

編集後記

(55巻 第7号 2009年7月)

今年も京都に暑い夏がやってきた。京都の夏といえば「祇園祭」である。祇園祭は日本三大祭りのひとつで、毎年7月1日からお祭りが始まり、山鉾巡行でクライマックスを迎え、7月31日の疫神社夏越祭で終わるといって1カ月も続く大祭である。四条通りやデパート内では、すでに「コンチキチン」という祇園囃子が流れており、歴史に彩られた祭りの風情が感じられて心地よい。ただ、祭り自体は大変な混雑で蒸し暑さも想像以上である。15年前に子供達を連れて宵山見物に行って以来、近寄らないようにしている。

もうひとつの京都の夏の風物詩は「鱧(はも)」。湯引きにして梅肉で食べるとさっぱりとした味であるが、鍋にしてもおいしい出汁がでる。特にしゃぶしゃぶは京都らしい上品な味わいがある。7~8月の鱧もおいしいが、シーズンの後半、松茸の出始めに味わえる「鱧松茸のお鍋」も格別である。これから京都を訪れる機会があれば是非楽しんでいただきたい。

「夏に鍋？」と思われる方もあると思うが、私自身は年中鍋料理でもまったく問題ない。夏のおでんもそれなりにおいしい。朝、我が家でおでんのおいがる日は、「今日の夕食は一人で」という無言の約束となっている。

(小川 修)