

■ 美味しい日本料理

京都・円山公園の一角で十四代目が受け継ぐ伝統の京料理

三百年変わらぬ味を 今に伝える難しさ

| 京都・いもぼう平野家本家 |

元禄から享保にかけて宮様にお仕えしていた初代平野権太夫から受け継がれた秘伝の技と味が「一子相伝」の口伝にて今も継承されている。十四代目女将・北村明美さんにその秘訣を伺った。

いもぼうの歴史

円山公園の一角、京都の八坂神社から知恩院へ向かう道すがらにあるいもぼう平野家本家。店名「いもぼう」とは海老芋と棒鱈を炊き合わせた煮物。この料理が京都で長らく愛されるには理由があった。

江戸時代中期、いもぼうの初代平野家権太夫は当時、御所に勤める天皇のお仕え人だった。宮様が九州御幸（みゆき）の折にお持ち帰りになった唐芋を祇園円山の地で栽培したところ上質な芋ができあがった。それは海老のような形と表面の縞模様から、海老芋と呼ばれるようになった。

棒鱈は北の国から船で運ばれてくる干し魚で、京の都の貴重なたんぱく源として宮中へ献上されていた。こうして南の国の海老芋と北の国の棒鱈が京都で出会い、試行錯誤の末、いもぼうができあがったと言う。いもぼうが美味しいと評判となり、この味わいを広めたいと考えた権太夫は、天皇の許可を得て御所退出後、店を出したのが現在のいもぼう平野家本家の始まりである。

京都では二つの食材の取り合わせの絶妙な相性を「出合いもん」と言

う。二つが出合うことで、それぞれがよりいっそう美味しくなり、足し算を越える掛け算の味を作る。現代のように交通網が発達していない時代に、芋と棒鱈と言う、一緒になるはずのない二つの素材が一つの鍋に入れられ、互いの魅力を引き出したまさに「出合いもん」だ。育ちの違う男女が互いに協力し合い家庭を築くことに似ていることから、家庭円満を願う意味も込められ、正月や婚礼などの祝事に欠かせない京都の伝統料理となった。

伝統を受け継ぐ

三百年の間、変わらぬ味はいったいどのように受け継がれたのだろうか。

女将・北村さんは、毎朝自宅の家事を済ませると、着物に着替え店に向かう。北村さんは二人姉妹の妹だが、子どもの頃から店を継ぐのは自分だと漠然と思っていたという。長い歴史を受け継ぐ重責もあったに違いないが「それよりもこの仕事が好きなんです」と北村さんは微笑む。

伝統の味はすべて口伝。いわゆるレシピや作り方を書き残したものは存在しない。親が作るのを子は目で見て舌で感じ、体で覚えるのだ。

「同じ味を保つのに大事なことは、その日の気候や食材の質を見極めることです。これは紙に書いて残すことができません」

京都の四季の厳しい気候の中で、一定の味を保つには感覚を極めるしかない。この感覚を十五代目となる息子も身につけ、さらに歴史は続いてゆく。

この味を愛する文豪は多い。吉川英治は「百年を伝えし味には百年の味あり」という言葉を残した。川端康成はノーベル賞受賞の祝賀の帰りにいもぼうに立寄ったというエピソードがある。再三立寄り、「美味延年」と記された自筆の書を残した。また、店自体も松本清張の小説の舞台になっている。

