



蛸薬師堂の大根炊き(写真提供:京都旅屋)



梵字が書かれた千本釈迦堂の大根(写真提供:京都旅屋)



祝だいこん

京を歩けば 380 佐藤洋一郎

食の京都(6)

冬の温かい「ちこそう」

京都の冬は寒い。夏の暑さは有名だが、冬の寒さもなかなかのものだ。むろん、数字上は北海道など北日本のそれに比べれば大したことではないのだが、京都の寒さは独特のものと言えよう。言葉で表現すれば「底冷え」であろうか。強い風が吹くわけでもなければ大雪が降るわけでもなく、下のほうからじわっと冷えてくる。というわけで、体を温める食べ物で冬の最高の「ちこそう」になった。

工夫の一つがあんかけである。葛粉を水で溶いて煮立った汁に流し込む。あんのかかったうどんや蒸し物をふうふういいながら食べる。あんはとろみがあるので汁に煮るといえば、伝統的に白みそに丸餅。入れる具は家によりまちまちだが、「金時にんじん」や「祝だいこん」の輪切りほどの家も共通だろうか。金時にんじんは赤みの強いこの時期特有のものにんじんである。祝だいこんもこの時期だけ出る。直径3センチほどの細身の丸餅だ。普通の丸餅の間引きなどではなく、雑煮専用の大根である。「なぜ、わざわざ細身に？」聞けば、「正月早々、角の立つのはかなわんから」。青首のような大根は腕に入れようと思つたらイチョウの形に切ることになり、角ができる。それに対して、祝だいこんは輪切りにすると、切り口が真ん丸になるというわけだ。餅は丸餅というのが一番かたくなな点である。硬くなった丸餅は、軽くゆでるなどして腕に入れ、上から汁を注ぐ。焼いた餅を使うことはほとんどない。白みそ仕立てでせっかくな仕上がった雑煮に、焦げ色のついた餅はそぐわない、というのがその理由らしい。食がグローバル化し人の動きが激しい今でも、この

おじやは飲んだ後の締にもびったりである。

師走の声を聞くと、京の街もただしくなる。行事も重なり、寒さのなかを出かける機会も増える。市内の寺には炊いた大根を参拝客にふるまうところもある。「大根炊き」と呼ばれる行事で、寺によっては梵字を書いた1000本を超える大根を使うという。皮をむき、ざつくりと切って大きな釜で調理する。薄あげと一緒に炊くのも各寺共通のようだ。大根は、今は「青首大根」と呼ばれる最もよく流通している品種を使うところもあるようだが、伝統的には丸大根の「聖護院だいこん」が使われていた。

そして、大みそかも夜が更けた頃、多くの人々が初詣に出かける。四条通の東端にある八坂神社で、「をけら火」をもらって持ち帰る人も以前は多かった。神聖な火であるをけら火を火繩に受け、火が消えないようにくるくる回しながら持ち帰り、元旦の雑煮作りに使うのである。京の雑

雑煮の風習を大切に引き継いでいる家庭が多い。このことが、和食がユネスコの無形文化遺産に登録された大きな理由なのだという。これまで6回にわたって京の食の一端を紹介してきたが、私の筆力の乏しさもあって内容を紹介するには程遠かった。残りには機会があれば改めて、ということにして、ひとまずここで筆をおく。古都に息づく食の文化は奥深い。和ばかりか洋や中華もあり、ハレの食もケの食もそろっている。パンやコーヒの文化も広まりを見せる。京の食の奥深さに気付いてくださる読者がおられたとするなら望外の幸せである。

〈さとうよういちろう〉

1952年、和歌山県生まれ。1979年、京都大学大学院農学研究科修士課程修了。国立遺伝学研究所研究員、静岡大学農学部助教授、総合地球環境学研究所副所長、大学共同利用機関法人人間文化研究機構理事などを経て、京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授、京都和食文化研究センター副センター長、ふじのくに地球環境史ミュージアム館長。農学博士。京都市文化功労者。著書に『京都の食文化』『知っておきたい和食の文化』『食べるとはどのようなことか』『米の日本史』など。