全日空ホテル

京都御苑

丸太町通

丸太町駅

松屋常盤★

● 裁判所

竹屋町通

夷川通

★ 豆政

二条通

堺町通

押小路通

亀廣保★

地下鉄烏丸線

御池通

御池駅

朝日新聞●

■ なかむら

亀屋則克★

◇ 庵庵河道屋

● 京都YMCA

三条通

■ 室町和久傳

烏丸通

○ イノダコーヒー
本店

★ 亀廣永

堀川通

室町通

錦小路通

烏丸駅

大丸

阪急電鉄京都線

四条駅

四条通

京の食が生まれるところ

錦小走り





「更科」で買い物をする筆者、秋山十三子さん

「錦」は、京の台所。午前中はプロの料理人が、午後からは一般の買い物客が目利きをしながら歩く一筋の道。この小路から、京の「食」が生まれる。

秋山十三子

(随筆家)

「錦」は長い歴史の末に
今の活気に満ちた繁栄がある

京の台所「錦」は、四条通より一筋上(北)の細い通り——錦小路通の寺町から高倉までの三丁ほどの間を言う。歩くと肩がふれ

あうような狭い小路やけれど、両側に並ぶ店は、青物、鮮魚、雑穀、卵、川魚、豆腐、乾物、寿司、漬物、とり肉、塩干物、かまぼこ、菓子、茶、

おかず屋、肉屋。それに日常使うお茶碗やら庖丁を扱う店まである。

錦小路は、平安京の大昔からすでに開かれていた通りやろうな。『宇治拾遺物語』にもその名が記されているとか。このあたりは非常に水がようて、清冽な地下水がどんどん湧き出たので、いつの頃からか魚の市が立つようになった。室町中期にはもう魚市として名が知られ、江戸期に入ってなお盛んになり、その市は昭和2年に京都中央卸売市場ができるまで続いていたのである。

また近在の農家の人にもトレトレの野菜をここで立ち売りしたりして、長い長い歴史

の末に今の活気に満ちた錦の繁栄があるわけだ。店も代々続いているし、客も代々続いてゆく。そやからお店のご主人はプロ中のプロという感じで、問えば何でも教えてくれる。ただし、ひまなときは……の話。また奥さん方も、別荘二つに豪邸まで持つてはるような大店の奥さんであらうと、必ず店の表に出てお商売をきばつてはる。隅々になまで主人の眼がとどき、お店の掃除は徹底して清潔に。そしてまるで雛壇のようにきれいに並べられた豊富な品数が特長と云えようか。

この錦小路で、その成り立ちからしても一番目に立つのがお魚屋さん。鮮魚である。通りの東に近いほうに玄人筋（料理屋）向きの店が多く、西に行くほど素人が買いやすい。午前中は卸で忙しいので、一般の買

い物客は昼過ぎからがよい。「桑藤」「近新」「鳥羽庄」「更科」「藤庄」「丸弥太」など、みな有名な店である。夫は生前、ときどき「桑藤」さんで活け鯛の頭を買うてきて、アラ炊きにしたり、山椒焼きにしたり、冬は鯛かぶらにして楽しんでいた。

わたしはよく「更科」でぐじ（甘鯛）のおさしみをかうのやけれど、その奥さんにたずねると、

「京都の人は、夏ははも、冬はぐじ。品物は鯛、ひらめ、いか、たこ、かつお、すずきぐらいで、あんまり変わったもんは食べはらしまへん。ことに形や色のけつたいなもんは売れしまへん。相変わらずがええのです。同じようなもんを、季節季節で同じようにして食べてはります」

だいたい京女は、魚を三枚におろすなん

てみな下手クソである。そんなことは魚屋さんがしてくれはると思うている。そやから錦にはいかの足だけとか、ぐじの頭、鯛の中骨、魚のアラなんかも売り出してある。これも目利きの人が楽しんで買うてはる。

近在の農家からとりよせられる 新鮮な野菜が並ぶ八百屋

青物（八百屋）の店先では、私はいつも立ち止まって見とれてしまう。きゅうり、加茂なす、三度豆、トマト、はじかみ、それに小芋にわさび。柚子の実は通りをたずねるたびに少しづつ大きくなり、やがて秋には黄色く熟してゆく。淀の丸大根や金時にんじんの、絵に描きたいような美しさ。昔は十月ともなると丹波松茸が山積みで、着物にまで匂いがしみついていたそう。



千枚漬けは、この聖護院かぶらで作る

「川政」は富小路東南角にある大きな店で、青物なら何でも揃う。玄人向きのものから、一盛りいくらの利口なものまで。「池政」は細工野菜がいろいろあっておもしろい。木の葉型のかぼちゃから、亀甲に庖丁した小芋、花ゆり根などがある。どこの八百屋さんもみんなよい。ここにはラップしたものなどない。

毎年季のめぐりに添うて変わらぬ台所。

戦乱の続いた都の暮らしは、相変わりませぬことを最もよいとする京都氣質を生んだらしい。変わればろくなことはない……と、人は心の中で堅く思っている。そやから錦の八百屋に中国野菜があつたとしてもおおよそは変わらへんのである。

海が遠い京都は、昔から 塩干物や川魚をよう食べてきた

塩物と干物を扱う店も多い。京の町は海に遠かつたから、若狭でとれる鯖やぐじ、笹がれ(かれい)、松葉がれなどの浜塩もんは最高のごちそうであつた。海辺で魚を開いて塩を打ち、鯖街道といわれる山また山の道のりを、一晩歩き通して京の町へ着くと、白じら明けとなり、魚にはほどよう塩



がまわっていたという。

「山市」さんには鯖ずしにするようなよい塩鯖や、浜焼きの魚やら、焼きいかがある。棒だらの水に漬けられたのも年中売っては

琵琶湖特産のもろこ。早春、佃煮や白焼きの形で店頭に並び



京にんじんの赤色が、京都の料理を鮮やかに彩る

る。「木源」は各種の塩鮭がいつばいに並べられ、「伊勢屋」、「津の友」には上等の酒の肴になるような品がある。わたしはひと塩もんが大好きなので、素通りしたことはない。

また、京都は昔から琵琶湖の川魚をよう食べてきた。川魚は大事な大事な蛋白源であつた。川魚屋の店先をのぞくと、初夏の頃なら活け鮎、うなぎ、もろこしじみ、身しじみ、鮎。それに子まぶしの鮎のおつくり。どじょう、小えび、手長えび、からす貝。冬になれば寒鮎、氷魚ひょうお、いさだ、骨

までやわらかい寒もろこ。いさだは大豆とコトコトと炊く小さなとろりとした魚で、おたまじやくしに似ている。

わたしが買物をするのは「馬場商店」か、「のとう」さん。「のとう」さんの店の奥でお話をうかがっていたら、真つ赤な炭火の上で鮎は焼ける、電話は鳴る、お客は次々、店の人は箱をかかえて走り出す、水槽の魚ははねる……いや、もうその大変なこと！ 錦が京都の食の大動脈なのを実感し、早々に表へ引きさがらせていただいた。

ほかにもいろいろ、 錦お買物ガイド

このお店の筋向かいには静かな「有次」の金物、刃物の店がある。わたしはここが大好き。重さといい、月の寸法といい、申

し分のない庖丁がある。餅切り用の両方に手のついた庖丁もある。以前この店が堺町錦下ルにあったときは、何やしらん玄人の人でないと入れないような気がしたけれど、今のお店はおしゃれな台所用品がいっぱい並んでいて、遊び心で楽しめる。

と、言うても花模様のカラフルな鍋なんて一つもなくて、ずん胴の銅の鍋とか、打ち出し錫引きのうどん鍋（これは大、小、花のような形）、ごはんを利手抜きにする物相、真鍮製のスプーンなど。ちりれんげは特に可愛らしく、桜の花びら、亀甲、水玉などが模様にあしらわれている（真鍮製）。

おすすめしたいのは小さな卸し金と、そのすりおろしたものを集める、ひえい卸しという竹製品。このセットを食卓に置いて、柚子、生姜、わさびなどめいめいで卸して

使うたら、どんなに楽しいことだろう。

鮎、紅葉、大文字、鬼、とんぼ、つばめ、雪輪など季節の彩りを添えるための、野菜の抜き型もいっぱいあり、料理好きの人には見逃せないお店である。

富小路に近い「近喜」さんはお豆腐屋はんで、ここのお揚げは油がよいという評判。私めもかやくご飯や、菜っ葉と炊くとき、油ぬきしないで使う。

おから、きんかんひろうす、普通のひろうす、こんにやく、焼き豆腐などのほかに、栗麩や、よもぎ麩などの生麩も売っている。青楓や水玉、桃の花などの掉物の生麩もあるし、年木には手まり麩も。大徳寺麩は油ぬきして炊きなおすか、そのまま辛子をつけて食べるとよい。笹巻きの麩まんじゅうもある。

高倉通りに近い「田辺屋」はかつお節の専門店である。この店の前に立って、さまざまな袋入りのかつおを見ると、日本の食文化も大したもんやと感ぜられる。

干椎茸もさまざまで、徳用には欠け葉と
いうのがある。また、どんこの上等は粒の
大ききまで揃っている。おもしろいのは、
「しいたけ足」という立札。しいたけの、あ
の足ばかりを袋詰めにして、売っておら
れる。買った人は先を削って、叩いて、だ
しを取ったり、味つけして、きざんでちら
し寿司に入れたりしやはるのやそうな。生
活の知恵やなあと感心してしまった。

最後に買うのが「三木鶏卵」のだし巻き
と、「梅^{うめ}侶」のおつけもんで、だし巻きは熱
いときは別の袋に入れてさげて帰る。

京都のだし巻きは関東風の甘い固めのと

は違うて、本来はお皿にのせると、じんわ
りお汁がにじみ出るようなのが上等だ。そ
して甘味は入れない。

「梅侶」さんのおつけもんで私は水菜が
好きである。干生^{みづな}菜というのが本当の名前
かしらん。けれども京都では水菜と普通呼
んでいて、これの青々とした浅漬もピリッ
としておいしいし、またびわ色になったひ
ね漬も大人の味がする。

以上、錦を小走りに通ってきたけれど、
この通りの魅力は、やはり言葉では伝えに
くい。有名店のお料理を食べるだけでは出
会えない京都の「食」の楽しさは、錦へ行
って、買物をしてこそ……。

日曜休みの店が多く、水曜定休もわりあ
いがあるので気をつけてください。

※秋山十三子さんは平成9年7月逝去されました。
この原稿が最終稿となりました。

料理屋さん

夏の料理から、数品。まるで一幅の絵のような品格が漂う



京都の

京の味の世界を代表する京料理の店。老舗の料亭から新しい店まで、「ぜひとも」とおすすめしたい店ばかりをご紹介します。リスト欄では、さらに気軽な割烹や居酒屋などもバラエティ豊かに――

名物・朝がゆにも流れる、
茶の湯の心。
侘、寂の境地に誘われて、
心洗われる懐石料理の逸品を

瓢亭

ひょうてい

