

# 京の食文化「すぐき」市民フォーラム

～すぐきの文化財登録を目指して～

すぐきは、京都市北区上賀茂地域に伝承するアブラナ科カブの一種で、伝統の技と塩だけで漬け込まれ、しば漬、千枚漬と並ぶ、京の三大漬物の1つです。

今年度、京都市農業協同組合では、学識者や京都市と連携し、文化庁の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業を活用して、すぐきの技術継承と生産振興の一助となるよう、すぐきの国登録無形民俗文化財の登録を願い、すぐき農家とともに、すぐき生産の現状と課題、歴史等の調査研究に取り組んでいます。

本フォーラムでは、調査結果の報告、講演、パネルディスカッションを行い、皆さまに、京の食文化を支える「すぐき」について、その文化的価値を知っていただきたいと考えております。

申込不要・参加無料

日時 令和7年 **1月18日(土)** **13:30-16:00** (開場:12:30)

場所 京都府立 **京都学・歴彩館 大ホール**

〒606-0823 京都市左京区下鴨半木町1-29 TEL:075-723-4831  
京都市営地下鉄【烏丸線】北山駅【K03】(1番、3番出口)南へ徒歩約4分

内容 **13:00からすぐきができるまでの最新映像を上映**

**13:30-13:35** 主催者あいさつ

京都市農業協同組合 代表理事組合長 **大橋 宗治**

**13:35-14:50** 講演・報告

**13:35-14:00** 文化財と食文化

文化庁文化財調査官(食文化部門) **大石 和男 氏**

**14:00-14:25** すぐき生産の現状と課題 ～すぐき農家アンケート調査結果より～

京都市農業協同組合・(株)シー・ディー・アイ

**14:25-14:50** すぐき漬けの未来 ～食材としての活用とグローバル展開の可能性～

すぐき漬 森益 / すぐき研究者 **森田 早映子 氏**

**14:50-15:00** 休憩

**15:00-16:00** パネルディスカッション

【コーディネーター】

ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長 **佐藤 洋一郎 氏**

【パネリスト】

京都産業大学文化学部京都文化学科 教授 **村上 忠喜 氏**

京都府立大学大学院生命環境科学研究科 准教授 **中村 貴子 氏**

京都市農業協同組合上賀茂支部 支部長 **藤井 健 氏**

京の上賀茂すぐき倶楽部 会長 **渡邊 源 氏**

すぐき漬 森益 **森田 早映子 氏**

先着200名すぐき進呈

フォーラムに関する問い合わせ先：京都市農業協同組合 営農経済部 営農支援課 TEL:075-754-6176

主催：京都市農業協同組合 共催：京都市

# 京都三大漬物 門外不出の伝統と技 京都上賀茂特産 すぐき

## すぐきとは

「すぐき」は京都を代表する漬物のひとつです。江戸時代からの長い歴史を持つ漬物で、乳酸菌による独特の風味で知られる京都の冬の風物詩です。

伝統の技と塩だけで漬け込まれ、乳酸菌の一種であるラブレ菌が含まれており、近年、健康食材としても注目されています。古くから上賀茂地域周辺のみで生産農家ごとに栽培から加工・販売まで行われてきており、独特の歴史や生産技術を有しています。



## すぐきの由来

古くから北区上賀茂に伝承するもので、起源は定かではなく、約300年前と推察されています。地域的に限られた状況で栽培されたため、栽培についての文献は無く、地元住民の口伝によるのみです。栽培起源の有力な説は2説ありますが、ふたつとも栽培創始者が賀茂別雷神社（上賀茂神社）の社家某であることが共通していることは、大変興味深いです。



## 1 種まき

8月下旬～9月上旬にかけて、自家採種した種子をまきます。



## 2 間引き

収穫までに間引きを2回行います。



## 3 収穫

11月になると収穫が始まり、高く積まれたすぐき菜が運ばれていきます。



## 4 面取り・皮むき

かぶらの皮を包丁で剥ぎ取った後、ひとつひとつ丁寧に皮をむきます。



## 5 荒漬け

水を張った直径2mの大樽にすぐきを入れ、塩をかけて天秤押しで一晩漬けておきます。



# すぐきができるまで

## 9 出荷・販売

出来上がったすぐき漬は漬物店等へ卸すほか、直売・振り売りでお客様に販売します。味わい深い酸味と爽やかな歯ごたえをぜひともご賞味ください。



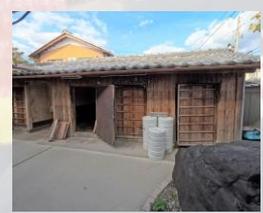
## 8 室出し

室から出して自然に冷やし、すぐき漬の完成です。



## 7 室入れ

本漬けが終わったすぐき樽を室に入れ加温し、約1週間乳酸発酵を促します。



## 6 本漬け

大樽から取り出したすぐきを、四斗樽へ渦巻き状に一段ずつ塩をかけて並べ入れ、天秤押し（現在はプレス機も使用）でじっくり漬けていきます。天秤押しは長さ3～4mの丸太棒の先に重石をくりつけ、テコの原理で圧力かける昔からの知恵です。



すぐき農家が減少する中、今も、京都上賀茂地域を中心に「すぐき生産」の伝統と技が受け継がれております。京の食文化「すぐき」市民フォーラム(令和7年1月18日開催)でお伝えします。