



四代目として伝統ある京漬物の味を守り続ける久保統さん

三千院や寂光院など観光名所として知られる大原の里。ここは比叡山系・比良山系に囲まれた盆地で、昼夜の寒暖の差が激しく、一面に霜が降り、霞がたなびくと言います。

「京都市内から大原まで、角を曲がるたびに気温が下がると言いますね（笑）。寒さによって大根や蕪が糖度を増します。大原の野菜は美味しいということで、京都市内から日本料理や西洋料理のシェフなども買いに来られます。」

大地に残る湿り気というのが赤蘇蘇の生育には欠かせません。大原の地でしば漬けが作られるようになったゆえんです。当店ではしば漬をメインに製造し、販売しています。紫蘇や菜の花に関しては完全に自家栽培です。茄子や胡瓜などはできるだけ旬の新鮮なものをということで、近隣だけでなく全国から取り寄せることもあります。京野菜でも壬生菜は滋賀県、千枚漬けにする聖護院がぶらも京都市内ではなく、亀岡の地で作られています。周辺の協力も得て京漬物が作られているんですね。

紫蘇にも旬がありますから、しば漬は7月半ばから盆までの間に、一年分の漬け込みを行うこととなります。盆を過ぎると紫蘇の葉は張りが弱く、力がなくなつてきます。つまり、種を残す準備を始めるわけですね。我々としては生命力の

あるうちに葉を摘ませてもらうことで、鮮やかな色合いや風味をいただくことになるわけですね。夏場はせつせと漬け込み、秋から冬にかけて販売するという感じでしょうか。

しば漬けには紫蘇畑ありき。種も昔から大原に伝わっているものを使いますから、紫蘇の葉を収穫するのは別に、来年度の種を取るためにもちゃんと残してあります。一月から地を作り、二月頃からふるいにかけた種を蒔いて、まずは自然の土の中で強い苗を育てます。そして五月に植え替えをし、7月に収穫するというサイクルになっています。京都大学の先生が言われていましたが、大原は盆地ということと外からの花粉が飛んでこないこともあり、原種に近い紫蘇が残っているそうです」

京都には有名な漬物店が数多くありますが、「志ば久」は、職人の目が生き届く範囲の手仕事にこだわった漬物店。フアンは全国に広がっています。

「うちは自社で作って売るといことが基本で卸をしていません。手を広げすぎると味が変わり品質が落ちるといこともあります。大量生産になると漬物工業になってしまいますし、あくまでうちは漬物屋としてありたいと願っています。当店のルーツは、もともと曾祖母が三千院の門前で自分が漬けたものを参拝した皆さんにお裾分けしていたところから始まっています。現在は従業員6名とアルバイト数名という人数で運営していますから、フアンの方々を裏切らない商品作りのもとで、我々従業員が食べていけるだけの売り上げがあればいいんじゃないかと思っています（笑）」



神戸からカメラマンの車で大原まで来た安藤さん。大原の地に降り立った瞬間、開口一番に発したのが「空気が澄んでいて、とても気持ちがいいですね」という言葉でした。周辺には柚子がたくさん実っています。日本の原風景である里山の中になると、人と自然が調和する中で育まれる大切なものを再認識するとか。店舗のすぐ裏にある畑には、猪や鹿の足跡が無数にありました。「安全で美味しいものが動物にはわかるんですね」と久保さん



シリーズ「旬の彩」 *特別編* 季節感そのものを味わう京漬物

冬の京都大原、志ば漬・京のお漬もの処「志ば久」さんを訪ねて



今回で「旬の彩」は第一ステージの幕を閉じます。これまで、季節にまつわるエッセイと旬の素材をモチーフにしたレシピを担当したフードコーディネーターの安藤美保さん（マルメロ主宰）と一緒に向かった先は、冷え込みのとても厳しい冬の京都大原でした。自然環境や立地といった風土をまるごと生かし、作り手の目の行き届く範囲で京漬物を提供してきた「志ば久」。伝統を今に受け継ぐ久保統さんに、京漬物づくりについて話を伺いました。



取材・文：本誌編集部
撮影：岩井 進