

心入れを愉しむ
京料理

井上 貞雄氏 いのうえ さだお

1947年、京都生まれ。中学生時代から店を手伝い、16歳で同店に入り、本格的に料理の世界へ。天然ものの魚から、刺身に使うワサビ、調味料の塩に至るまで全て納得のいく素材を使い、週に何度も訪れる口の肥えた常連客を楽しませている。約7年前から、祇園での修行を終えた三男・洋平氏とともに厨房に立ち、料理とともに、先代から受け継いだ料理人としての心意気やお客に対する思いを伝えている。

料理が生む喜びの連鎖を
財産とする無欲の料理人

京都では同業者から尊敬される店や老舗は、おしなべて派手さがなく、世俗的な欲とは無縁のように思える。そのような店に足を踏み入れると、その奥の深さに驚かされることになる。まるで京の町家のように、小ぢんまりとした間口の向こうに、ひとつのことに黙々と取り組んできた歴史と実績が、細く長く続いているのである。

「京料理 おきな」もそんな店の一つである。歴史こそ浅いが、京都の店らしい実直さがある。「店はなんぼ直してもええけど、姉妹店と

のです。

16歳から先代の仕入れについていき、魚を見る目を養った井上氏が魚介を仕入れるのはもっぱら松山からだ。朝5時半、15年の付き合いになる現地の漁師から何が獲れたのか連絡が入ると、必要なだけを注文する。そして昼前、飛行機で瀬戸内海を越えた天然の魚介が同店に届けられる。それらと晩み合いながら、3代目となる三男の洋平氏とその日の献立を考えるのが2人の日課だ。日替わりは約70種類。お客は品書きを見てよくこう尋ねるといふ。「何がおすすめ?」。井上氏は決まってこう答える。「おすすめられへんもんは書いてません(笑)」。愛嬌のある返答に垣間見えるのは、厳しい目で食材を選び、調理に心を砕く料理人の矜持だ。

だからこそ、利益の出ない料理もある。が、彼には「赤字覚悟」の苦しみはない。「全部利益が出なくてもいいし、毎日儲からなくてもいいんです。食材が残ったら? あとは自分らで

食べたらしめいです(笑)」。現実には抗うこともなければ、我慢することもない。ただ、流れに身を任せるだけだ。

「この仕事にとってもやり甲斐を感じています。物を売って『ありがとう』と言われるありがたい商売は、他にはありませんからね」。料理を作り、お客に喜ばれることが自身の喜びにつながっていく。それで十分だ。そしてそれこそが、財産なのだ。この道45年の井上氏は、そう実感している。



懐石も一品も
 気の向くままに

質実なる逸品

舌に訴えかける素材の旨み

自家製のカラスミ、鯖寿司のほか、同店の真骨頂である淡水の魚・ピワコイサザの煮付けなどを盛り付けた八寸は、過剰な装飾で食べ手を惑わさない質実さが感じられる。調理しにくく敬遠されがちな淡水の魚料理を得意とし、夏にはアユやコイの料理が膳を賑わせる。



湯気立つ気品

実直さが美味しさを生む

冬の京料理になくてはならないのが、かぶら蒸し。「色んなものは入れず、カブラとグジを使って仕上げました」というシンプルな料理から、素直に食材に対峙する料理人の姿が見えてくる。蓋を開けると同時に湯気立つ品のある出汁の香りが、ため息を誘う逸品だ。



京都の奥座敷・嵯峨野に店を構える「京料理おきな」。名づけ親は、先代と懇意にしており、文筆家・瀬戸内寂聴の小説『女徳』のモデルにもなった祇王寺庵主・高岡智照尼。創業当時は仕出し中心だったが、徐々にテーブル席や座敷席を増やし、店内でも料理が楽しめるように。

一品料理も多数用意されているとあって、立派な桧の一枚板のカウンター席で、日替わりの料理を楽しみつつお酒を嗜む、という常連客も少なくない。昼3150円、おまかせコース6300円、夜おまかせコース1万円、1万5千円。

京料理 おきな

■京都市右京区嵯峨釈迦堂大門町11
 ☎075・861・0604
 🕒11:30~20:00(入店) / 水曜休



ロプロは京都の文化を応援しています。

LOPRO

