



## 暮らす旅 京都 出汁の決め手

文／松岡伸吾(暮らす旅舎)

写真協力／studio BOW

学生時代、関西出身の友人が東京のうどんはつゆの色も味も濃すぎて嫌いと言った。蕎麦好きの私は、幼い頃病み上がり消化によいと食べさせられた、柔らかいうどんが苦手だった。

ところが雑誌編集者として全国に行くと、秋田の稲庭うどんや京都のカレーうどん、讃岐のセルフなど、各地で様々なうどんに出会い、出汁や醤油の味の違いや旨さがわかった。関東と関西のつゆの違いは出汁の取り方にあり、その原因は水にある。同じ軟水でも、関西の水はより軟らかく昆布の出汁が早く取れる。関東では分厚い真昆布や利尻昆布で出汁を取るのには時間がかかりすぎ、薄っぺらい日高昆布が一般に使われる。鰹節も同様で、出汁が薄いから、醤油で味を整えざるをえない。東京に出店した京都の名料理店が、水も運ぶという話も頷ける。

地下に琵琶湖並みの水がめがある京都は、出汁はもちろん、豆腐や京野菜、お茶からお酒まで、食は水の恩恵を受け、鴨川や疏水など水辺が美しい景観を生む。暮らす旅舎の本『水の都 京都』(実業之日本社)は、水をキーワードに京都の旅の魅力をまとめた1冊だ。

また最新刊の『福を呼ぶ 京都 食と暮らし 暦』(小宮理実著 青幻舎)は、著者が生まれ育った京都の家庭料理の魅力を年中行事とともに伝える本だ。かつては京都の蕎麦つゆにがっかりしたものだが、今では美味しい蕎麦屋さんが京都にも増えた。昨今、日本中どこでも各地の味が味わえるようになったが、この本を通してまだまだ知らない食文化を発見できた。



白川にある行者橋で撮影した表紙。



下の料理等50品を紹介した最新刊。



濃い昆布出汁のはもと新玉葱の鍋。