

# 京都

KYOTO

## 不思議ふしぎ?!

京都に隠れた意外な秘密を紹介します

歴史や文化、全てが源流へとたどり着く古都。京都を知ることには日本を理解すること。

京都好きを大好きに

### 京都検定

京都・観光文化検定試験  
京都商工会議所

## 葵祭のお漬物？

京都の三大漬物といえ、しば漬、千枚漬、すぐき漬。なかでも「マジック・ピクルス」と称賛されるのがすぐき漬です。

一発勝負、勘と経験が頼りの漬物なのです。

この漬物を全国区にしたのが国学者・賀茂季鷹です。彼はこの酸っぱい漬物がお好みで、中元や歳暮には必ずこれを贈り物としました。友人で狂歌師だった江戸の太田南畝はこの進物の御礼に「都より料な女を贈られて東男の妻とこそせめ」と返歌しています。

「料」を「酸」、「妻」を「菜」と掛け、白いすぐきを京女に見立てた見事な狂歌です。このすぐき漬の効能を世

界に知らしめたのが京都パスツール研究所(当時)の岸田綱太郎博士でした。博士は京都の男性は全国二位の長寿という新聞記事を読み、京都人の多くが食する漬物に秘密があると研究を重ねた結果、このすぐき漬から最強の乳酸菌「ラブレ菌」を発見したのです。

ところで今、冬の味覚とされているすぐき漬、なぜ葵祭の漬物？ 実は、すぐき漬を冬に食べるようになったのは大正時代からなのです。すぐき菜の収穫は十一月下旬から

十二月、それから多くの工程を経て「天秤圧し」という独特の方法で漬け込まれます。底冷え厳しい京都の冬を経て「時候熟れ」という自然発酵を終えて食べごろとなるのが五月、つまり葵祭の頃でした。

明治時代に発酵を促進させる「室」が考案されてから冬の漬物となりました。天皇によるカモの神様への奉幣は、美味しいすぐき漬食べ頃の合図でもあったのです。

(京都学園大学非常勤講師 堤勇二)



すぐき漬



冬の風物詩「天秤圧し」



賀茂季鷹旧宅



現在のルイ・バストール医学研究センター(百万遍)



岸田綱太郎博士