

京都の躰を語る女性の会会報

おはようさん

京職人の伝統と技／京生麩・麩房さん

毎日同じ味
それが生麩職人の妙技です

京の台所、錦市場の中程に、創業天保年間という京生麩の老舗「麩房」さんがあります。こちらは市場唯一の京生麩の製造・販売店です。七代目店主・大江健司さんをお訪ねし、生麩にまつわるいろいろなお話をうかがいました。

■丁稚奉公時代を振り返って

「先代と私は親戚の間柄というものの、丁稚からのスタートでした。当時は百七十年続いた暖簾を継ぐなんて実感はなくて、ただ仕事を覚えることしか頭にありません。父親の従姉にあたるおばさんがいて、その人に生麩の作り方を一から教えてもらったもんです。その一方で「ちょっと買ってもん行くさかい送って」「今からすぐ迎えに来て」という調子で、プライベートの用事もかなり多かったのを思い出し



第 10号

わたしたちは躰といういささか古びた言葉を持ち出し伝統と文化の町京都において今も息づく「躰」や「訓え」に学び語ることから新しい子育て文化を提唱します

京都の躰を語る女性の会

〒616-0022
京都市西京区嵐山朝月町 68-8
京都府神社庁内
TEL075-863-6677
FAX075-863-6665
<http://www.net-k.co.jp/situke>

ます。仕事中、もうちょっとで切りがつくのかなあという時でもおばさんの言葉が最優先。あの頃は素直というのか、疑うことなく従っていましたね。今は確か八十八歳になられて、お元気で岐阜で暮らしているらしいですが、今もなお師匠と呼べるのは、あの方をおいて他にありません。」

現在の仕事の八十五%は手作業で、あくまでも“手作り”にこだわり続ける七代目。お店を任されて後、自ら商品開発に乗りだし研究に研究を重ね、今では色とりどりの麩がショーケースに並んでいます。また、卸売りオンリーだったビジネスに、お客さんのリアクションを直に確かめられる店頭小売り部門をプラス。まさに伝承の味を守りつつ時代を見据えた事業展開を実現されている店先には、都の食を賄ってきた老舗の風格が漂っていました。

■生麩は今やダイエット食の時代

そもそも生麩とは何からできているのかという私の



「麩房」〒604-8052

京都市中京区錦小路通麩屋町通東入る
営業時間 午前9時から午後6時まで (無休)
電話 075-221-0197

素朴な疑問に「小麦粉をベースに*注1)グルテンと餅粉を加え、攪拌してできた沈殿物です」と答えて下さいました。それを蒸したり炊いたり焼いたりしたものが生麩、花麩、焼き麩・・・という具合に商品化されるのだそうです。なるほど商品ラベルには原材料にグルテンの名が記されています。昔はグルテンも自家製で、ゴムのような粘りがでるまで足で踏み続けるという重労働だったとか。「夏と冬ではグルテンの状態がちがうんです」そこは長年培った感覚がものをいうそうで、計量櫛は使うものの目分量。頼れるのは自分の躰だけというご主人は、鼻づまりの日などは一切人に任せるのだそうです。「他の職人さんたちも私がそうであったように躰で覚えてもらえたら嬉しいですね」生麩特有のあのも



七代目店主大江健司さん

ちもち感と何ともいえず美味しい味の裏には、こんなご苦労がありました。

さらに驚くべきことは、生麩は「植物性たんぱく質をたくさん含んだ健康食品という事実です。最近ではその低カロリー性に注目され、ダイエット食としての愛食家たちが増加してきているといえます。ご自身が大の生麩好きという大江さん。一押しはわさび醤油で生食だそうです。油との相性が抜群なので素揚げにし(片栗粉をまぶしてもいい)、揚げ出し豆腐のように出汁をかけていただくのもお薦めの一品だそうです。

*注1)グルテンとは小麦粉に水を混ぜて練り、練つては水洗いをする。それを何度も繰り返してできる麩質のこと。グルテンの製造過程で最も大切なのは水で、冬の冷え切った水道水でグルテンを練ると、急激に縮み弾力性がなくなる。グルテンの製造や保存には、水温の安定した水が不可欠である。(平均十六℃前後の豊富な地下水に恵まれた京都は、古来より生麩の代表的産地とされた)

思い出

私事で恐縮ですが、躰に厳しく仕来りにうるさい祇園町に育ちましたので、六つの六月六日から、だれもが始める習い事は京舞の井上八千代先生のところへお稽古に通いました。先代の八千代先生は、それはそれは厳しいおしよさんで、子ども心にも身の引き締まる思いだったことをおぼえております。

家でも叱られて大きくなりましたが、土地柄か、伝統文化にふれる機会も多く、お茶のお稽古は勿論のこと、歌舞伎にお能にと、嫌々ながら連れられておりました。でも今になって振り返りますと、そうした経験が日常生活に役立っていると感謝しております。

八坂神社の青年会に入れて頂きましたのは二十歳の頃でした。氏が集うお宮は憩いの場であり、お祭りのことなど楽しい思い出がいっぱいです。そんな思いを子どもたちにも伝えたいと思うのですが、今の若いお母さん方はどうでしょう。勉強が優先するあまりか、人権尊重をはきちがえるのか、子どもの言いなりになっておられるように感じています。

ガールスカウトのお手伝いをさせて頂いておりますので、今は二十歳になった娘ですが、京都まつり、車いす駅伝など、よくボランティアに参加させました。当時はすぐにふくれておりました娘ですが、今では物怖じせずどこへでも出かけ、だれとでも話せることに感謝してくれています。

勉強も大切ですが、学校や家庭以外の場で様々な経験を積み、自分の夢に向かって努力する子どもが一人でも多く育つことを願っております。

京都の躰を語る女性の会提言者井上富三子

生麩の料理方法をいくつかご紹介

■ 生麩の刺し身

- 1、生麩はさつとゆがいてから、一口大に切る。
- 2、わさび又はしょうが醤油でさっぱりといただく。

■ 生麩のサラダ (ドレッシング)

- 塩・・・・ 小さじ1
 こしょう・・・ 少々
 粉がらし・・・ 小さじ1
 オリブ油・・・ 大さじ6
 米酢・・・ 大さじ3
 醤油・・・ 小さじ1/2
- にんにくのみじん切り 1/2片分
- 1、サラダ菜はきれいに水洗いし、水気をよく切っておく。
 - 2、きゅうりとセロリは洗って、斜め薄切りにする。
 - 3、トマトと玉ねぎは輪切り、パセリは振り洗いし、小房に分ける。
 - 4、生麩はさつと湯がき、薄く削ぎ切りにする。
 - 5、ドレッシングの材料を全部合わせ、よく混ぜる。
 - 6、器にサラダ菜を敷き、下ごしらえをした2、3の野菜と4の生麩を彩りよく盛り、ドレッシングを添える。

■ 生麩の治部煮

- 1、鴨肉は一口大に切り、熱湯でさつと湯がき、冷水に浸してから小麦粉をまぶす。
- 2、百合根、生椎茸、春菊、生麩もさつと湯がいておく。
- 3、だし汁、酒、醤油、砂糖、みりんを煮汁を作り、強火で煮立て、はじめに生麩、生椎茸、百合根、春菊を入れ、ひと煮立ちさせる。

- 4、材料を椀に盛り、煮汁をたっぷりはり、わさびを天盛りにする。(煮汁は小麦粉でとろみをつける。)

■ 生麩の鍋照り

- 1、生麩は2cmくらいの厚さに切りそろえる。
- 2、ねぎは4cmくらいにぶつ切りにする。
- 3、フライパンを熱し、ごま油でねぎを炒め、油にねぎの香りが移ったら取り出し、1、の生麩を並べて両面焼き目をつける。
- 4、ねぎをフライパンに戻し、だし汁、醤油、みりんを加えて汁気が無くなるまで炒り続けて照りを出す。

■ 生麩の田楽

- 1、生麩を2cmほどの厚さに切る。
- 2、生麩に串をさし、先に生麩だけ弱火であぶる。
- 3、軽く焦げ目が付いたところで、特撰木の芽味噌を片面にのせ、再度あぶる。
- 4、木の芽味噌に軽く焦げ目がついたら出来あがり。(最初から味噌をのせて火であぶると、味噌は焦げて生麩は冷たいままという事になるので必ず先に生麩に焼色をつける。)

木の芽味噌だけでなく白味噌、柚子味噌などでもOK。



朝の錦市場

おかみさんのコラム

京の朝の水

京の早朝、街のあちこちで、ほうきが地を這う音が聞こえます。その後、水の音。打ち水です。

昔から朝一番の主婦のお仕事で、それぞれ自分の家の前の路を掃いて清める習慣があります。その水は大抵家の井戸水を使い、バケツに汲んだ水を柄杓でまいたものです。その時の範囲は、自分の家の間口より両隣に少し入った所まで。この“少し入った所”が京都市的と申しますか肝心な事で、すっかり隣の間口いっぱいまで清めると、それは親切とは思われず、お節介と取られます。

京都人は、個人主義と云われますが、こういう所にも表れているのです。ゆえに、自分の家より向こう三軒両隣を少しずつお愛想程度に掃き清めるのです。京の街がほこりっぽくなく、すつきりきれいなのは、この打ち水も一役買っていると云えるでしょう。京の井戸水は、すぐれものです。

京都の躰を語る女性の会提言者

今井貴美子

例会報告

十六回引っ越しました。
そして今、西陣の町家に住んでいます。

暮れも押し迫った昨年12月20日、当会提言者のお一人である女流写真家水野歌夕さんを囲んで例会が開催されました。ご尊父であり、またご自身も著名な写真家、水野克比古氏の「水野克比古フォトギャラリー町家写真館」を見学しながら、お二人から京町家のお話をお聞きし、こちらも古い町家レストラン「フォーカルポイント」に場所を移し、水野歌夕さんから「町家で子育て」と題してご講演頂きました。

町家の庭はグリーンベルト、
町家の蔵は防火壁

永い歴史と文化の中で育まれてきた町家には、いくつかの特徴がありました。まず、土間があること。ここは親の目がありながらも、それに束縛されない子どもの格好の遊び場だそうです。ベビープールを出したり、夏の涼をとったり、お漬物物を保存したり、ゴミの出し入れに便利だったり・・・町家生活には欠かせない空間で、たいていは吹き抜けになっていて玄関からお勝手、勝手口へと細長く続いています。

一軒一軒の庭面積は小さいものですが、それを



町単位で見るとグリーンベルトを形成しており、庭と蔵が同じラインに並べられていることで、防火壁にもなっています。これも狭い町に多くの人々が安全に暮らす大切な知恵だったのでですね。

子どもが子ども同士で遊べる場所

居間で寝る、卓袱台を出す、蚊帳を吊る、蚊帳に虫を放す、そんな暮らしを水野さんは、毎日お子さんと楽しんでおられます。伝統的な色や形の中で子どもを育てる喜び、都会の中で四季の移ろいを感じ、年中行事によって時の流れを知る贅沢・・・水野さんのお話に参加者からは思わずため息が漏れていました。フォーカルプレインさんのお弁当も、とても美味しく頂きました。

(写真上) 町家写真館内部
(写真左) 町家写真館入口

