

## 魚三樓

魚三樓は 1764 年に創業し、2 世紀半以上にわたり高級京都料理を提供し続けている。9 代目当主、荒木稔雄は、お店の井戸から湧く伏見水を使用してお茶を淹れ、出汁を引き、米を炊くという先代の伝統を守り続けている。

魚三樓の名物料理は、稔雄氏によれば「ほぼ一年中美味しい」と言われている、伝統的に慶事に出される魚、鯛である。真夏の息苦しい暑さと真冬の寒さの間だけ、鱧とヒラメにそれぞれ置き換えている。

お店のもともとの正面は、伏見から京都の中心部に、北へ通じる歴史的な主要な大通りである京町通りに面している。

南座歌舞劇場を通り過ぎると、通りは大原村を越えて北に延び、古代の首都と日本海沿岸をつないでいる。この重要な大通りは、戊辰戦争（1868～1869）で、幕府軍の警察部隊と新政府軍との間に起きた歴史的な小競り合いの舞台であり、魚三樓の外壁には激しい争いで出来た弾痕が今なお残っている。