

TAKE
FREE

ご自由に
お持ち帰りください

豊島 長崎

[瀬戸内]

読むたび、新しい旅

ひととき

hitotoki

1
January
2020



《特集》通巻222号記念

横尾忠則さんインタビュー
「猫は生活必需品」

動物学者

山根明弘さんと猫さんぽ

東海道・山陽新幹線
時刻表付

30th
ウェッジ

おいしいもんには
わけ
理由がある

第14回

土井善晴 文
Doi Yoshinari
岡本寿 写真
Okamoto Hisashi



高台寺和久傳で提供される間人蟹。これほど立派な間人蟹は、京都でもなかなか現れない

数寄屋造りで感じる海の野趣

冬の贅沢、間人蟹——和久傳のおもてなし

〈京都府京都市
京丹後市〉

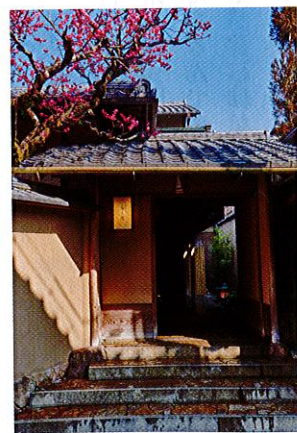
[左] 豊臣秀吉の正室であった北政所(ねね)が、秀吉の冥福を祈るために建てた高台寺門前の「ねねの道」を散策する土井さん
[下] 高台寺のすぐ脇にある京都屈指の料亭、高台寺和久傳。玄関先に、あでやかな紅梅が咲いていた

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。テレビ朝日系「おかずのクッキング」、NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』(グラフィック社)など著書多数

「高台寺の座敷に蟹を焼く囲炉裏を作る言うんか。中村外二さんが『それはおもしろい』と言うてくれたんです」

1982年(昭和57年)、京丹後から京都に出店するに及んで、料亭・和久傳の会長である桑村綾氏(以降、綾さん)が数寄屋造りの名工とご縁を結んだ当時のことをお話ししてくれました。このエピソードは綾さんの志の高さと自信を示しています。伊勢神宮茶室、大阪万博記念公園日本庭園内の茶室をはじめ、すこぶる品格の高い仕事を残した日本一の数寄屋の大工は、綾さんを一目見て、また、その思いを感じて、「この人やつたら大丈夫」と、思ったに違ありません。

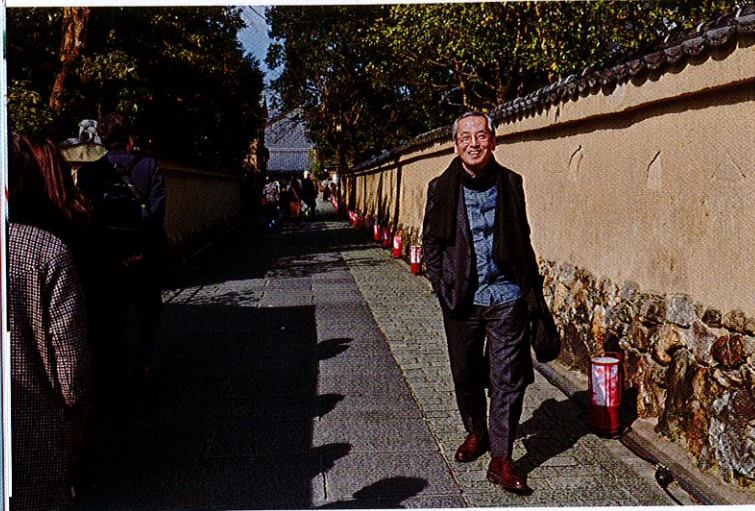
綾さんは、間人の蟹にふさわしい舞台を都に作りたいたいと思われたのでしよう。峰山の旅館(1870年創業)を、京丹後名代の料理旅館に再建した誇りもあつたんですよ。綾さんの心のこもった働きぶりは、天橋立と城崎の通過点でしかなかった峰山を、丹後の旅の拠点に変えたのですから。でも丹後の田舎の料理は、京都で通用しないと京の人から思われたでしょう。料



理自体が良くても、なかなか認めてくれるもんでありません。綾さんの情熱と仕事ぶりを知る峰山のお客さんたちが、陰日向に支えてくれて、少しずつ京都でも応援してくれるようになったんです。和久傳にとってありがたいことでした。

名物・焼き蟹料理が生まれたわけ

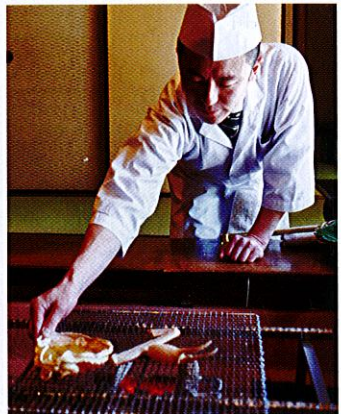
丹後縮緬が最盛期であった1960年代は、丹後を訪れる人のご馳走といえは「蟹すき(鍋)」と決まっていました。鍋なら、値段が安く等級の低い蟹や冷凍の蟹であっても、また、煮て身が痩せても蟹の甲羅から味がしっかり汁に出ますから、十分においしくて、喜ばれていました。でも丹後縮



鯛を買い付けにくるお客様に、再びおいでいただくためには、他所にはない、ここでしか味わえないものをせんとあかん、と思つた綾さんが、炭火で焼いたのが、「蟹焼き」の始まり。そんなこと、問人の生きた蟹の捌きたてを、すぐ炭火にかけないとできません。松葉蟹を焼くなんて贅沢なお料理は、それまでありませんでした。

問人という地名は、6世紀末、聖徳太子の母上の問人皇后が仏教をめぐる内乱から逃れ住んだお札にと、自らの名を村に贈つたものです。村人は恐れ多いと、皇后のご退座にちなみ、「たいざ」と読み伝えたのです。問人の漁師の漁船は小さくて、一晩漁をしたら、早くに帰って来ます。豊かな自然を背景にした肥沃な漁場も近くにある分、問人の蟹は元氣だし、港は競争が少なく、のどかなように思います。

私は「丹後100kmウルトラマラソン」を何度も走ったことがあるんです。海を見おろす問人の町をへろへろになって走り抜けますが、丹後の人たちの心のこもった応



若き料理長・鶴田信介さんが、炭火の塩梅(あんばい)を見ながら、手際よく蟹を焼いてくれる

援にいつも泣きそうになる。だからこの町は、私が一番好きな場所でした。京丹後の海を望む料理旅館であった和久傳では、土地の漁師の息子さんやらも包丁を覚えるために板場を手伝ったんだそうです。今もそういう、よう分かった人が、蟹を養生して送ってくれる。問人蟹は25の等級に分けられ、1等級ともなると京都にもなかなか出てこないそうです。

京の都では、いくらおいしくても、「漁師料理」になつたらあきません。おいしいというだけでは、京料理にはならないので

す。焼き物が難しいのは、もくもく煙が出るからです。上等の数奇屋の座敷に大きな囲炉裏を切つて、焼き物をするなんて、もつてのほかと思われます。「それは大丈夫やつて分かつていました」と綾さんは言うものの、お客様の前で蟹を焼くだけで、京料理に仕立てるのは、誰にでもできる単純なことではありません。清らかに、姿よく、間をとって受け答えしながら、美しいものを、気持ちよくお客様に食べてもらわなありません。品格と美意識があつて初めて京料理になるんです。高台寺和久傳は、フランス貴族の狩猟文化のような野趣を、雅な京料理に取り入れました。女将である娘の祐子さんに受け継がれているその美意識は、峰山にいた綾さんがいつどこで身に付けられたのか、知りたいものです。

高台寺和久傳で過ごす、贅沢な冬

高台寺和久傳のほどよく打ち水された敷石を踏んで、屋形に入ると、清々しい空気がただあるんです。調理場の音も、においもなく、言われなければそこが料理屋だとは思いません。お座敷に案内されると、名工の仕事というのは厳しさをみせず温かいものだと感じます。縁の木枠の幅を大きくとつた囲炉裏のぐるりは懐かしく、きりつと始末のついた生灰の色には深みがあり、揃えられた松葉の束が並んで、神々しい感じさえします。炭の火を無駄にしないよう



①静かな炭火で蟹を焼く。フツフツと甲羅味噌が温まり、濃厚な匂いが食べごろを教えてくれる ②香りのよい生の脚肉を握りに。新鮮な蟹だからこそ、できること ③蟹味噌に酒を注いで香りを立てた甲羅酒。蟹の贅沢を感じる逸品 ④火を入れると甘みが増し、生とは違う味わい



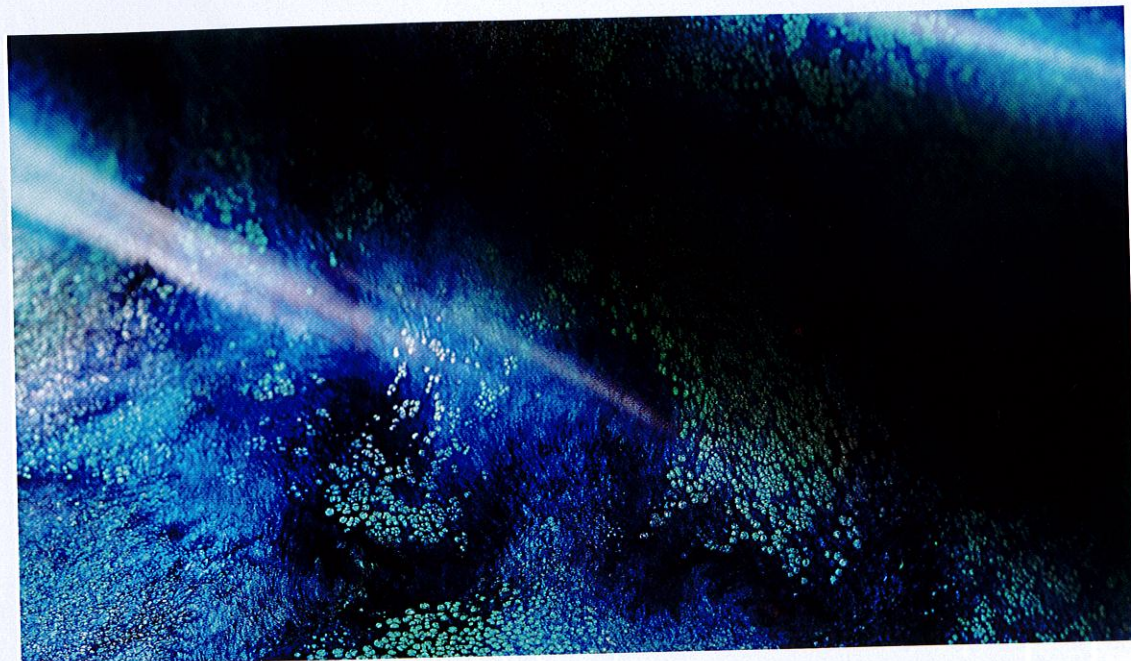
に、鄙びた鉄瓶が掛けられています。この鉄瓶は祐子さんの見立てとか。部屋の雰囲気ピタリと嵌っていました。

お料理とともに、祐子さんのお出まし。問の取り方は絶妙で、優しさと厳しさと面白さの加減のよさ、声の音量、言葉の分量まで、考えられているように思います。

和えたての向付。うっとりする蟹のふともものお寿司。季節を大切にした煮物椀。さて、お座敷には、折目のついた割烹着にネクタイ姿の清々しい顔をした若い料理人。大筋に笹を敷いて、問人で獲れた見事な活け蟹を載せて見せてくれました。爪脚には等級を証明する緑のエンブレム。長い蟹脚と立派な甲羅を、背筋と腕をしっかり伸ばして焼いてくれます。彼は祐子さんに仕込まれたんですね。成長の機会を惜しみなく与えられた新しいタイプの和食料理人たちが次々生まれ、和久傳を看板に活躍するのは、綾さんと祐子さん親子の勲章です。

生きた蟹の身はふつくら膨らむんですね。甲羅のお料理は極上で、これ以上の海のボタージュを私は知りません。「甲羅味噌」というお料理だそう。残した蟹味噌に熱燗を入れて、火にかけて飲む「甲羅酒」まで、ゆつたりと冬の夜長を楽しめます。

誰もが滅多に味わえるものではありませんが、こういう大自然と人間をつなぐ美しい文化があつて、京の都で若い人に受け継がれていることを、誇りに思います。



西陣織に使われる引箔加工の技術から生まれた日本独自のレザー

良きもの
良きひと
良きこと

KYOTO Leather
京都レザー

オートクチュールレザー

日本らしさを追求した唯一無二のレザー誕生



お好みの色・柄であなただけの特別な逸品を
眺めることができます

京都レザープロジェクトは、2015年に京都の染織の職人と、日本有数のレザー産地・姫路のタンナー（製革業者）が連携することによって誕生しました。以来、染色加工に適するよう革職人が一枚一枚丹念に調整した天然皮革の上に、日本の伝統美を象徴する京友禅・西陣織の高度な技法を施すことで、世界に類をみない鮮やかで繊細な色柄のレザーを生み出してきました。「唯一無二のレザー」、それがプロジェクトが追求するオートクチュールレザー「京都レザー」です。

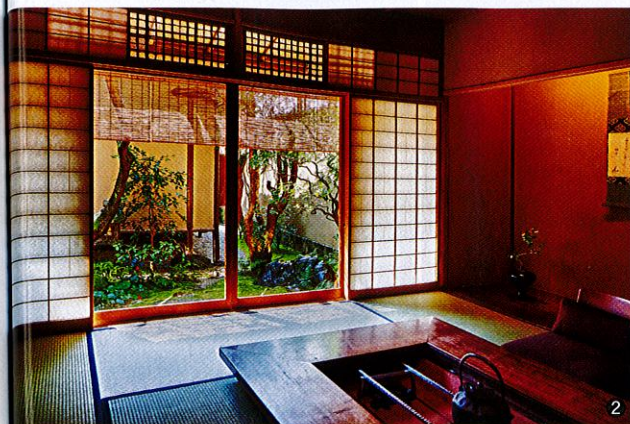
従来、熱や水に弱い天然皮革を京友禅の伝統技法「手捺染」で染めるなど、とても考えられないことでした。しかし、友禅染の職人と革の職人が知恵を出しあ

うことで、革の風合いを失うことなく、京友禅特有の発色を再現。ほかに、日本古来の伝統技法である「墨流し」、金銀などの箔を何層にも重ねた華やかな「引箔」、植物から抽出した染料で染める「天然草木染」などの技を用いることで、モノづくりの素材であった皮革をインスピレーションの発信源としての皮革へと生まれ変わらせました。

こうした高級ブランドとのコラボレーションを進めると同時に、京都二条城近くのショールームでは、和牛レザーをはじめ、最高級のクロコダイル、上質な肌触りのラム・シープなど多様な素材を取り揃え、革小物やジャケットなどお客様

の希望を一つ一つ形にしていけるオートクチュールサービスも提供しています。また、2020年春には嵯峨嵐山に新たなスタジオをオープン予定。さらに充実した京都レザーをご覧いただけます。

KYOTO Leather ショールーム
京都市中京区二条通油小路東入西大黒町326
☎ 075-222-0808 完全予約制
✉ info@kyotoleather.com
https://kyotoleather.com
※お越しの際には事前にご連絡ください



高台寺和久傳 ①社長・桑村祐子さん。四季折々の料理はもちろん、器や掛け軸にも心を配り、和の美意識を和久傳に体現 ②数寄屋建築独特の陰影が静かであたたかな雰囲気を出す



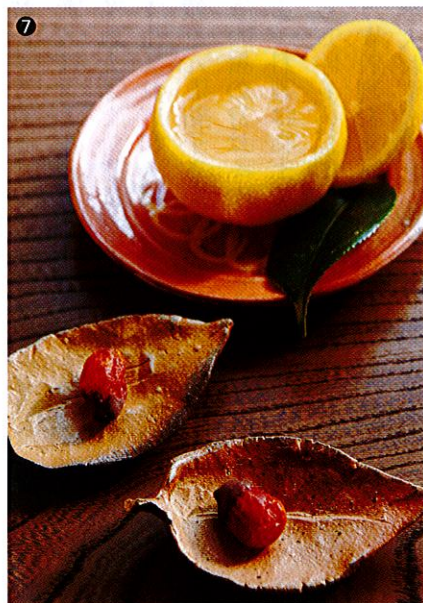
久美浜の海は、澄んだ海やね



和久傳ノ森 ③車で20分の場所にあるカプト山展望台にて。久美浜の海が一望できる。右から、紫野和久傳の副社長・瀧村幸男さん、土井さん、和久傳会長の桑村綾さん、小さい時から綾さんにかわいがられたという土井さんの娘・光（ひかる）さん ④左は季節のお料理（④）がいただける「wakuden MORI（モーリ）」の黒壁の建物は、安藤忠雄氏設計による「森の中の家 安野光雅館」。安野氏の優しい絵画の数々が常設されている（⑤）



「白（はく）」⑦⑧祐子さんが展開する和久傳らしい意匠に工夫を凝らした点心菓子の店舗。おはぎが人気だが、「日向夏かんのゼリー」やセミドライマトのチョコ掛け「真朱くしんしゅ」もおもたせに喜ばれている



information

高台寺 和久傳
☎ 075-533-3100 京都市東山区
高台寺北門前鷺尾町512 ④12時～15時（最終入店13時）、17時30分～22時（最終入店19時30分）
⑤不定休

和久傳ノ森
京丹後市久美浜町谷764
森の中の家 安野光雅館 ☎ 0772-84-9901 ④9時30分～17時（入館は閉館の30分前まで）
⑤火曜（祝日の場合は翌水曜、年末年始）
⑥大人1,000円、中・高校生600円、小学生400円
工房レストラン wakuden MORI ☎ 0772-84-9898 ④10時～18時（LO17時30分）
⑤火曜（祝日の場合は翌日）、年末年始

白
☎ 075-532-0910 京都市東山区
祇園町南側570-210 ④11時～18時
⑤月曜（祝日の場合は翌日）、毎月第2火曜