

# 京つけもの川久 北尾商店

昭和2年に創業してから、西京極の地で90年余り愛されてきた京漬物のお店。使用される野菜は、その鮮度と品質を見極め、一つひとつ丁寧に手作業で仕込まれている。

俺で3代目！

野菜の旬を大切に・・・、  
飽きずに毎日食べられる味  
を目指す！

京漬物をもっと沢山の  
人へ！！

## ・お店のこだわり

良い素材を使うこと。漬物の味は毎日変化するため、食材の質はとても大切。食材を選ぶうえでのポイントは産地！京都産の食材に限らず、様々な地域の野菜を漬けている。

## ・仕事をしていくことで大変なこと

食材のために空調を使わないことから、夏は暑く、冬は寒いというのが身体的に大変なこと。朝も早い仕事であるため、若い人材の確保が懸念されている。

「お客さんに喜んでもらうこと」それが1番のやりがい！！

## ・新しく挑戦したいこと

農林水産省のフードコミュニケーションプロジェクトを通して若い人へ漬物の魅力を発信！  
新しい時代に合わせたパンや和菓子とのコラボ商品なども開発し、京都の漬物の価値を広める。

## フードコミュニケーション プロジェクト(FCP)とは？

食に関わる人たちが協力して、消費者の「食」への信頼を高めるための取り組みのこと



## ・商品について

素材へのこだわりが強く、旬で質の良い野菜を厳選して使用しているのが特徴。漬物づくりで重要な塩加減は、素材の状態や気温を見ながら細かく調整されており、職人ならではの技で最適な味に仕上げられている。

## 【京都名産 千枚漬 八寸樽詰め】



「聖護院かぶ」を用いた  
千枚漬で売れ行きがよく、  
突出して人気が高い商品!!



## ・変わり種の漬物

2013年海外へ行くようになる。海外の人の口に合うように、抹茶味・カレー味・ドライフルーツ漬物の「変わり種の漬物」を開発。

試行錯誤してみるも・・・  
海外の人は植物性の乳酸  
による独特な風味に抵抗を  
感じる人が多かったため、  
受け入れられなかった



## 【大根のドライ漬物】



## ぬか床で食品ロス“ゼロ”へ

漬物の製造工程で生じる残菜をぬか床作りに活用することで食品ロスを出さないようにしています。残菜は微生物に水分と栄養を供給し、発酵を促進させる重要な役割を果たします。

ぬか床作りワークショップ  
様々なイベントに出店し、  
体験の機会を提供しています



もみもみ

25℃が  
ベスト！



米ぬか・水・塩をまぜるだけ！  
誰でも簡単にできます！！

## 取材を通して学んだこと

インタビューを通して最も印象に残ったことは、新しいことにチャレンジする精神である。パンやお菓子里に漬物を使用したり、海外向けに変わり種を作ったり、ワークショップへ参加したりなどと漬物をより多くの人々に親しんでもらうために努力をされていることがわかった。伝統の製法を守りながらも新しさを追求する姿に感銘を受けた。

こだわりが詰まっており、環境にも良いという魅力  
を人々に伝え、漬物が当たり前のように食卓に並ぶ風  
景を取り戻したいと思った。