

日本の色 ● 茄子紺：ナスの果実のような紺色。これからの季節、京都では加茂なすや京山科なすが旬を迎える。

温故知新の京料理

歳時記と旬をふんだんに盛り込んだ京料理の数々は四季を楽しめる日本人であることの喜びすら感じさせる。今、新たな手法で生み出された、これまでにない京料理が楽しめる。



伝統を重んじる老舗料亭の中で、新たな京料理を作るのは至難の業。創作当初は受け入れられなかったものもある。根気よく続けることで、徐々に認められ、今では斬新なメニューが増えている。

上：「淡路産雲丹 湯らか鮎の煮水」。
下：「フカヒレと胡麻豆腐の鍋」。



高台寺や京都の「和久傳」での経験を基に、店のある場所や客層などを十分に考慮し、料理の内容や値段を決めている。こういうものを味わってもらいたい、もっと新しい京料理を知ってほしい、という料理人の訴えを理解し楽しみたい。

左：「加茂なすとゼリー」。
下：「あわびと白ズイキの葱煮」。



Takuji Takahashi

高橋拓児氏
1968年京都府生まれ。東京吉兆で修業後、実家「木乃婦」に入社、専務に。98年ソムリエの資格を取得。料理、酒に、創造的な提案をしている。

Data
住所 下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416
電話 075・352・0001
営業時間 昼11:00~14:30(LO)
夜17:00~19:30(LO)
休不定休



Toshiro Ogata

緒方俊郎氏
1966年広島県生まれ。「ひらぎ屋」で5年修業した後、「高台寺和久傳」「京都和久傳」を経て、「室町和久傳」の料理長に就任。新メニュー作りには張り切る。

Data
住所 中京区堺町通錦小路上ル丸木材木町679
電話 075・223・3200
営業時間 昼11:30~13:30(LO)
夜17:30~20:00(LO)
休水

全く新しい京料理に出会う

text by 渡辺幸裕 (案内人) + photographs by 宮田昌彦

歳時記と食材の旬を知る

古都・京都。前号で取り上げた龍安寺などの古寺や庭園、祭り、町屋、そして京料理など、世界に誇れるものが集約している町である。よく京都人は保守的だと言われるが、その保守性が町や文化を守り、現在の京都を世界に誇れる日本の宝として保っている。

今回は京都で伝統を大切にしつつも新しい料理を生み出す、2人の若手料理人にお話を伺い、ビジネスパーソンがどのように京都を利用したらよいか、特に京都に行つて何を食べて過ごしたらよいかを伺ってきた。「室町和久傳」の緒方俊郎氏、「木乃婦」の高橋拓児氏のお2人である。室町和久傳は町屋を改装し、古き良き伝統と新しい形を融合させた京料理の店であり、緒方氏は京料理界の若手世代の代表でもある。料亭・木乃婦の高橋氏は、伝統的な日本料理の真髄を内外にもっと知ってもらおうと、日本料理アカデミーを提唱し、フランスの若手シェフに日本料理を教えたり、京都に受け入れられる準備を進めるなどその活動も

やまもと
日本のふし
京都をビジネスに生かす

連載第十八回 伝統に創意を加える京料理の新しい息吹

真の国際化とは自分の国を知ること。古都は世界に誇る宝。若手料理人の才能が凝縮した「新しい伝統料理」を堪能する。



旬を味わうため、伝統京野菜を学ぶ

初夏から初秋が旬の京野菜

さらに深める参考情報…

【書籍】

『京都料亭の味わい方』
(村田吉弘著、光文社新書)

『東京育ちの京都案内』
(麻生圭子著、文春文庫)

【ウェブサイト】

和久傳
<http://www.wakuden.jp/>
木乃婦
<http://www.kinobu.co.jp/>
みやこの逸品 京野菜
http://www.pref.kyoto.jp/intro/trad/ya_sai/
京都府観光情報
<http://www.kyoto-kankou.or.jp/>
会員制有料サイト ジャパン・ナレッジ
<http://www.japanknowledge.com/>

— 京料理を味わう時の装い —

縦縞の幅に変化をつけ、モダンに仕上げた白大島の着物。しゃれ袋帯を合わせ、帯締でアクセントをつけた。(高島文子さん=読者、ピアノ講師)



地紋のあるお召しの着物に同系色の羽織を合わせてコーディネート。着物の素材感と濃淡の配色で上品な装いに。(渡辺幸裕)
着物撮影協力/銀座もとじ

案内人・文 渡辺幸裕(わたなべゆきひろ)
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。

【告知】

日本かぶれの会
枯山水・京料理の会

枯山水の代表「龍安寺の石庭」で心静かに時を過ごします。その後希望者は、今回紹介した「室町和久傳」にて昼食を頂きます。応募の際、備考欄に昼食希望かどうかを明記してください。

日時：7月2日(土) 10:30~15:00

会場：龍安寺

希望者はその後室町和久傳へ

募集人数：15人

参加実費：龍安寺拝観料 500円
和久傳昼食代 7000円

締め切り：5月31日(火)

応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato17/>で必要事項をご入力ください。

発表：抽選のうえ、当選者に直接ご連絡します。

ご応募いただいた方に、本誌の取材協力者として取材や写真撮影をお願いすることがございます。ただし、これら以外の目的で応募者の個人情報を使用することはありません。



賀茂なす
5月~9月
正円形で光沢のある濃い紫色。肉質は締まっている。葉・茎・ヘタに鋭い棘がある。



京たけのこ
4月~5月
地面に頭を出す前に収穫されるため、皮が白く中は軟らかい。肉厚で甘味がある。

ずいぎ

7月~9月
里芋の茎。食物繊維、ミネラル、ビタミン類が豊富に含まれている。



鹿ヶ谷かぼちゃ

7月~8月
胴がくびれた独特の形。生活習慣病予防に効果のあるリノレン酸が豊富。



紫ずきん
9月~10月
丹波黒大豆から生まれた枝豆。粒が大きく、コクと甘味がある。



やまのいも
9月~10月
丸芋の一種。肉質が締まり、水分が少なく粘りが強い。和菓子の材料としても使われる。

万願時とうがらし

6月~8月
肉厚で軟らかく、甘みと独特の風味がある。1900年代に万願寺で誕生したと言われている。



伏見とうがらし

4月~9月
唐辛子だが辛みが少ない。紐のように細長いことから「ひもとう」とも呼ばれる。



注目されている。日本の特徴は「四季がはっきりしている」ことであるが、特に京都は毎月いろいろな行事があり、京都の料理はそれらを楽しむためにも工夫されている。お皿の中に歳時記があるのだ。

夏の祇園祭、大文字の頃には鱧の骨切りの音を聞き、時代祭や紅葉の秋には丹波の栗や梨を、冬景色を見ながら根菜を煮しめ、芽吹きの春には木の芽やふきのとうなどが楽しめる。どの料理人も旬の食材を取り入れるが、京都ではより一層料理に季節が感じられる。ほかの街にはない「古都の環境と伝統」がある京都だからこそなせる業である。

京都をビジネスに生かす

関西在住の読者はもちろん、出張で関西に行く時、「ビジネスに活用する」という観点で京都を見てもよいのではないだろうか。例えば海外からの客を京都に連れて行くのであれば、その時期にどこでどんな行事があり、旬の食材は何なのか、それをどのように準備すれば喜んでもらえるのかを知っておきたい。

日本人であることを思い出させてくれる町、その筆頭が京都である。繰り返し強調したいが、京都はビジネスに使えるのである。機会があれば料理以外の京都活用法もお伝えしたい。