錦秋

立命館慶祥中学校 2年
京都研修 4組5班
発行責任者 嶋 優花
編集委員 本多悠希
遊塚仁結 所 成樹
山林梨乃 児玉達哉

発行日 2012年11月10日

京の台所に根付く北海道…

今回私たちは京都の市場を訪れて、いろいろな北海道産の食品を見つけました。もともと京都と北海道は深い関係にあったのです。

京都と北海道を結ぶ京の台所「錦市場」。ここでは、北海道産の食品を多く見ることができます。

もともとは、京都の人々を相手に魚をあつかっていましたが、今では人気を集めるために、北海道の食品を取り扱うようになりました。

京都の人々は、北海道の食品をどのように思っているのでしょうか。

錦市場に店を構える「松村屋」さんでは、「海の幸も山の幸も豊富で、品質がとても良い。」と言います。

また、「北海道産の食品は、京都の食品と比べて、味が濃いように感じる。」という声もありました。

海産物は、京の台所にかかせない存在となっているのも、錦市場の特徴の一つです。

その中でも、昆布は、京都の名物「おばんざい」を作るのに欠かせない食材です。

昆布は、だしをとるだけでなく、煮物にも使われます。

錦市場には、「京の昆布屋」さんがあります。「京都の人々は、北海道産の昆布を使っている。」と言います。

錦市場に店を構える「京の昆布屋」さんでは、北海道産の昆布を使った、「塩昆布」や「昆布茶」などを販売しています。

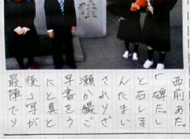
「京都の人々は、北海道産の昆布を使っている。」と言います。

豊かな食文化とは…その素晴らしさに迫る！

文・写真

受け継がれる色彩豊かな京文化

西陣織



京都のメガネから見える北海道とは…？

アトリウム前スクールに京都にある石像が…?!

あとがき