

11月10日 京漬物・川勝総本家の漬物教室 カルチャー事業部

11月10日（土）京漬物の作り方を体験してきました。

11時過ぎ阪急烏丸駅に20名が集合。まずは腹ごしらえと、綾小路にある「満月の花」にて、いかにも京都のお番菜らしい昼食を美味しくいただきました。



次いで本日の目的地、川勝総本家へ。店内で多種類のおつけものを試食し、漬物教室の部屋に移動、用意された大根・白菜・茄子・胡瓜を漬け込みました。

昔とあまり変わらぬ方法で作られた糠床に、漬け込む順番の説明を受けながら漬け込むのですが、気持ちばかりが焦って結構難しかったです。漬け込んだ漬物は樽ごと持って帰るのですが、重いので宅急便で届けてもらうことにしました。

これから、毎日糠床を手入れする一手間がふえますが、その一手間がきっとおいしい漬物になるのだと思います。

お天気にも恵まれた半日の京都体験、ほっこりとした気分で帰路につきました。



カルチャー事業部