

第七回 おくどさんサミット



第七回 おくどさんサミット

おくどさんサミットは、「おくどさん」と呼ばれるかまど文化の継承を目指し、（一社）京すずめ文化観光研究所が平成30年から開催されています。

今回も、「おくどさん」を現在も使い続ける人々などが参加し、令和7年12月7日に、京都の祇園にある「いづ重」及び知恩院和順会館で開催されました。



（一社）京すずめ文化観光研究所
理事長 土居 好江氏

江戸前寿司と京寿司の違い

（一社）京すずめ文化観光研究所 理事長 土居 好江氏より、江戸前寿司と京寿司の違いについてお話を伺いました。

「江戸前寿司は、新鮮なネタを素早く「握る」屋台文化から発展したのに対し、京寿司は、魚を塩や酢でしめる事で保存が利くように仕上げている、

「押す」「詰める」といった技法が特徴的」とのことでした。



「いづ重」の「おくどさん」

「いづ重」は明治45年創業、令和5年にリニューアルオープンして現在の新店舗となり、「おくどさん」も新しくなりました。創業当時からほとんど変わらない作り方で、人々が昔から食べてきた京都の味を味わうことができます。「おくどさん」でご飯、油揚げ、椎茸などを炊き、とりわけ椎茸は、2日間かけて炊かれるとのことでした。



「おくどさん」文化を未来へつなぐ

本サミットでは、この貴重な「おくどさん」文化をどのように守り、次の世代へ継承していくかについて、関係者が集い意見を交わしました。当日の様子をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

第七回 おくどさんサミット
YouTube (外部リンク)
当日のアーカイブ▶



関西 食の「わ」プロジェクト
Instagram (外部リンク)
当日の取材動画▶

