

特選たび **旅** あんない —観光客を魅了する名所—  
**京の台所商店街 錦市場**  
 (京都中央区)

錦市場は400年の歴史を持ち京都市民からは「にしき」という愛称で親しまれ、日頃から「京の台所」として多くの市民で賑わってきた。近年は観光客や修学旅行生も訪れる活気ある観光名所で、2006年には経済産業省が選定する全国の「がんばる商店街77選」に選ばれた。



京都市のほぼ中央に位置する錦小路通りは京都の目抜き通り四条通りの一本北に位置し

満宮からまっすぐ西へと延びた小路だ。道幅3.25mから5mの狭い通りの両側に魚、京野菜などの生鮮食材や乾物、漬物、おばんざい（惣菜）などの加工食品を商う老舗、専門店が390mにも及んで軒を連ねている。商店街振興組合に属している店の数126。

**お立ち寄り処**

- **京都鶴屋 鶴壽庵**  
 新撰組発祥の地、壬生屯所旧跡「八木家」に由来する名物「屯所餅」（壬生の新撰組屯所に因んだお菓子）をはじめ鶏卵素麺、おぜんざい、各種羊羹、京の四季を題材にした生菓子を販売している。
- **京野菜かね松老舗**  
 創業が明治15年。近隣の農家から野菜

ている。東の端は新京極で良質の水が湧き出る錦天満宮がある。錦市場はその天

を買付け販売したのが始まりで、錦市場にあるお店の2階に野菜を用いたメニューのお食事処「やお屋の二かい」を開いている。かね松では「京野菜」はもとより、地元農家の野菜や全国各地からの厳選した品物を販売している。

● **京つけもの 錦・高倉屋**

錦・高倉屋は市場の東の端。錦天満宮に程近い所にある。毎日農家から届く新鮮な野菜を職人がひとつひとつ丁寧に漬けている。旬のもの、京野菜を使ったもの、日持ちのするもの、たくさんの漬物が揃っている。



● **有次**

京料理を支える料理庖丁をはじめ食文化の豊かな楽しを提供す



る料理道具の店。刀鍛冶、藤原有次を祖とする「有次」の包丁は400年以上の伝統と技術に培われている手造り品である。手入れをしながら上手に使えばだんだん使いやすくなり切れ味を保つ品物だ。

● **こんなもんじゃ**

京とうふ藤野直営店。こだわりの大豆と水で作ったお豆腐や揚げ、豆乳をたっぷり使った豆乳ドーナツやソフトクリーム、スイーツなど錦市場ではユニークな雰囲気で一服にはおすすめの店である。

● **京丹波**

丹波栗は丹波が誇る特産品。天皇陛下に献上されるほどで名実ともに日本一と賞賛されている。



この店の売れ筋商品一番の焼ポンとは特殊圧力製法で焼き上げた栗のこと。秋になると松茸や生栗、黒大豆枝豆などの丹波の食材が期間限定で販売される。