



一緒にうれしい  
On Your Side



早朝からはじまるすぐき漬の仕込み

# 400年のあじわいを守るまち。

## 賀茂支店界限

身をきるような京の底冷えのなか、一つずつ樽に漬けていっていきすぐき。「天秤押し」と呼ばれるテコの原理を応用した漬け込みの様子は、上賀茂の冬の風物詩。寒さに耐えた手仕事が変わらない味を守っているのです。賀茂菜とも呼ばれるすぐき。その栽培の起源はおよそ400年前といえます。上賀茂神社の神官屋敷である社家から、一帯の農家に広まったのが始まりとか。夏の加茂なすをはじめ、この辺りは全国に名高い京野菜の生産地。清らかな水、豊かな土壌、そして創意工夫が伝統野菜を育み、



上賀茂の静かな佇まい

京都の食文化を支えています。あったかいご飯とすぐき漬は冬の定番。ほの甘い酸っぱさに、さあもう一膳召し上がれ。このまちでこのまちのひとたちと、今日をともにする喜び。一緒にうれしい、京都中央信用金庫です。

●KBS京都ラジオ「京都検定!なるほど研究所(毎週金曜午後2時より)」は京都中央信用金庫が提供しています。お楽しみください。

R100  
www.chushin.co.jp

 京都 **中央信用金庫**

京都市下京区四条通烏丸西入ル  
TEL.075-223-2525  
www.chushin.co.jp