

株式会社京都やま六

○現在実施している又は今後実施予定の取組

さかなの日のポスター・POPを作成し、販売店様にキャンペーン案内を行います。

取組 URL : <https://www.kyoto-yamaroku.co.jp/>

・京都やま六 企業紹介

1927年に全国に先駆け、京都中央卸売市場が誕生しました。それに合わせて魚の塩干物仲卸業を開業したのが「京都やま六」の起源です。卸業の傍ら、西京漬を製品化。西京漬を保存方法ではなく「おいしい魚をよりおいしくする加工方法」と位置づけ、試行錯誤を重ねて人々の心を打つ西京漬を生み出し、京都の食文化の伝承に貢献してきました。

京都やま六の西京漬けには3つのこだわりがあります。

1. オーダーメイドの西京味噌を用いた伝統の味噌床。江戸時代から続く京都・老舗の(株)西京味噌に、弊社向けに濾し方が細やかで滑らかな味噌を特注。「調合室」と名付けられた部屋の中で、特注の西京味噌に京都やま六独自の味付け・調合を加え練り上げ味噌床としています。ひとたび練り上げ作業を行えば室内には甘い米麴由来の香りが漂います。
2. 職人が厳選した魚・やま六基準の切り方を施した切身。魚は切身の切り手が幾つもの項目を目利きして厳選。品質に加え商品化した際の見目の美しさも重視し、魚種による魚体の形状や、厚みなどを巧みに見極め1切れ1切れ丁寧に切身にしています。具体的には、魚の皮を下にして手切りを行う珍しい方法を採用。切身皮部の湾曲を無くし皿盛りの美しさを追求しています。
3. 「本漬け」「二度漬け」。漬込みもまた、1切れ毎に手作業で行い、斑なく均一に味が浸透するように丁寧に味噌を纏わせます。そして一定の温度に保った「熟成庫」と呼んでいる部屋で、一昼夜ゆっくりと熟成させる「本漬け」を行っています。それにより切り身の内部まで味が浸透します。さらに包装前に味噌床を総取り換えする「二度漬け」という製法を採用。魚のドリップが溶け出し臭みが移った味噌床をふき取り、新しい味噌床をかざり味噌として施すことで、見た目が美しく、豊潤な西京味噌本来のおいしさが生きた西京漬に仕上がります。

