



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

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になりました。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

「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無が糖度を増します。大原の野菜は美味しいということ、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よ。」

大地に残る湿り気というのが赤紫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ですね。

「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、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、ファンの方々に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）」

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りす。夏場に一気に漬け込み、年間を通じ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」なんです。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、来年用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すが、大原は盆地ということで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。ファンは全国に広がっています。



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



代表の久保さんは大原の名物的な存在。ユーマアあふれる語り口で、三千院への参拝客を和ませることもしばしば

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」は第一章の幕を閉じます。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



4斗樽の上に乗る重石は大きいもので30kgにもなるとか。石の組み合わせで重さを調整しながら水分管理が行われます。庄巻の光景に、「蔵に入った瞬間、興奮でワクワクした」という安藤さん



「夏の漬け込み時期には体重が10kgほど落ちますね。今は冬だからぼっちゃりしてますけど（笑）」と久保さん。確実に丁寧に漬けることが、味に大きく影響すると言います。「工場ではなく蔵」と、熱いこだわりを持つ久保さんは本物の職人です



「夏の漬け込み時期には体重が10kgほど落ちますね。今は冬だからぼっちゃりしてますけど（笑）」と久保さん。確実に丁寧に漬けることが、味に大きく影響すると言います。「工場ではなく蔵」と、熱いこだわりを持つ久保さんは本物の職人です

久保さんの話に真剣に耳を傾ける安藤さん。「紫蘇の葉を摘むときに近所のおばあさんたちが手伝ってくれるというのは素敵です。地域との関わり方が問われる昨今ですが、一つの答えが里の生活の中にちゃんとあるじゃないですか」

本場に豊かで大切な暮らしとは何か、あらためて感じさせてくれた旅となりました。

「今の時代、利益が出るならパツと飛びついて儲け、ブームが去ればあっさり撤退という商売の方法もあります。それはそれで機転が利くわけですから良いのかもしれませんが、京都ではよく『息の長い商売をせなあかん』と言われます。何百年と続く老舗が数多く残っていますから説得力がありますね。京漬物という名を汚さないことを肝に銘じて、『一歩一歩』という思いで商いをさせてもらっています。うちのこだわりと言えば、『手切り』でしょうか。たとえば、ゆず大根という漬けものを作るときでも、手切りだと触感が良いように大根の繊維に合わせて切ることもできますが、機械だとなかなかうまくできません。梅ぼしを作るにしても、仕入れた時の青い実を完熟させて段階的に漬けていくわけですが、目の届く範囲であればきっちり仕事ができますよね」



京の冬という、聖護院かぶらを薄く切って漬けた「千枚漬」のほか、「すぐき」も有名。しば漬とあわせて、これらは京の三大漬物として知られています。ちなみに、すぐきに使われる「すぐき菜」というのは、京都市北区上賀茂に伝承する在来の蕪の一種。乳酸発酵による漬物となったときに、独特の風味ある酸味があることから「酢莖」と名付けられたそうです

しば久

www.shibakyu.jp

昭和初期に農林業の傍らで、自家製のしば漬を製造したのが始まり。以来、本業だけでなく地域の環境保全なども行っている

