

# すいば 未 知 の 町



(プロフィール)  
藤原敏行

昭和17年生まれ。日本画家。東京・銀座のセントラル美術館で個展を開くなど精力的な創作活動を行なっている。作品には嵯峨野を撮ったものも少なくない。また、二代目宇石（うせき）として、亡き父の嵯峨面づくりを継ぐ面作家でもある。

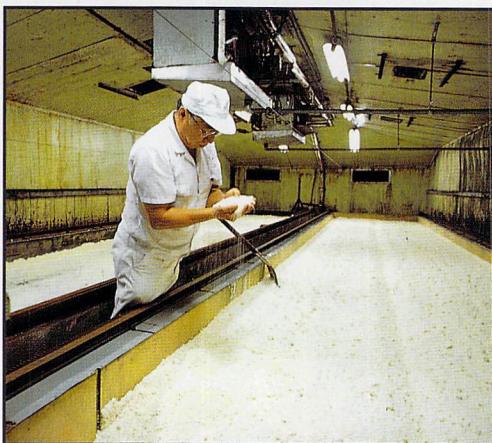
第三十九弾～秘密の抜け道はどこぞだ～編  
秘密の虫捕り場、秘密の抜け道…。  
秘密は少年たちにとつて  
かけがえのない宝物だった。  
「ここは、絶対内緒やからな！」  
それが少年たちの友情の合い言葉だった。  
観光地に育った少年たちも同じ。  
どんな観光名所であろうと  
少年たちの目には  
自分がけの秘密の「すいば」なのだ。





# 京ごろ

手前味噌ではあります  
が、麹づくりがちがいます。



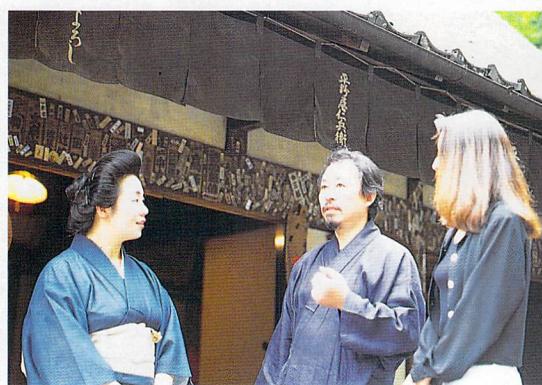
味噌づくりの工程は、昔の日本人にとっては常識だった。大豆を蒸し上げ、米や麦などの麹と塩を混ぜて熟成させる。各家ごとに微妙な味のちがいがあったというから大変なものだ、と現在の我々は思う。が、平安朝の昔でさえ、市に行かねば求められない味噌があった。それが西京白味噌のルーツだ。

素材と水の吟味もさることながら、麹づくりに手間がかかる。元の技の見せどころと言えよう。慎重に水に漬け、ふつくら蒸した米に種麹を植えつけ、室に敷き込む。温度と湿度の調整、送風、搅拌などなど。目に見えない愛情、ということだ。



いきなりお稲荷さんの鳥居をくぐっていく藤原さん。「確かにここにも湧き水があったはずや」。しかし…。

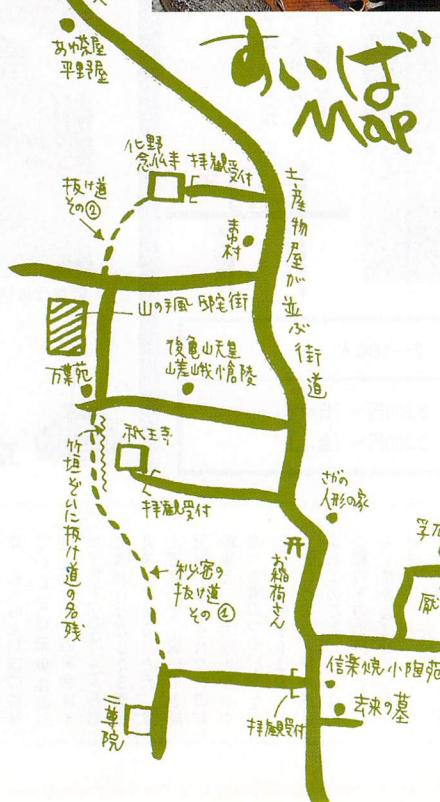
先代がよく足を運んだというあゆ茶屋 平野屋。  
藤原さんは女将さんが女学生の頃からの知り合い



(写真上) 嵐山面はすべて手作業。面づくりの地盤ともいえる反古紙の貼り込み作業は、奥さんの和子さんが支えている。「絵具を塗るところまでやってもらいたいんやけど…(笑)」と、藤原さん。



藤原さんの嵯峨面は嵐山・嵯峨野周辺では嵐山液近くの石川の店、天竜寺売店、渡月橋南の奥さんで貢える。イミテーションが多く出回っているので注意。



念仏寺に続く街道で思わず有名人に会う。「ボ、ボ、ボクが、なぜだかこんなところに、いるんだな」。

## 本田味噌本店



京都市上京区室町通一条558  
電話番号●075（441）1121  
営業時間●午前10時～午後6時

取材・文／大塚祐希 写真／J-CREWスタジオ