

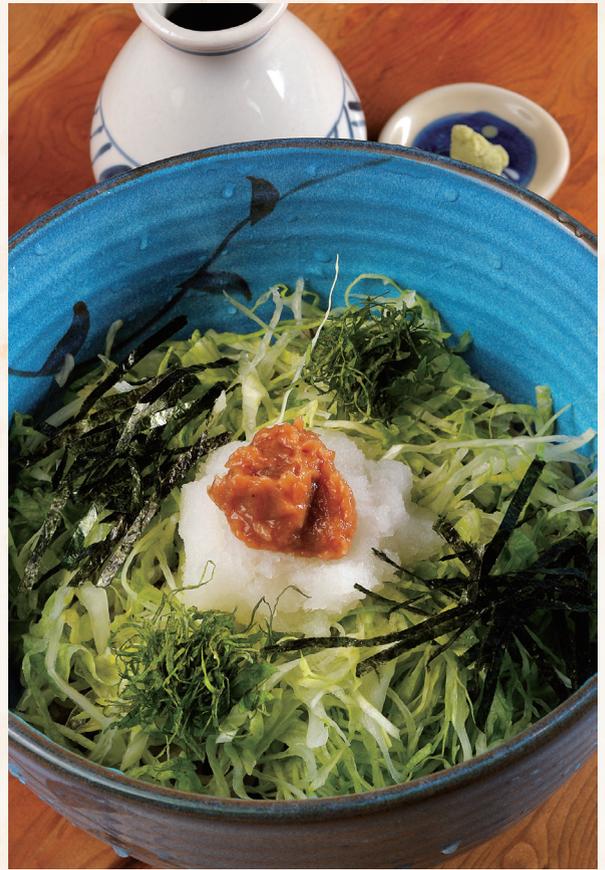
京都の食材と出汁が
店の個性を作る

幕末の慶応2年（1866）、京都の旅籠「寺田屋」で、伏見奉行所の捕り方が、坂本竜馬を捕縛しようとした騒動は、多くの人に知られる事件である。その舞台となった「寺田屋」にほど近い通りは、往時の雰囲気を残したまま石畳や街路灯が整備され、今では「竜馬通り」の名前で地元の人や観光客に親しま

れている。

この通りの一角に、『京乃四季』はある。龍馬が闊歩した時代に、この店があったとしても違和感のない、落ち着いた佇まいの蕎麦店だ。

同店の蕎麦を味わうと、ああ、これが京都の蕎麦なのだという感慨にとらわれる。蕎麦の味の中で、出汁が果たす役割が、飛び抜けて重要なのだ。関東の蕎麦の味とも違う。和食の文化が育ち、花開いた京都ならではの、見事な出汁の蕎麦である。



福井県三方の、薄塩の梅とシャキシャキのレタスを合わせた「梅おろしそば」。夏には絶大な人気のメニューとなる。

主人の瀬川卓史さんは、出汁

の取り方を次のように言う。

「ベースは昆布出汁です。利尻昆布を使います。そこに、うるめ、さば、寒目近を合わせます。できた出汁に、淡口醤油、白砂糖、みりんを加えて味を整えます」

まずは、このようにして、温かい蕎麦の「かけ汁」を作る。

冷たい蕎麦につける「ざる汁」は、本がえしを作り、それを最低5日間、寝かせる。その後、出汁と合わせ、さらに3日間、

寝かせる。

これだけの手間をかけて、『京乃四季』の蕎麦つゆは完成するのだ。

麺についても、こだわりは群を抜いている。冷たい蕎麦は、手打ちで作るが、産地、製粉に気を配り、風味と食感が、この店ならではの特徴を備えた麺になるようコントロールして打ちあげる。

さらに、蕎麦のパートナーともいえる食材の野菜や魚などに



客とのコミュニケーションをはかるため、カウンター席を設けた。その効果は明らかで、常連客が多くなったという。



温かい蕎麦では人気ナンバー1の「鳥なんばんそば」。鳥の出汁が、節類からとった出汁と合わさって、力強いうまさを引き出している。



「鱧とアスパラの天ざる」は、上品に食べやすく仕上げられた天ぷらが、メニューの格を上げている。鱧の柔らかな食感と、アスパラの歯切れの良い歯ごたえの組み合わせが楽しい。



美容にも良いといわれるリコピンが豊富なトマトを使った「トマトサラダそば」も、ランチタイムには柱となるメニュー。



季節の蕎麦の一品「山芋つけとろざる」。山芋の美味しさが蕎麦の味わいを引き立てる。ここにも出汁が利いている。

も、細心の注意を払っている。

「『京乃四季』という屋号は、先代の父がつけたものですが、名前に恥じないよう、京都の四季の食材を生かした味を作るのが、この店の個性だと思っています。日本一のタケノコや湯葉、鱧や京野菜など、季節の旬の食材を手にするたびに、京都という土地で蕎麦屋ができる喜びを感じています」

瀬川さんは、若いころ大阪の名店『美々卯』で修行して、技

術を身につけた。

それからずっと蕎麦とは何かを追求し続けてきたが、蕎麦という食材は、知れば知るほど奥が深く、毎朝、スタートラインに立つ思いがするという。

「私が『美々卯』様を退店する折、薩摩卯一様より戴いたお言葉「一生研究に終り無し」を思い出しながら、これからも蕎麦に生きます」

日本各地に、その土地ならではの郷土蕎麦の食文化がある

が、京都の蕎麦の特徴とは何だろう。一見、際立った特徴は見

当たらないようにも思える。しかし、そうではない。実は京都には、ここにしかないと言いつける、明確な蕎麦の特徴が存在するのだ。

それは一言でいうと、「京料理に伴走する蕎麦である」ということだ。懐石など洗練された料理の食文化が花開くこの地では、どんな料理も、京料理に付かず離れず、適切な距離を保つ

た形でないを受け入れられないという土壌がある。

洗練された蕎麦でないと、京都の蕎麦とは呼べないと言いつけてもいい。

京都ならではの食材を生かすことを店のコンセプトとして掲げる『京乃四季』は、まさしく京都の蕎麦の本流と呼ぶにふさわしい蕎麦店だと断言できる。

京乃四季

京都市伏見区車町271-4
電話 075-621-3368