

# 山里に息づく食と歴史

## 京北周山町 かわい

(京都市右京区)

北山杉の産地として知られる京都市右京区京北周山町。街中から北西に車で1時間弱の静かな山里だ。京と若狭を結ぶ「西の鯖街道」として栄えた京北の玄関口・周山地区で、豊かな自然とともに暮らす温かな人々と歴史口マンある逸話に出会った。(富田芳夫)

山あいを縫うように良質な木材を届けたこ進むバスの車窓から、とても知られる林業の整然と並ぶ北山杉が訪また。その一端に触れられる人を迎える。10年 前、その一端に触れられるのが「道の駅ウツデ」旧京北町は、古くは平「京北」。店の中央安京の造営のため都に高さ77、樹齢60



北山杉を育む山々に囲まれた周山地区。羽田酒造の酒蔵を望む弓削川沿いのサクラは開花を迎えた(4月3日、京都市右京区京北周山町)

0年のやぐら杉が鎮座の形になった。季節の新鮮な野菜が並ぶ。台杉とも呼ばれ、特産の北山杉を使っ。駅長の古家實義と1本の幹から多くの材た木工製品をはじめ、ん(64)は「山間地」を取れるよう人の手で、鯖すしや京北発祥の納ため寒暖差で甘みのある仕立てられたため独特 豆もちなどの加工品、るおいしい野菜が育ち

ます」と教えてくれた。

道の駅から西に進む

と周山街道沿いに商店

が立ち並ぶ。「登喜和」

は全国からファンが訪

れる国産黒毛和牛の専

門店。最高級の肉を手

ごろな価格で味わえ

る。「おすすめはステ

ーキとすぎ焼きです」

と語るのは店主の前田

文字さん(57)。

肉本来の味わいを楽

しんでもらおうと、味

付けは塩こしょうが中

心。肉厚なステーキは

口の中で溶けるような

味わいで女性にも人気

だ。「飾らない自然の

中で本当においしいも

のを食べてほしい」

周山街道を北に進む

自慢のサーロインステーキを出す「登喜和」の前田さん。平日も予約が必要な人気店だ



と「地酒 初日の出」たのでしよう」と説明

の看板が目に入る。右。約20年前からは

京区唯一の蔵元、羽田地ビールも手掛ける。

酒造は1893(明治 少子高齢化に悩む京

北を盛り上げようと、

26)年に創業した。管

理・業務部長の藤田裕

地域に開かれた酒蔵を

る。藤田(56)は「桂川の

目指している。築10

年超の蔵でコンサー

も足を運ぶ。立命館

と願う。

大生と協力して酒造り

境が酒造りに適してい

に取り組んだりしてい

る。

近

地名の

周山城

秀の木



生産者と会話する古家駅長。中央には樹齢600年のやぐら杉が鎮座する

墨で真  
しい表  
め、胸  
キヨウ  
寺井