

文化的景観「天秤押し」

すぐきは柴漬け、千枚漬けとともに「京の三大漬物」と言われ、京都上賀茂地域の特産品です。塩だけで漬け込まれた乳酸発酵による漬物として長い歴史と伝統を持ち、独特の製法が守られてきました。「天秤押し」と呼ばれる天秤棒を梃子(てこ)にして樽に詰まったすぐきに圧力を加えて漬け込む風景は、「京の冬の風物詩」となっています。毎年11月末になるとテレビなどが取り上げ、冬の到来を京都市民に告げます。今ではこの文化的景観は少なくなり、近年はプレス機に置きかわりつつあります。



独特の製法に生きる伝統の技

すぐきは、各農家それぞれが自家採種した種子で栽培します。すぐきづくりの独特の製法とは、漬け込み前の加工(成形のための面取り・皮むき)、荒漬け、本漬け、そして室(むろ)入れという一連の工程に特徴があり、これらの各工程では、塩の加減や漬け方、漬け込む時間、室の温度管理など、農家ごとに代々受け継がれる伝統の技が活かされています。ここでは、各製造工程と、そこで活躍する主な道具たちを紹介しましょう。

■すぐきの製造工程と道具・設備等

製造工程	工程の概要	道具・設備
面取り 皮むき	収穫したすぐきの側根(すじ根)の堅い部分や傷んだ部分を包丁で切り取って形を整え、その後ピーラーで皮をむく。	●面取り包丁 ●皮むき・ピーラー
荒漬け 洗浄	皮むきを終えたすぐきを大桶に入れ、塩をかけて押し蓋をし、上から梃子の原理を利用して天秤(棒)と重石、またはプレス機で圧力をかけ、一晚漬け込む。	●大桶・蓋 ●天秤 ●枕 ●もっこ・吊りひも ●重石 ●プレス機 ●洗い桶・選別台
本漬け	洗浄を終えたすぐきを樽に小分けし、隙間ができないように渦巻き状に一段ずつ塩をかけて並べ入れる。上に組藁を敷き、天秤押しもしくはプレス機で約7~10日間漬け込む。	●四斗樽・蓋 ●半樽・蓋 ●天秤 ●枕 ●もっこ・吊りひも ●重石 ●プレス機
室 (むろ) 入れ	本漬けが終わった樽を専用の室に入れ、重石をして40度前後の温度で約1週間加温し乳酸発酵を促す。	●室 ●組藁 ●重石
室出して 出来上がり		



広がるすぐきの栽培地

すぐき農家は今も大半が上賀茂地域と西賀茂(大宮)地域にあり、収穫したすぐきを漬け込む作業場も自宅か自宅近くに構えています。しかし、栽培地(圃場)については、左京区岩倉や大原といった地域に広がっています(下図参照)。これは、上賀茂周辺の宅地化が進み、すぐきを栽培する畑が少なくなったことや、生産量を増やすために上賀茂以外の地域に畑を求めていった結果です。中には、上賀茂と上賀茂以外の場所に複数の畑を持っている農家もあります。これには、例えば、大原は上賀茂よりも早く冬が訪れることから、早く気温の下がる大原の畑では先に収穫し、上賀茂の畑のものは後で収穫するというように、時間差があって漬け込み作業が効率的に進むという利点があります。ただ、近年は地球温暖化もあって、どの地域も暖かくなり、収穫の段取りもままなりません。

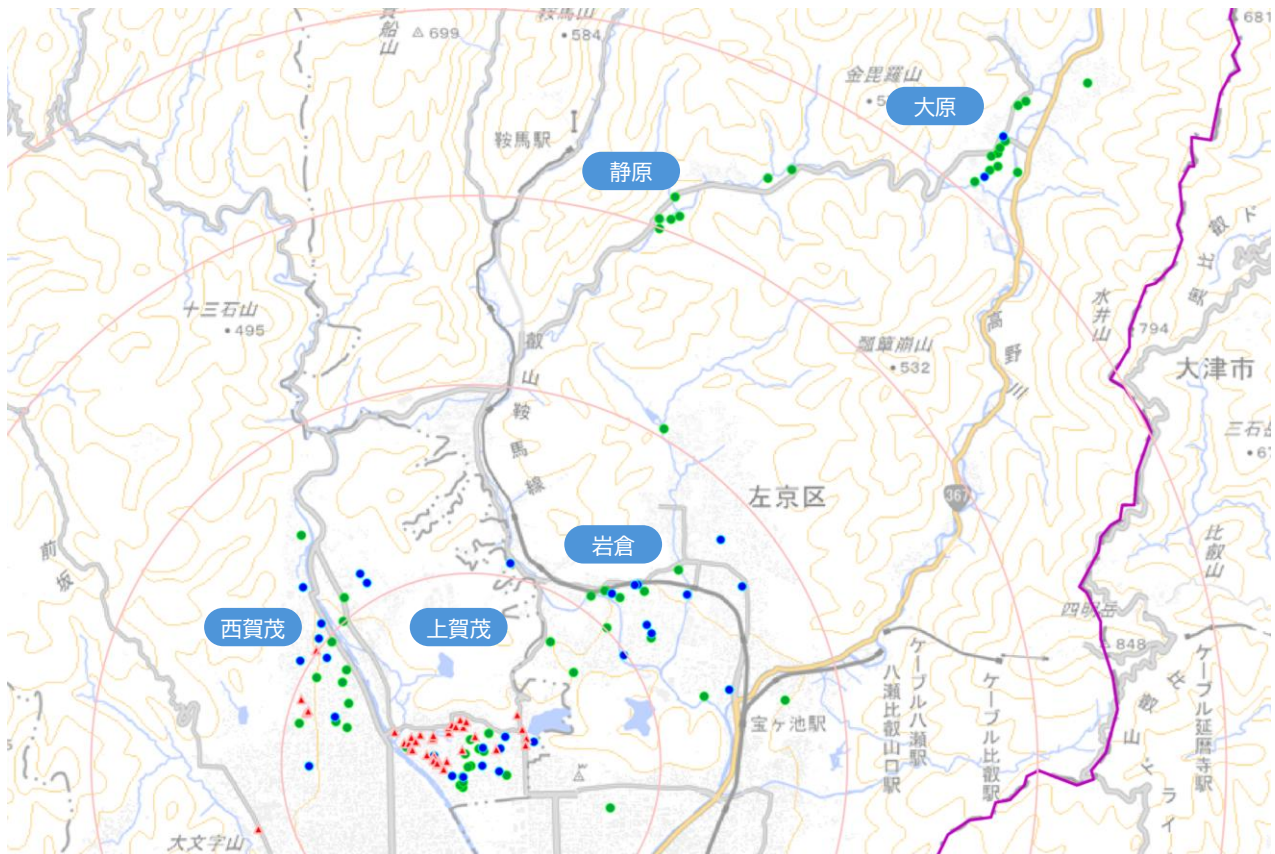


すぐきの美味しさの背景

京都市民を対象にしたアンケート調査では、すぐきの味は、やはり酸味がやや強く、塩味は弱く、ある程度歯ごたえのあるものが美味しいという結果でした。生粋の京都人は酸っぱい味を好むようです。味の好みは京都以外の土地の人とは違っているかも知れませんが、上賀茂という産地における歴史や風土、私たち農家が代々こだわってきた味の違いといった背景があるからこそ、食べていただく方にすぐきの美味しさを体感していただけるのではないかと思います。



■農家・圃場分布図



赤▲はすぐき農家、緑●はすぐき畑、青●は種を採る畑、同心円中心からの距離 2km・4km・6km・8km