出張で楽しみたいおひとり様グルメ（第8回）

年の瀬の京都「京極スタンド」で味わう昭和レトロ

2016.12.20

「おひとり様グルメ」のシリーズ8回目は、お正月の準備に慌ただしさを見せる京都へ。錦市場商店街を東へ抜けた新京極の大衆食堂「京極スタンド」（通称＝スタンド）をご紹介します。

京の台所・錦市場のにぎわい

錦市場は、京都の繁華街を東西に貫くメーンストリート・四条通の北側に並行する、錦小路の両側に広がる市場。京野菜や魚介類をはじめ、精肉のほか、総菜、漬物といった加工食品、皿小鉢などの生活雑貨に至るまで、多種多様な店舗が軒を連ねます。



年末にいっそうにぎわう錦市場

錦市場の始まりは江戸時代初期の1615（元和元）年。以来400年以上にわたり、「京の台所」として京都の食文化を支えてきました。市場には、京料理の老舗がひいきにする卸売店のほか、市民や観光客が気軽に買い物を楽しめる小売店もあります。

師走も押し詰まってくると、市場の品ぞろえは迎春ムード一色に。京都の正月料理には欠かせない頭芋（かしらいも）や数の子、棒だらのほか、白身魚を昆布で巻いた「龍飛（りゅうひ）巻き」や店頭で焼き上げる卵焼きなどを買い求める行列ができ、道幅が10尺（約3.3メートル）で長さが400メートルという細長い通りは、買い物客であふれ返ります。

古くて新しい「新京極」

市場の人混みから逃れ、錦小路を東へ抜けたところにあるのが錦天満宮です。奉納された数々のちょうちんが参拝客を迎えます。この辺りを「新京極」と呼び習わすようになったのは明治時代の初期とのこと。目当ての店「京極スタンド」は、錦天満宮の南側に店を構えています。



錦小路通と南北に交わる新京極通



店名は「京極スタンド」。通称「スタンド」として親しまれている

京極スタンドの店構えは、昭和モダンな雰囲気を今に伝えるタイル貼りのファサードと食品サンプルが並ぶショーケース。店のルーツは、1927（昭和2）年にオープンした洋食店です。その洋食店の店主は、1923（大正12）年の関東大震災をきっかけに、東京・浅草から京都に移り住んだといわれています。人の出入りで木材の角が取れ、円くなった引き戸を開けてのれんをくぐる人は観光客が半分、地元の人が半分といったところでしょうか。

間口は狭いが、店内は意外に広い… 続きを読む