

虽然盂兰盆节已过，白天还是很热，早晚让人联想到秋天的日子已经到来，所以我和妻子一起去京都的锦市场买东西了。

锦市场，据说开设于延历年间（西历 782 年～，约 1200 年前），作为鱼等新鲜食品批发地。这个地区，温度低，有着清凉的地下水，适合鱼等的储藏，因为在京都的中心地带，所以我推测鱼市开始了。

1054 年，当时的天皇的后冷泉天皇把这个地方叫“具足小路”改名为“锦小路”。

1615 年，江户幕府首次赋予了鱼批发商的称号，作为鱼批发业锦市场迈出了真正的鱼类市场的第一步。从此，一直到昭和初期锦小路的鱼市场继续存在下去了。但是，以京都中央批发场完成为转折点，制作所有食品的「京的厨房」诞生了，作为京的厨房的“锦市场”一直流传至今。

锦市场（nishikiitiba）是位于京都市中京区中部锦小路通中“寺町通 - 高仓通”区间的一条商店街。从寺町通到高仓通的 390m，路面宽度 3~5m，聚集着 120 家店铺，京都独特的食材也几乎都囊括在这里。

当天早上 10 点前从高仓通的方向进去了，但是，因为还早商店只开了几家，客人也少。晃荡着，首先参拜了“锦天满宫”。

之后，回到锦小路，这次朝着相反的方向走的时候，外国游客满满的了。

逐年，访日外国人游客增加着，站着吃，边走边吃的东西越来越多了。

本来，京都人的架子很高，因为是高雅，忌讳边走边吃的行为。

但是，现在在积极地卖那样的东西，外国游客的大部分人一边走着一边吃。

让游客高兴，店也赚钱。

成为双赢的关系，所以这也是好的吧。

妻子这次的目的在于“舂伍总店”的奈良酱瓜的味噌（奈良酱瓜本体不买，只买豆酱）买 2 个。用这个豆酱腌鱼和肉。

秋天以后，这个在我家的晚餐中经常出现。

那里的店的奈良酱瓜，自己没有品味过，因为只赠不买。

此次的残暑慰问的礼物是奈良酱瓜，还是选择各种各样的种类咸菜，用快递邮到家。

然后，去了柳馬場大街前面的“京こんぶ千波（kyoukonbu tinami：京海带千波）”，

买了“ちりめん山椒（chirimenzansyo：加了花椒的绉绸杂鱼）”

和“青山椒入りちりめん山椒（aosansyoiri-chirimenzansyo：加了青花椒的绉绸杂鱼）”。

对平日里一直关照我妻子的她的朋友，只用京都的“盐芳轩”的“和三盆（结晶细小的优质日本砂糖）”做成的日本式干点心，添上妻子特性的手制果酱送给了她。

啊！这里的“加入青花椒的绉绸杂鱼”好像真的很好吃。没有谁送给我吗？！

然后，来到这里的话，不知道为什么，我们在印度料理的“ashoka”吃咖喱和饅。

下午 2 点前回家了，爱犬迎接我们，这是十年来不变的事情。

改变了的是迎接的爱犬 从波美拉尼亚犬的“karen”变成了长毛吉娃娃的“Belle”。

(日本語ニュアンス)

錦市場にお買い物。

お盆も過ぎ、昼間はまだ猛暑であるが、朝晩は秋を思わせる日になって来たので、妻と一緒に京都の錦市場に買い物に出かけた。

錦市場は、延暦時代（西暦 782 年～、約 1200 年前）魚など生鮮食品の卸売地として開設されたとされている。

この地域が、温度が低く、清涼な地下水に恵まれて、魚などの貯蔵に適していたのと京都の都心部にあったから、魚市が経ち始めたと推測される。

1054 年に、具足小路と呼ばれていたのを時の天皇、後冷泉天皇が錦小路と改めた。

1615 年、江戸幕府が初めて魚問屋の称号を許し、魚卸売問屋として錦市場は本格的な魚市場への第一歩を踏み出した。

以来、昭和の初めまで錦小路の魚市場として存続してきた。が、京都中央卸売場が完成したのを契機に、あらゆる食料品を取り扱う「京の台所」として再出発、京の台所「錦市場」として今に至っている。

錦市場（にしき いちば）は、京都市中京区のほぼ中央に位置する錦小路通のうち、「寺町通 - 高倉通」間に存在する商店街である。

市場は、寺町通りから高倉通りまでの 390m、道幅 3～5m に 120 の店舗が集まっており、京都独特の食材も、ほぼここで揃う。

当日の朝の 10 時前に高倉通りの方から入ったが、朝も早い店もまばらにオープンし、お客さんも少なかった。

ブラブラと歩いて、まず錦天満宮にお参りする。その後、錦小路に戻り、今度は逆方向に歩く頃には、外国人観光客でいっぱいになっていた。

年々、外国人観光客が増えており、立ち食い/食べ歩きの商品がますます増えている。

元々、京都人は気位が高く、上品であるため、食べ歩きなど品の悪い行為は忌み嫌った。

けれども、今は積極的にそういった類の物を売り、外国人観光客のほとんどの人は何か食べながら歩いている。

観光客に喜んでもらって、お店も儲かる。

Win-Win の関係になっているから、これも良いのだろう。

妻は今回の目的である「舂伍本店」での奈良漬けのお味噌（奈良漬けそのものでなく、漬けていた味噌そのもの）を 2 個買う。これで魚や肉を漬ける。

秋以降、我が家の夕食に、度々、これが登場する。

その店の奈良漬けは自分は味わったことがない、贈答用でしか買わない。

今回の残暑見舞いで送る品は、奈良漬けでなく、漬物を何品か選び、宅急便で送ってもらうことにした。

それから、柳馬場の手前の「京こんぶ千波」に行き、「ちりめん山椒」「青山椒入りちりめん山椒」を買う。

妻が日頃、お世話になっている友人に、京都の「塩芳軒」の和三盆だけで作られた御干菓子と、妻特性の手作りジャムを添えて送る。

いや-、本当にここの「青山椒入りちりめん山椒」は美味しい。誰か僕に送ってくれないかな！

そして、ここに来たら何故かお昼は、インド料理のアショカでカレーとナンを食べる。

午後2時前には帰宅し、愛犬が僕達を迎えてくれる。これは、十年来変わらない。

変わったのは、ポメラニアン「カレン」からロングコートチワワの「ベル」になった事だ！

終わり。