

第9回食文化シリーズ「究極の京野菜を食べに行こう」

老舗がやっている「やお屋の二かい」で京野菜の長寿食をいただくという趣向です。11月10日、総勢29名が参加。今回は京都まで足を伸ばし、錦市場の「京野菜かね松」へ



まず、やお屋の店主、上田耕司氏より、京野菜のお話を聞く。この店で扱っている野菜は「地産地消」でほとんど京都市内で作っているもの。なにしろ京都は山に囲まれ大昔から人糞など郊外に捨てるしか方法がなく、お公家さんのもたっぷりが入っている。おかげで土地は肥えており農薬使用量は少ないとのこと。



京野菜は季節のもので、例えば「マツタケ」がおいしいのは、金木犀の花が咲くころ、筍は霧島つつじが咲くころ、九条ネギは冬のものなどなど。



店主の上田さんは「京野菜を楽しむ」という本を出すほどの思い入れと話し上手。



本日の献立：揚げ物（椎茸の詰め揚げ、大葉の香り揚げ）炊きもの（小芋、お揚げ）小鉢（ゴマ豆腐にわさび）和え物（小松菜、えのきのおひたし）汁物（キャベツ、しめじの麦みそしる）ご飯（菊ご飯）香物（漬物と箸休め）最後にデザート

