



平成26年4月14日

## 卓話 『京都人～こだわりのD.N.A～』

株式会社 若林佛具製作所 取締役相談役

若林 卯兵衛 様



皆さんこんにちは。東京の方と京都の人間はちょっと…というところがあります。京都のDNAはお上に抵抗してきた歴史なんですね。天皇陛下、皇族の方々は京都には平安京の時代からずっとおられるわけですが、政治をする人たちはころころ変わる。足利さんとか織田、豊臣、徳川。それで顔色を見るのが上手なんです。よく京都の人は口と腹が違うといわれますが、そんなの当たり前。我々堂々と、口と腹と違うのを読み取る能力のあるのが本当の京都人だとPRしております。

京都はお蕎麦屋さんも着物屋さんも有名な方のほとんどが十何代目。現時点で100年以上続く企業は1,700社ありますし、なかには私どもの仏具組合の企業のように1,100年以上の企業もあります。応仁の乱が京都の戦前と言われるのも別に嘘ではないです。

京都には瓢亭さん、菊乃井さん、吉兆さんなどの凄い店もありますが、京都人はそれとは関係なく自分の業を持っています。人にはあまり紹介しない自分だけの店。京都の商売人さんのご招待で有名なお店に行かされると結構安いと思われると思うんですが、ご自分で予約して行かれたら京都の人と一緒にいったときの料理と全然違うわけですね。値段も高い。京都人は最初、常連の方に付いて行くと、大体3回は付いて行きます。4回目辺りにやっとだれだれに連れて行っ

てもらった若林ですけど、あれが大変気に入ったんでお願いしますっていう。それでもまだ8掛け位の料理しか出ません。10回以上通って初めて、最初に紹介してもらったレベルで対応してもらえる。それが京都の一見さんお断りの原点です。何故そんなことになるかというと、お客さんに100%満足してもらうためには、紹介の方から声をかけてほしい、そうでないなら来てもらわなくて結構ですよという意味なんです。紹介の方から、例えば口が肥えていられるから頼むでと依頼されたらちゃんと対応してくれます。決して初めてやから入れませんという意味じゃないんです。

京のぶ漬けというのがありますね。京都の大店のお昼ご飯は、本当に仕事の合間にちょっと食べる、ご主人でも来客と来客の間にさっとお茶づけというのが習慣。おかみさん同士がしゃべっているとき、ふっと気がついてお昼ご飯、ぶ漬けですけどいかがという親切心なんです。言われた方も、ああそんな時間だったらうちも帰って丁稚さんに食べさせないと言って帰られた。そういう風習のあった中に、大阪の落語家が、面白おかしく語ったのが段々広がったと聞いています。決していけずでやるわけではないし、今はもう死語と言っていいです。

京都のことは旧暦で考えるとよく分かります。例えば大文字の送り火は旧暦で8月16日。今は新暦ですから新月のときもありますけど、旧暦では必ず満月の明るる日です。お公家さんに言わすと、夜の8時頃に御所から見て大文字の上に出る満月を見るのが値打ちなんやでということです。ありがとうございました。