

京のおみやげ

夏休みが近づいてきました。お盆にあわせて実家へ帰省する人も多いことでしょう。さて、帰省といえばおみやげ。京都という街は古くから都として栄え、多くの人が行き交っていたため、おみやげにも京都ならではの洗練された伝統と文化が息づいています。久しぶりに会うあの人へ、感謝の気持ちを込めてちょっと気合の入ったおみやげを買って帰ってはいかがでしょうか？ (ならっちょ)

よもやま ～おみやげ四方山話～

※おみやげ話としてお持ち帰り下さい

京菓子

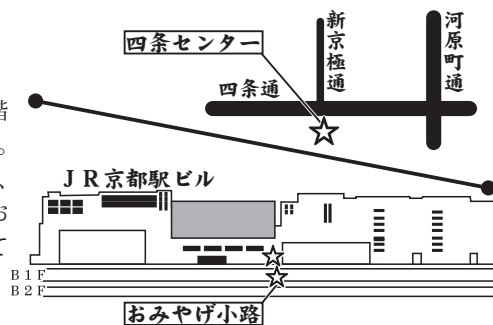
京菓子の歴史は古く、数百年の伝統があります。江戸期以降の京菓子は献上用として重用されました。また、京都には茶道三千家の家元があり、茶会には京菓子が用いられました。京菓子は茶道とともに歩んできたのです。

京菓子は大きめに、生菓子和菓子に分けられます。生菓子は主としてあん類を用いた菓子で、餅菓子・まんじゅう・羊羹などがあります。干菓子は乾いた菓子の総称で、砂糖を固めた有平糖・おこし・せんべいなどがあります。どちらも美しく、種類が豊富なだけでなく、奥ゆかしい名前をつけられているのも特徴的です。

～便利なおみやげセンター～

おみやげ小路

京都駅ビル専門店街の1階と地下1階はおみやげのコーナーになっています。入っているテナントの数が非常に多く、立地条件も最高。帰る間際になって「おみやげ買うの忘れてた！」と思いついても安心です。



京野菜

京野菜は京料理に欠かせない材料で、現在、約30種が生産されています。九条ねぎ・賀茂なす・聖護院かぶら・堀川ごぼう・壬生菜・桂瓜・伏見とうがらしなど、地名付の名前が特徴的です。

京野菜を使った代表的なおみやげが漬物。賀茂なすやきゅうりを使って家庭用に漬けた柴葉漬や、聖護院かぶらを独特の風味をもつ宮中風の漬物に仕上げた千枚漬など、種類は様々です。

7月は賀茂なすや桂瓜が旬です。旬の京野菜を使った浅漬をおみやげにすると喜ばれることでしょう。

工芸品

織物ならば西陣織。染物ならば京友禅。その他にも扇やつげ櫛、焼き物など、京都の工芸品には雅やかさと実用性をあわせもつ品が数多くあります。学生にとっては値の張る品がほとんどですが、未長く使い続けることができるので、値段に見合う価値はあります。

つげ櫛を例にとってみましょう。つげの木は、材質が柔らかいため地肌を傷つけず、いくら梳いても静電気を起こしません。これは櫛にとって理想的な性質で、整髪用の櫛以外にも京人形の髪結用の櫛など、京都ならではの幅広い用途に使われています。

四条センター

四条通と新京極通が交わる場所。阪急河原町駅のほど近くに立地するのが四条センターです。阪急を使って帰省する人にはこちらのほうが便利でしょう。右ページで紹介する田丸弥の白川路と十三やのつげ櫛をここで買うことができます。

～京都の一流おみやげ～

京のおみやげ

出町ふたば

営業時間 8:30～17:30
定休日 火曜日・第4水曜日

豆餅1つ
150円



代表菓の豆餅は、北海道富良野産の豆、滋賀江州二重餅米、それにさらしあんの3つの材料だけを使って作られています。翌日には硬くなってしまいますので、その日のうちに食べましょう。一番おいしい食べ方は買ったその場で食べる。帰省前にこっそりと本当のおいしさを味わうのもいいかもしれませんね。



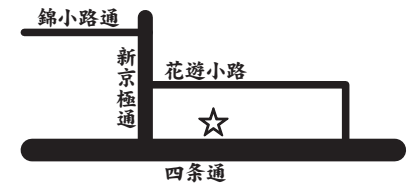
じゅうさん 十三や

営業時間 11:00～20:30
定休日 なし

本つげ櫛
(セット櫛)
小2300円
中2600円
大3500円



よいつげ櫛は髪を傷めないため、女性はもちろん髪に気になる男性にも人気です。他のおみやげと比べて高額ですが、未長く使える品ばかりです。特に日本のつげを使っている「本つげ櫛」は、植物性の油をつけるなど、きちんと手入れして使えば一生ものになるでしょう。



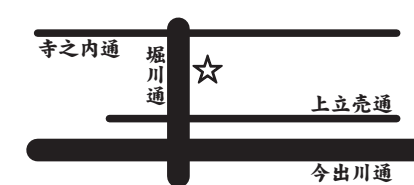
たまるや 田丸弥堀川店

営業時間 9:00～17:30
定休日 木曜日

白川路
12袋(36枚)入り
800円



お茶の席のおみやげとして利用されることも多いという代表菓の白川路は、小麦粉をベースにゴマと野菜粉末を練り込んだせんべい。和・洋どちらの飲み物にもあう味で、気軽な楽しみ方ができます。生菓者に比べると一枚あたりの値段が安いことも、学生にはうれしいですね。ここで紹介した堀川店は全店で最も種類が豊富なお店です。



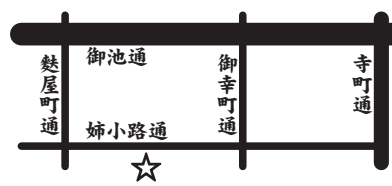
河道屋

営業時間 月～土 8:30～18:00
日 17:00～

定休日 なし
蕎麦ほうろく
100g(袋入り)
300円



京の古い街並みが今なお残る姉小路通。そこにある蕎麦ほうろくの店が河道屋です。蕎麦ほうろくは蕎麦づくりの技法にカステラなどの南蛮菓子の要素を取り入れ、開発されたもの。安価でありながら、素材で上品な味は、いくら食べても飽きがこない逸品です。



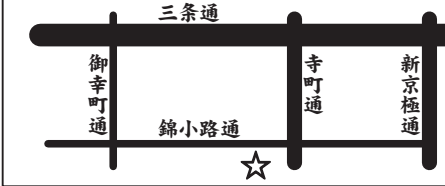
錦・高倉屋

営業時間 10:00～18:30
定休日 なし

しずむらさき
静紫
300円
壬生菜
400円



京野菜の漬物が揃っているここ錦・高倉屋には、静紫という大根菜の漬物があります。この静紫は、現在1軒の農家でしか生産されていない大変珍しい京野菜です。もちろん、代表的な千枚漬や壬生菜なども揃っています。ご飯はもちろん、お酒のお供にもぴったりですよ。



よーじや新京極本店

営業時間 11:00～20:00
定休日 第1・2・3水曜日
(祝日の場合は営業)

あぶらとり紙
1冊(20枚)
320円



ご存知よーじやのあぶらとり紙。元は花街の女性の化粧直しに用いられていましたが、使い心地のよさが口コミで広まり、今や京都みやげの定番とも言えるでしょう。

お洒落な店内は今日も修学旅行生や若い女性でにぎわっています。



はみだし
すてーじ

はみだすなら思い切ってページの外にはみだしてみたら…
⇒了解。

(理・1 変人学部)
(右ページをご覧ください；編)