

よその街とは何かが違う京都



なじみの店で、京都ならではのカウンター割烹の空気感を味わう

思ったりもするのである。

を支えているのかもしれない

情報を交換する場になった。 だから、本当に京の料理を楽し

〈さとう よういちろう〉

米粒」みたいなもの。

その心は「取

らなければ気になるかもしれな

取ったからどうというもの

「星」の有無は「足の裏に付い 店をつくるのが一番だ。この際

た

もうと思ったら、やはりなじみ

 \mathcal{O}

1952年、和歌山県生まれ。1979年、京都大学 大学院農学研究科修士課程修了。国立遺伝学 研究所研究員、静岡大学農学部助教授、総合 地球環境学研究所副所長、大学共同利用機関 法人人間文化研究機構理事などを経て、京都 府立大学文学部和食文化学科特別専任教授 京都和食文化研究センター副センター長、ふじ のくに地球環境史ミュージアム館長。農学博士。 京都市文化功労者。著書に『京都の食文化』 『知っておきたい和食の文化』『食べるとはどう いうことか』『米の日本史』など。

である。 たん」「万願寺甘とうとじゃこの炊 のも多い。「なっぱとおあげの炊い 通のおばんざいはもっと質素なも ものをどうぞ、という趣向である。 前の「おばんざい が出たところで、さあ、 いたん」など。 かというと上等の部類に入る。普 こちらのおばんざいは、どちら 一通りお任せのメニュー 多くは魚菜の組み 」からお好きな 次は目の

> 蔵庫などなかった時代の、豊かな の知恵と工夫が凝集されている。 食材には恵まれなかった京の庶民 て「作り置き」ができるもの。冷 のものもある。 らか煮」「ナスの煮浸し」など単品 カウンター割烹とは料理人が客 どれも簡単に作れ

合わせだが、

なかには「タコの柔

ことで、これを始めたのは大阪のの前で料理をして出すスタイルの

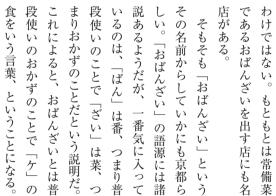
むが、今日は酒を飲んできている 「目の前の客はやや甘めの味を好 酔っ払ってタクシーに乗ってもそ この際、京都の街が大きすぎな 野交流は、このようにして始まっ 超えて知り合い、そして語り合い、 ち込まれたのは1927年のこと 料理屋だそうだ。それが京都に持 カウンター割烹の強みである。 らしいので量は抑えておこう」と そして料理人のほうはといえば なら自転車で行けるし、帰りは ところが良かった。大体のところ の腕を鍛えたともいえるだろう。 た。その常連客たちの舌が料理人 る。舌の肥えた常連たちが分野を いったさじ加減ができる。これが れほど大した金額にはならない 00年の歴史であ

> 断わり、 りする、というのが料理屋の気質ん」。だから初めてのお客はお断 ので、十分なもてなしができませ なた様の好みや体調がわからない が高いといわれる。「一見さんおもない」。よく、京都の店は敷居 はない。「初めてお越しになるあ れは何も意地悪で言っているので ういう声も聞こえてくる。でもそ なんて言われそう」。そ

野菜農家と料理屋 そのあたり

なのである。 の濃密な人間関係が、京の食文化 の間にもある。案外、 のやり取りは、 こうした、いわば双方向の情報

のだが、 が違う。大枚をはたいて食事する 普段のおかず「おばんざい」 食の京都(2) 時たま京都に戻って食事をする



ウンター割烹の形だが、目の前に 西入」ということになる。店はカ 住所表示によれば「押小路木屋町 舟入である一之舟入は、京都式の 三と番号が振られている。北端の

琶湖産のアユの甘露煮という具合 たもの)、夏ならば琵

春ならばタケノコとワカメの炊い

年並んでいる品もあるが、季節な でいる。普段使いということで通 はその日のおばんざいが数品並ん

らではの一品が並ぶこともある。



やはりよその街とは何か

に沿って掘られた、

水路につくら

れた船着き場で、

北から一、二、

のすぐそばにある。舟入とは鴨川

私がよく通う店は「一之舟入」

郎

佐藤 洋

けば

06 三洋化成ニュース 2024 新春 No.542 05