

暮らす旅 京都

着だおれは昔の話

文／松岡伸吾（暮らす旅舎）



見た目もサツパリ。花街の酢豚。 写真協力／studio Bow

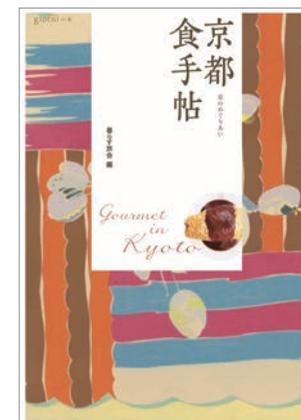
京都で外食といえば、多くの人は京料理をイメージするだろう。旬の食材を使った繊細な味付けと季節感を演出する器づかいや盛付け。今やユネスコ無形文化遺産となった和食だが、そのルーツは京都の食にある。3ツ星の高級店に行かずとも、気楽なカウンター割烹の店やおぼんざいの居酒屋でも十分に美味が楽しめる。

しかし京都人の朝食はお粥、というわけではない。実は京都の人はパンとコーヒーが大好き。チェーン店だらけの東京と違って、老舗の珈琲店も多く残る。また菓子パン名物のパン屋から本格的なブーランジェリーまで、その数は、東京の10倍は下らない和菓子店並にある。

さらにあっさり味の中華やボリューム勝負の洋食も、京都ではそれぞれ個性溢れる進化を遂げている。もちろんフレンチ、イタリアン、コリアン、エスニックなど各国料理も充実し、中でも自然派ワインが楽しめるバーやビストロは東京よりも身近だ。

そんな「食いだおれの町」京都の食の魅力をまとめたのが「京都食手帖」。5年前の本ではあるが、今も自信を持ってオススメ出来る店を紹介している。ただし中には取材拒否の店もあり、紹介したくてもできなかった店もある（ご連絡いただければ個人的にお教えします）。

もっとも脱ガイドブックを目指す暮らす旅舎としては、自分の脚と勤で気に入りの店を発見する喜びを知ってほしい。先日鳥丸御池で、洋食のつもりで偶然入ったスペイン料理店のランチが、安くてしかも美味しかった。こんな経験があるから、旅は楽しい。



「京都 食手帖」（実業之日本社）



絶品オムライス。六波羅蜜寺そば。



たらのアヒージョ。鳥丸御池駅近。