

7月27日 漬け込み真っ最中の 「奥田しば漬本舗」に おじゃましました!

左京区大原は昼夜の寒暖差が大きく、朝霧が発生します。代々守っている種とその気候風土により鮮やかで香り高い「大原の紫蘇」が育れます。(奥田さんは1ha栽培され、すべて、しば漬に使われます。)

代表の奥田和義さんは昭和20年頃から続く「奥田しば漬本舗」の3代目で、息子の充(たかし)さん、奥様や従業員の皆様で6月から8月いっぱいまでしば漬の漬け込み作業が続きます。

お訪ねした時は、漬け込みの真っ最中でしたが、丁寧にお話しして下さいました。

「京都の土と水で育てた紫蘇となすが、京都で「しば漬」になり、京都で食べていただく。これが一番美味しい食べ方」と京都へのこだわりがあふれている奥田さん。

特に、紫蘇は自分の畑で栽培したものしか使われないそうです。そんな奥田さんの思いや技術を充さんがしっかりと受け継いでおられるようにお見受けし、頼もしく思いました。

以前は、奥田さんのように漬け込みをされるお家が大原には何軒もあったそうですが、今では専門でされているのは2,3軒になってしまったそうです。

京都を代表するお漬物の「しば漬」の伝統の技をこれからも代々受け継いで大切に守っていただきたいと思います。

(取材 中村富美子委員)

なすの下ごしらえ



なすは、JAを通して100%購入されています。

朝4時に収穫した紫蘇や
なすを洗います。



洗浄は、機械や手作業により何度も念入りに行われます。

次々とカットされて出てくる
なすと紫蘇の葉、
塩を混ぜて樽に漬け込みます。



味の決め手は、息子さんの塩加減。「計ったらだめ。すべて勘。」には驚きます。

毎日、2~4t漬け込まれ、
樽が並びます。



樽の中で皆様の食卓に上るのをじっと待っています。既に美味しそうな香りがしていました。

しば漬の「しば」の語源は紫蘇の紫色の葉(紫葉=しば)からきているそうです。色鮮やかな紫蘇となすなどの夏野菜を漬けたものが「しば漬」とされるそうです。



左から小島委員、中村委員、奥田充さん、岡本委員、奥田和義さん

京都の静かな山あい に農家民宿が誕生

京都市では平成27年3月に政令指定都市で初となる農家民宿開業の規制緩和の運用を開始しました。そうした中で、北部山間地域に続々と誕生している個性豊かな農家民宿を訪ねました。

現在、京都市内では、10軒の農家民宿が開業されていますが、今回は、この4月に開業した久多地域の3軒の経営者の方にお話を伺いました。



農家民宿は、ただ泊ってもらうだけでなく、農業や農村生活の体験をしてもらう必要があります。野菜作りや米作りなど私たちの普段の暮らしをお客さんに体験してもらって喜んでもらえることにやりがいを感じますね。

農家民宿
「治良吉」の常本さん

お客さんに体験してもらおうとすると、自分自身ももっと勉強しないといけないという刺激を与えられます。どんな体験がお客さんに喜んでもらえるか、今は、それを日夜考えています。

農家民宿
「ゆるり」の中坊さん

儲けるのは、難しいかもしれませんが、体験の取り組みを通じてお客さんと交流が深まるところが旅館にはない農家民宿の良さだと思います。お客さんと色々な話ができてふれあえるところが楽しいです。

農家民宿
「げんのしん」の岩淵さん

鮮やかな緑の山々と透明な水が豊かな川のほとりでお話を伺うと皆さんがこの土地を本当に愛しているんだなあと感じました。だからこそ、ここを訪れた方が喜んで帰られるのだと思います。こうした取り組みが広がることで地域が発展することを期待します。

取材担当の
農業委員 明田さん

※農家民宿、体験民宿とは

宿泊客に農林漁業に関する作業体験や郷土料理づくりなど農山漁村体験を楽しんでもらう宿泊施設のうち、農林漁業者が経営するものを「農家民宿」、非農林漁業者が経営するものを「体験民宿」と称しています。

開業に向けての事前相談及び規制緩和の対象資格等の事前確認は各農(林)業振興センターが行います。