



摘んだ菜の花を洗う岩崎さん。水ぬるむ季節の恒例作業だ
(京都市左京区松ヶ崎)



もう少しで食べ頃になる菜の花漬。黄と緑のコントラストが美しく、梅をあけるといい香りがする



菜の花に塩を振って手でもむ。結構な力作業だ



午前中に摘み取り作業を行う。花が咲き切らないうちに摘まないといけない

菜の花漬け

——京都市左京区

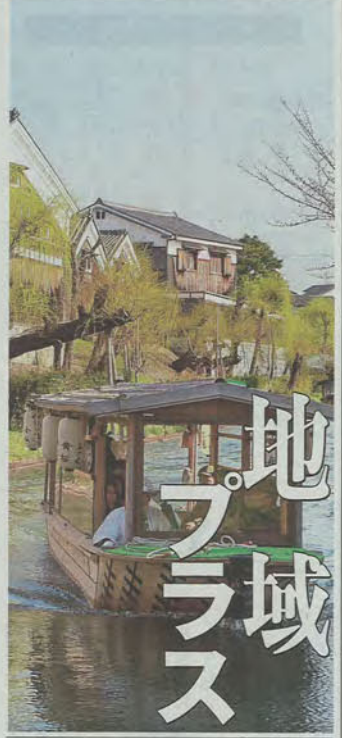
晴れ渡る空の下、鮮やかな黄色と緑の空間が広がる。モンシロチョウの舞う、京都市左京区松ヶ崎の畑で、地元農家の岩崎文夫さん(76)が、「菜の花漬け」にする花の穂先を、丁寧に摘み取って

穂先10センチ、選別して摘む。塩の量が重要

味よく、穂先の10センチほどを摘み取る。お茶の葉から漬け込み作業だ。作業が始まった。「ボキッ、ボキッ」。小気味よい。すべりが手作業でできない。漬物石が用意されていた。をそえる。若菜のほんのりと、地に花漬けを教えている生産者もいる。松ヶ崎に伝わる豊かな食がいつまでも受け継がれていくことを心から願う。(仲屋聡)

目に優しく心地よい香り

味よく、穂先の10センチほどを摘み取る。お茶の葉から漬け込み作業だ。作業が始まった。「ボキッ、ボキッ」。小気味よい。すべりが手作業でできない。漬物石が用意されていた。をそえる。若菜のほんのりと、地に花漬けを教えている生産者もいる。松ヶ崎に伝わる豊かな食がいつまでも受け継がれていくことを心から願う。(仲屋聡)



地域プラス

ゴルフ倶楽部
1111打席300ヤード天然芝 www.takao-gc.jp
フロント直通ダイヤル (TEL) 075-881-5539 (内)
営業時間 ●平日/10:00~23:00 ●土・日祝日/8:00~23:00
〒616-8262 京都市右京区梅ヶ畑向ノ地町29

食の風土記
うまい、ふるさと
文化観光

松ヶ崎地域では、引き菜を漬けたのがはじまりとされる。松ヶ崎海尻町のおじいちゃんから菜の花栽培し、075(711)1212で期間限定で販売する。

い、花粉や汚れを落とす。水い酸味とほろ吉さが特徴だとを切り、適量の塩を振って手よくもむ。漬け込みで重要送り火で知られる「妙法」ののをいう。しんなりとなった山裾から南は北大路通の辺りまで、まぶしいほどに黄色いしかりと重しをした。2週菜の花畑が続いていたという。かつての農地に現在住宅が立ち並び、「花漬けを軒程度になった」と岩崎さん。手間のかかる作業で、承していくのは難しいという。

地域に根付く食を残そうと、地元の小中学校の子もたち花漬けを教えている生産者もいる。松ヶ崎に伝わる豊かな食がいつまでも受け継がれていくことを心から願う。