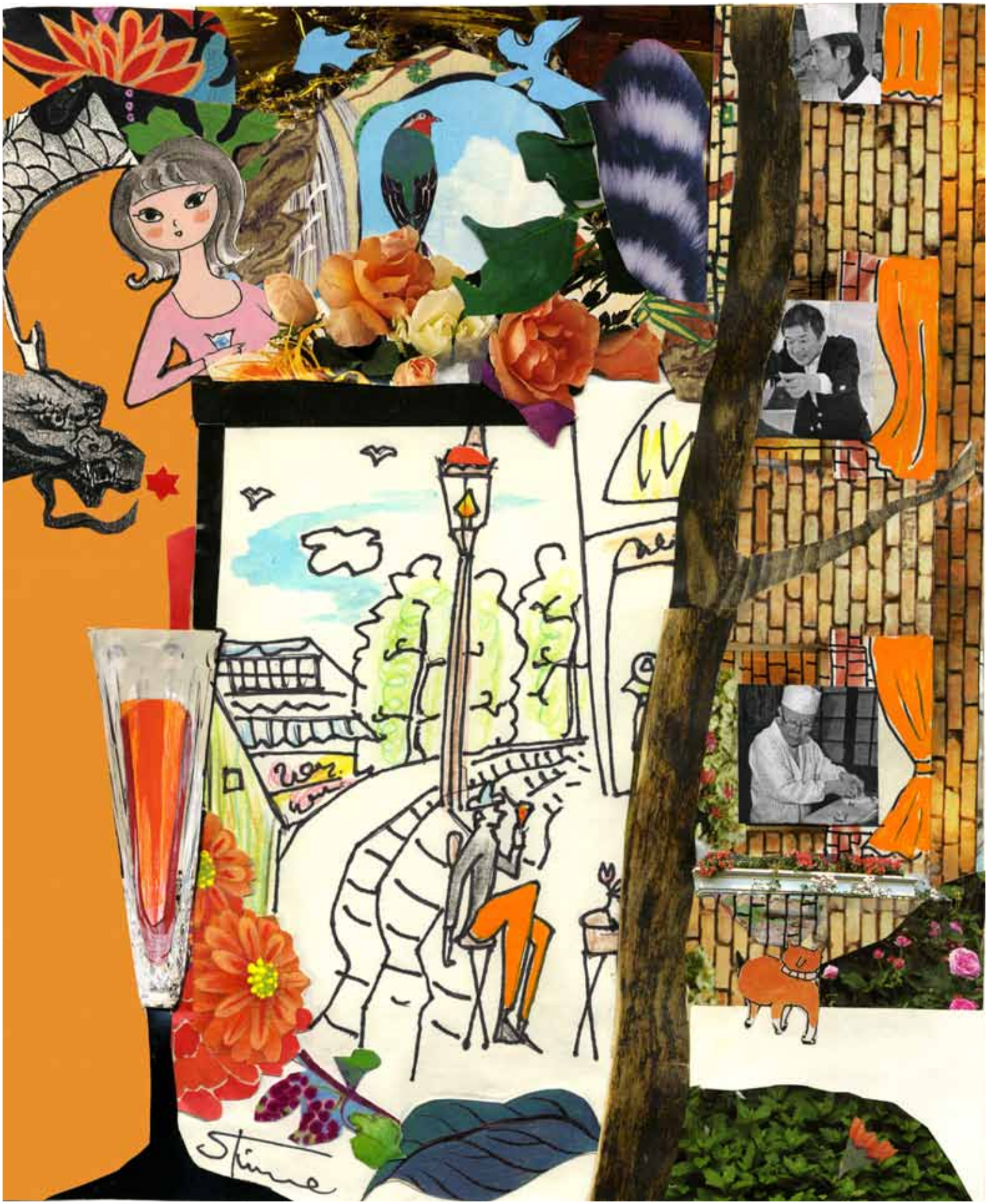
良い店には良い職人がいる。これが「京都らしさ」なのだろうか。
本物を知る「京おんな」のためのフリーマガジン。

市バス
vol.3 一乗寺下り松町

# ハンケイ500m

TAKE FREE 0円



清水寺　八坂神社　高台寺

# 京の東山、八坂通り
# 祇園祭、時代祭

日本画家　西山翠嶂邸宅跡

この祇園八坂の「京柿」の地で私塾青甲社を設立、上村松篁、堂本印象、秋野不矩らを育てた。

昼
- 雪月花御膳　3,000円
- 加茂川会席　5,000円

夜
- 京会席　6,500円
- 秋華会席　8,500円
- 華会席　10,000円
- 華月会席　13,000円

昼
- 八坂弁当　3,000円
- 鴨川弁当　4,000円
- 祇園会席　5,500円

夜
- 六波羅会席　6,800円
- 円山会席　8,500円
- 東山会席　10,000円
- 京柿特別懐石　12,000円

## 鴨川納涼床
5月1日～9月30日

四条河原町
075-342-1777

祇園八坂
075-531-6600

京料理 雪月花 木屋町

京料理 祇園 京柿

http://www.kyoto-hanatsubaki.co.jp/

# いつかまたこの街で

卯月　茜（うづき　あかね）
京都人なら誰もが知っている老舗の長女として生まれ、活躍する生粋の「京おんな」。趣味は書きものと旅行。コラムは幼少時からの実体験を元に描かれる準ノンフィクション。

つい先日まで蝉の声が降っていたのが、すっかり秋の虫の音に変わっている。涼しくなった夜風に、先ほどまで口にしていた数々の美味しい品を思い出し、また満たされた気分になった。

海外からのお客様と供に訪れたのは、大好きな料理屋さんの一つだ。大通りからも見えるような場所に位置しながらも、一歩足を踏み入れれば車の気配すら感じられない。大きな鯉を眺め、客人たちも静かに談笑していた。

思えば、到着日にはホテルのロビーでこちらが気恥ずかしくなるほどの大きな声を交わしていたものだが、いつの間にかゆっくりと丁寧に言葉を紡いでいる。どこか、そうさせる空気がこの街にはあるのかもしれない。リーン、と、一際長く、鈴虫が鳴いた。

「京都は、本当に素敵ね」

一人が呟く。

「そうね。一人一人が親切で、一つ一つが丁寧に作られているのよ。落ち着くわ」

水音が、声に沿うように流れていった。

「京都って面白い街よね」そう言っていた友人を思い出した。「ぱっと見るととても纏まっていて整然としているけれども、近づいていくと、沢山のこだわりと人間関係と、長い年月培われた技術で出来ているような」

彼女は長い指で、食後のコーヒーカップを包み込みながら言う。

「でも、それが落ち着くの」

学生街の一角に、古くからある喫茶店だった。私はその店を大学時代からよく使っている。そう広くは無いけれども間口から窺うよりは案外細長く、古本が所せましと置かれている。だれかと来るよりは一人で来る方が似合う場所で、彼女もよく、一人で訪れていたと知った。

「この店、京都って感じじゃない？」

「確かに。雑然としているけれども、一つ一つが割とコアでいて、だからいわゆる〝寄せ集め〟で終わらない」

私は、傍にあったパウルクレーの画集を手に取った。店の趣味か、学生達の置き土産か、専門的な本が多い。

「そう。積み重ねられているものがあるのよね。椅子も、机も、灰皿だって」

「なんだか、店全体がヴィンテージ食器みたい」

彼女の好きな北欧食器を思い出した。斬新な色使いのようでいて、長年愛されてきている食器たち。似た安い器はどんどんと作られているけれども、続いていかないことも多い。おそらく、長年作られている器たちは、まず食事を美味しく見せようとしているから続くのだ。

「そうよね。ただ、こんなに凄いものが作れるんですよ、とか、誰にも負けませんよ、というのではなくて、ちゃんと、美味しいものを美味しく見せることを考えて作られているから、ヴィンテージは廃れないのよね。食器が一人勝ちしちゃっても仕方が無いし、食事が不味ければ食器も途端に色あせて見える」

なるほど、だからこの店の珈琲も美味しいのね、と、私が言うと、そういうこと、と彼女は笑った。

「だから何度でも来たくなるのよ」

店内にはジャズともポップスともつかない、独特な歌が流れていた。ぼそぼそと授業内容について議論し合う低い声が混ざった。

京都にはこういう店が多い。今日の料理屋にしても、長い間姿を少しずつ時に合わせつつ、この街に馴染み続けている。並べるのは申し訳無いが、私の好物のあさりガーリックライスを出す喫茶店も、短いながら積み重なって出来ている。だからこそ、下界からシャットアウトされているかのような音が、聞こえるのだろう。そして当然、料理はとても美味しい。

それではお先に、と、あの日彼女は先に席をたった。またここで会おうと声をかけようと思ったが、やめた。一人で訪れている私たちは、きっとまた好んで訪れるだろうし、機会があればまた、会う時は会う。この場所で口約束など何処か無粋な気がして、私は軽く微笑んで、カランコロンというドアベルの音を見送った。

「また来たいわね」と、客人が雨上がりの濡れた緑を観て呟く。本当にこの街を観てくれたのならば、催促などせずとも、次は桜でも観に来てくれるだろう。うっとりと風に身を任せている姿に、私は笑顔で振り返った。

ハンケイ500m メディカルコラム

# 心と体のばらんす通信

topic.2

# 腰痛による足の痛みやしびれQ&A

このページでは皆さんにとって身近な体のお悩みを、御幸町カイロプラクティックの小松原先生に、事例を挙げて、改善に効果的なケースをおうかがいしています。

**Q1 腰痛はどうしておこるのでしょうか?**

A 長い時間、ゆがんだ状態で腰に負担がかかるのが原因になることが多いです。とくに重い荷物を持つ・中腰や長時間の同じ姿勢・腰を捻ることの多い仕事をしている人にみられます。初めのころは、腰が重い・腰がだるい感じがするということから始まり、腰に負担をかけ続けると体のゆがみに、プラス関節の動きが悪くなることで筋肉が緊張し痛みを感じるようになります。日常の悪い習慣から腰痛になりその後、症状が悪化し足に痛みやしびれを感じることもありますので腰痛の人は気をつけてください。

**Q2 腰痛が慢性化するとどうなりますか?**

A これぐらい大丈夫と放っておいたり、だましだまし過ごしてきたために初めは、骨のゆがみから腰の違和感や時々痛みを感じるだけだったものが、筋肉や靭帯などの組織を傷つけ腫れることで痛みを感じるようになります。慢性化した腰痛は常に違和感や痛みを感じ、さらに悪化すると腰の傷めた神経のながれにそって足が痛くなったり、しびれを感じたりする坐骨神経痛や椎間板ヘルニアを起こしやすくなります。

**Q3 椎間板ヘルニアになるのはなぜですか?**

A 慢性の腰痛がつづくと、腰・骨盤のゆがみや捻れがきつくなり骨と骨の間にある椎間板への負担が大きくなり、椎間板が押し出され、神経に触れると腰の場合は足に痛みやしびれを感じるようになります。ヘルニアがきつくなると、うずくような痛みを感じたり、痛みで寝られなくなることもあり最悪な場合、手術をすすめられることもあるので腰痛を放置するのは危険だと思います。

**Q4 日常生活で気をつけることはありますか?**

A 腰痛や足に痛みやしびれを感じている人は長時間の同じ姿勢は避けること、そして重い荷物を持たないようにすることが大切です。同じ姿勢や重い荷物を持つと腰に大きな負担がかかるので症状が悪化することが多いです。そして、歩ける人は少しずつでも歩いて腰椎や骨盤、股関節などの関節の動きが硬くならないように動かすことも意識してください。あとは、まめに痛みのある部分を氷などで冷やして腫れがきつくならないようにすることやコルセット（骨盤ベルト）などもうまく活用してみてください。

**Q5 腰痛、足の痛みやしびれを改善するにはどうすればいいですか?**

A ほとんどの場合は体のゆがみから関節や筋肉に負担がかかり、つらい症状になるので腰にかかる負担を軽くするように筋肉・骨・内臓など体のゆがみを全体で考えて調整することが大切です。体と腰のゆがみをしっかり整えて捻れを無くすことで腰への負担が無くなり、痛みやしびれを出さなくても良い状態に戻すことで腰痛は軽減してきます。そして、足の痛みやしびれを感じる場合も時間はかかりますがかなり軽減されてきます。

**最後に**

下の写真の人は8年前くらいから腰痛を感じて1年前くらいから足にもしびれを感じるようになり、御幸町カイロに施術に来ていただきました。ゆがみは施術前後ですぐに変化はありますが、筋肉などの組織も痛めていたので腰は3～4ヶ月くらいで楽になりました。現在は1年くらい経ちますが痛みも無く週3回くらい運動もされています。日常生活での習慣の改善と調整がうまくかみ合った結果だと思います。

小松原 忠（こまつばら ただし）

1974年10月生　兵庫県出身
高校時代にカイロと出会う
日本カイロプラクティックアカデミー(NCA)卒
2001年 御幸町カイロプラクティック開院
症状の改善には自分で治す、治したいという気持ちが大切です。
そのためのお手伝いをさせていただいています。

監修・提供
御幸町カイロプラクティック
中京区御幸町通御池上ル亀屋町384
ケントハウス御幸町1階
☎075-222-6667

はじめて体験7350円→4200円
http://www.gokomachi.com/

# 特集：一乗寺下り松町ハンケイ500m


irukakiss@BAR　6～7P
いるか喫茶バー

Totoshin　8～9P
魚晋

Tendresse　10～11P
タンドレス

OBJ　12～13P
オブジェ

Hagisyobo　14～15P
萩書房

I come　16～17P
あいかむ

Ichijoji-Sagarimatsu　16～17P
一乗寺下り松
～育てたいのは武蔵ではなく、明るく元気な子～
京都下り松道場

京都を見渡せば、そこにある。これが絶好のランドマーク!

## 市バス・地下鉄の駅が拠点

京都の女性、いわゆる「京おんな」は、こだわり屋として知られています。
お洒落、流行といった雰囲気だけでは、「京おんな」は満足しません。

昔から、京都の本物を支えてきたのは、伝統的な職人の技です。
私たちは、京都という土壌における、「職人」というキーワードに着目し、
独自の哲学、こだわりを持った人々から、「職人」のイメージを捉え直し、現代の「職人」を定義しました。

そして、
京都の狭い範囲を、ある地点から半径５００mくらいに限定し、足で歩いて、隅々までじっくり探索。
本物志向を満足させられる店には、良い「職人」がいる、ということに気付きました。
既存の「京都らしさ」だけではなく、現代の「職人」と、「京都」という土壌の関係性から、
「京都らしさ」を再発見し、紹介しようと思います。

現代の「職人」は「京都の土壌」を意識しているのでしょうか…。

良い店には良い職人がいる。これが「京都らしさ」なのだろうか。
本物を知る「京おんな」のためのフリーマガジン。

# ハンケイ500m


ハンケイ５００コラム　1P
いつかまたこの街で

メディカルコラム　2P
心と体のばらんす通信

インテリアコーディネーターのスクラップ帳　4P
ずっと一緒に暮らすモノ。

ハンケイ500m　職人コラム　18P
料理旅館　鶴清　４代目　田中信行

初秋コレクション　19～21P
和のテイスト溢れる大人の逸品

私のココロが弾む素敵な方法　22～23P

ライセンスコラム　24P
「デルタの考え方」

私があんじに通う理由（わけ）　25P

「メニエールとマリエール」　26～27p
インターネット検索クイズ


私たち union affinity（ユニオン・アフィニティー）が、
京都市内を日々駆け巡り、足で集めた生粋の情報。
それをメインターゲットである京おんなの親和性・相性・好み（=affinity）を意識しながら企画・編集し、読者の皆さんに提供するフリーマガジン。
それが『ハンケイ500m』です。
ハンケイ500m には2つの意味を込めています。
まず1つは毎号の特集テーマ、キーワードである
市バスや地下鉄の駅からの半径500m。
もう1つは、そんな狭い範囲で調査してやっと得られる情報ぐらいの
クオリティを誌面全体に実現させたい、という私たちの意思表示です。
だから特集以外のページも全て、『ハンケイ500m』なんです。

### 少数精鋭だからこその、手作りの良さ

弊誌は union affinity が企画・営業・編集・取材執筆し、精鋭の外注スタッフとともに作り上げるフリーマガジンです。京都市交通局のご協力と各種クライアント様、そして読者の皆様に支えられるのみ。母体企業や関係会社など、誌面に公表してない団体・企業・宗教法人との繋がりは一切ありません。
少数精鋭だからこその、手作りの良さを誌面に活かしています。

表紙　イラスト＆コラージュ　切替里子
古城江観氏に水墨画入門後、1985年から油絵を開始する。以来東京、愛知、京都を拠点とし、昭和美術会展、亜細亜現代美術展、日本アンデパンダン展などに出展し、新人賞、芸術賞、京都府知事賞、京都市長賞など多くの賞を受賞。個展、グループ展など多数開催。

インテリアコーディネーターのスクラップ帳

# ずっと一緒に暮らすモノ。

## 上質の家具は、
## いつも暮らしにマッチする

家具の浜野
左京区下鴨宮崎町119-1
☎781-0688
11時～18時
定休日：火（水曜日は予約営業）
http://www.db-hamano.com/

### コーディネーター's memo

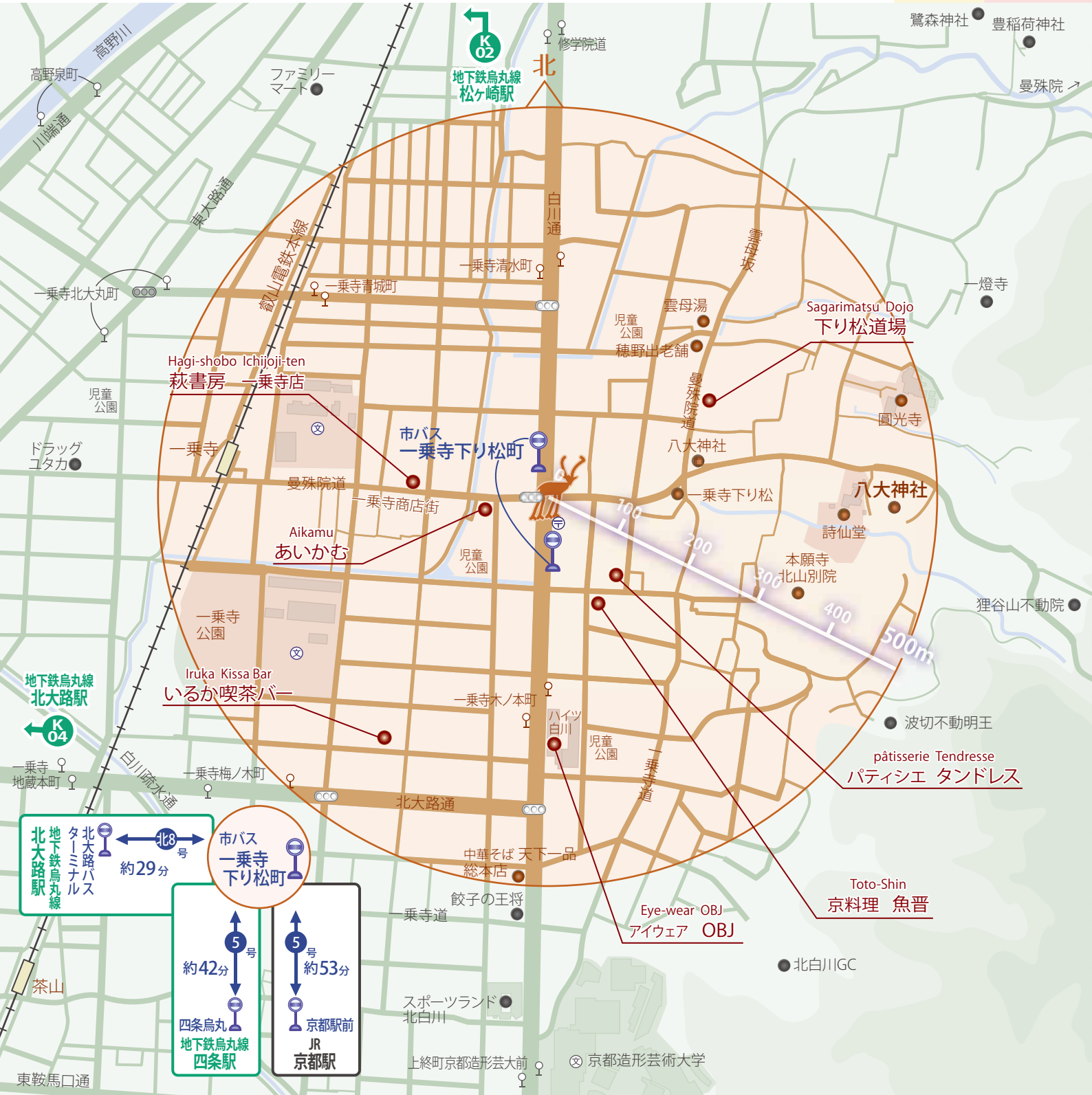
㊙納品先　高木様宅　マンション
（30歳のご夫婦　二人暮らし）
㊙商品　1930年　英国製　ドローリーフテーブル

今日納めたのはイギリスのオーク材を使った1930年製。人数に応じて大きさを変えられるドローリーフテーブルが、若いご夫婦のマンションには最適。今回はすっきりと椅子が片側に納まり易い2本足のタイプをお勧めした。主天板の下に左右二枚の天板が仕込まれている伸長式テーブルの構造は、すでに16世紀ごろから作られていることを話すと、ご夫婦もこのデザインと機能性に感動されていた。選ばれた椅子の背に施された植物の透かし彫りの壁に映る陰影も美しい。家具が大量生産される昨今、長い年月をかけて成長し、木目のギュッと詰まった樹木を、職人が丹精込めてつくる家具の良さをこれからも伝えていきたい。

田畑と賑やかな商店街が囲む一乗寺。
比叡山を臨む東には、詩仙堂や曼殊院、狸谷不動院へと続く趣きがあり
どこか懐かしい昔ながらの家々が建ち並ぶ。
西はかつて洛北では珍しいシネマサロン、京一会館があったメインストリート。
今も歓楽の名残はあり、飲食店が活気を見せている。
地元民と学生が織りなす、どこか温かく、飾り気の無いコミュニティーが
この町の魅力、ではないだろうか。

# 市バス 一乗寺下り松から 半径500mを歩いてまわる。

協力：京都市交通局　乗れば始まるエコライフ～環境にやさしい　市バス・地下鉄～



小説のような落ち着きのなかで楽しむアルコールにコーヒー。

「僕には才能もないし、努力するようなタイプの人間でもない。それならせめて物差しぐらいは欲しかった」

マスター　高田裕之

# irukakiss@BAR

ハンケイ500m

# 「決してブレない一つの基準」

**深いこだわりを譲わず静かに偲ばせる、住宅地に隠れた名喫茶。**

20代から15年ほどは理科の教師をしていたという、いるか喫茶バーの高田さん。当時から喫茶店への憧れは強く、ふと物思いにふけては頭の中で自らの店の青写真を描いていた。木の風合いでシックにまとまった店内は、壁に寄せて小振りの三角テーブルが置かれるだけで、その広さに比べると席数は少ない。真ん中には雑誌や本、オモチャを抱えたラックがぽつんと立つ、この不思議な落ち着きがある空間。敬愛する村上春樹氏の『僕と鼠もの』シリーズ3部作に出てくる〝いるかホテル〟のロビーをイメージし、ヴァーチャルの世界をリアルにすることを目指したという。

## 実はマニアが苦手。だからこだわりは譲わない。

「コーヒーが苦手な人でも飲めるコーヒーが作りたかったんです。水出しにアイデアを得ました」、と話す高田さんの淹れるコーヒーは、円やかながら深いコクも併せ持つ。その秘密は、サイフォンでの抽出時に冷えた炭酸水を差すというオリジナルの一工夫だ。

「誰にも教わらなかったのが良かったのかも。自由に試行錯誤して理想のコーヒーに近づけることができたんですよ」。しかも豆は自家焙煎。だが、それも聞かなければ敢えては言わないこと。「あんまり表に出すとマニアが来るでしょ。僕、マニアって苦手なんですよ」、と閑静な店内のように、こだわりを譲うことはない。

目を疑うほどの安価なカクテルもまた我流で覚えたもの。数ページにわたる膨大なカクテルメニューには定番のものから、自慢のコーヒーを使ったオリジナルまでが揃う。シェイカーの音が鳴り止んだかと思うと、「お待たせしましたー」、と独特のぼそっとした口調で高田さんがグラスに注ぐ。「人件費もかからないから、ちゃんと商売にはなっていますよ」。その安さと美味しさから、夜は昼間にも増して人の増える店内だが、ゆっくりとした雰囲気が崩れることはない。

ロックグラスはオリジナルカクテルの「スローバラード」（1杯目:500円、2、3杯目:250円）。自慢のアイスコーヒーを使った一杯だ。即席で作っていただいたカクテルは、ラムネのように懐かしい清爽な口当たりで、高めの度数の力強さが効く。すかさず「ハンケイ500m」（400円）とネーミング。

## せめて物差しはしっかり持ちたい。小説を通して一貫させた店の在り方。

「ここらは京都の中でも気取りがない街だと思います。来てくれる人が店の雰囲気を作るのだから、うちには合っているのかもしれないですね」。ただ、その裏では凛とした店作りへのポリシーが貫かれている。「ブレない一つの基準というものが欲しかった」、と言う高田さんの物差しが前述の村上春樹氏の作品だ。年に1度は読む、というよりも音楽を聴くように作品に触れ、その校正作業をする。「僕には才能もないし、努力するようなタイプの人間でもない。それならせめて物差しぐらいは欲しかった」。昼間と夜、または夕日が差し込む夕暮れ時と、時間によって表情を変える、いるか喫茶バーの空間。郷愁すら誘う、このどこか現実離れした落ち着きも、高田さんの静かなるこだわりを通して、一乗寺の住宅街に保たれていくに違いない。

入り口付近にある井戸は、とあるTV番組に依頼して掘ったもの。傑作選に入っているほどの面白さなのでぜひ。番組名はポンプに張られたステッカーをチェック。

### いるか喫茶バー

左京区一乗寺木ノ本町5／☎712-0453／昼:11時〜14時半（14時L.O.）、夜:18時〜23時（22時半L.O.）／定休日：日・月・祝日／irukakissa.com

京料理の在り方をしっかりと見定め、あくまでも料理職人として一徹してきた心構え。

## 「私は京料理に残された最後の職人やと思っています。その伝統を次の世代に伝える義務があると思っています」

主人　西村晋一

# Totoshin

ハンケイ500m

# 「商売人でなく料理人として」

**飾り気はなくとも奥深い料理を作り出す、誠実な職人魂。**

「料理に専念して美味しいものを出せばお客さんは来てくれますから。それに、うちでは、好きなものを選べるおまかせ料理を出してます」。旬に合わせて毎週のように変わる品書きは、右端から順につきだしや造りとまとめられ、その中から順に選べばコースとなるようにも作られている。そこに並ぶのは「京料理には受け継がれてきた料理のこなし方があります。その基本から外れては駄目」、と京料理の粋を誇る渾身の料理。好みに合ったコース料理ともなり、純粋に割烹料理屋としても機能する。カウンター越しに解放した厨房も含めて、当時としては異例のスタイルであった。

## 最高の素材を、最高の技法で活かす それが京料理の粋。

西村さんの料理の基本は、素材へのずば抜けた造詣だ。とりわけ、魚の扱いは魚屋の跡取りが見習いに来るほど。

「私が料理を覚えた頃は全部天然でした。途中から養殖が出てきたけど全然あきません。天然でも善し悪しがあって、うちは最高のものを選んでます」。それだけに本来の持ち味を活かした料理を心がける。盛りつけにしても「最近はどこも華やかに盛るけども、それは違う。華美でなく美味しそうに盛らないと駄目ですよ」、と作り出す京料理に自らの美学を貫き通す。

「私は京料理に残された最後の職人やと思っています。伝統を次の世代に伝える義務もある」。かつて関東で板前をしてさんの京料理への思いは強い。そこに集約された素晴らしい伝統の技法を身につけ、腕を磨いてたことが料理人としての武器ともなった。

「これからはもっと大変な時代になるやろうから、弟子には、よっぽど腕を磨いとけと言うんですよ。私はあくまで料理人やと思ってますから、商売は教えられませんしね」。

時にお客さんの感嘆ににこにこと顔をほころばせ、調理や弟子の仕事には厳しい眼差しを注ぐ。カウンター越しに眺める、料理職人のイメージを体現するような西村さんの姿がまた、料理の味わいを一層に奥深くする。

京料理 魚晋
ととしん

左京区一乗寺出口町17-8／☎711-3759／17時～22時（9時半 L.O.）／定休日：月／www6.plala.or.jp/totoshin

## 苦労を厭わずに始めた 割烹スタイルの京料理屋。

商売は昔から苦手だと西村さんがこぼしていると、「お弟子さんにね、〝師匠は割れた茶碗はよう売らん人間やな〟と言われはったこともあるんですよ」、と女将さん。ただ、これは料理職人として生き続けてきた西村さんを上手く言い表している。

建築屋であった祖父が料理屋もしていて、自然とこの世界を志すようになったという、主人の西村晋一さん。その関係もあって魯山人の星岡茶寮を出た名料理人、中川義雄氏について修行できたのがとても大きかったと話す。自身は商売はせず料理人としてやっていこうと心に決めていたが、ひょんなことから店を持つこととなり、'70年に創業。それから40年以上にわたって魚晋を営んで来た。

重厚感ある造りの店内は、年月を重ねた風合いが味わい深い。カウンターから見渡せる小綺麗な厨房からは良い出汁の香りが漂ってきて食指を動かす。秋は脂がのって皮が柔らかいという韓国産のハモは松茸といっしょにしゃぶしゃぶに。丹波栗と黒豆の丹波蒸しもこれかの季節に美味しい一品。

創業当初はまだまだ田んぼばかりだったという一乗寺界隈。数々の料理人が西村さんの下で魚の目利き、伝統的な料理技法を学び、料理界で活躍しているという。

シェフ自身の美意識を映し出す、繊細かつ豊潤なるフランス菓子。

## 「お客さんは分かってくれるから、真剣勝負になります。命を削って味を追求する。魂の切り売りですね」

シェフ　山口貴之

# Tendresse

ハンケイ500m

「接客は他の者に任せて、より菓子作りに専念したかった」。10年にわたって地元の通に支持されたベックルージュを一旦閉め、厨房をより機能的に、またイートインスペースを設けたりと、さらに理想的にフランス菓子を提供できるようリニューアルオープンしたのがタンドレスだ。

シェフの山口貴之さんは、学生時代から菓子には強い興味を持ち、フランス菓子を志すようになったという。自分が尊敬できるシェフにつき、デコレーションや色彩の感覚を磨くために始めた華道では師範代の資格も取った。しかし、山口さんが最も大切だというのはシェフ本人の美意識だ。

「本場で勉強するにしても、何を吸収して、どう意識的にやるかが大切なことだと思いますね」。例えば材料1つにしても、山口さん曰く「バターや生クリームなどの乳製品、またフルーツも本場のものは味が豊か。全然違う品質」、なのだとか。シェフ自身の性格や味覚などのセンスをもって材料の質の違いをいかに意識しながら作れるかがフランス菓子にとっては大切になってくるという。

手前は2種のピスターシュと3種のベリーのムースを楽しめるビジュー。バラの香りをつけたホワイトチョコクリームにライチとフランボワーズを入れたフレシュール・デ・テ。奥はカシスとバニラのババロアで形成されたディジョネーズ。いずれも適正温度は最も低く、シェフがイートインを勧めるものの1つ。

# 「豊かな味わいに宿る鋭利な美意識」

**五感を研ぎすまして追求する、フランス菓子本来の風味。**

## 食べ物には適切な温度がある それを守るのは普通のこと

徹底した温度管理も当たり前のことになってくる。購入時にもらうリストにはそれぞれ適正温度の低さ順にA～Dで示される。生クリームなどをふんだんに使ったケーキは低温が理想だという。「この類いのケーキは持って帰るのにはあまり適さない。常温で食べるものは、まだ良いんですけどね。そもそも、ケーキは長旅をさせるもんじゃない。販売を行う僕にとってはジレンマでもある」。持ち帰りの際は入念に保冷されるのもタンドレスの特徴である。

イートインスタイルはその解決策の1つ。実際に店でいただくと、その徹底も伊達でないと分かるだろう。「材料調達に関しては、値段よりも品質を優先して考えますね」。上質の材料を使い、適正温度で出されるケーキの豊かな風味が舌を喜ばせる。何より、ケーキの食感が素晴らしく、口に運んだ時に新鮮な感動を覚える。「どんな食べ物でも食べるのに適切な温度があるでしょう？普通のことなんですよ」。

## お客さんは分かってくれるから 命を削るほど真剣に追求する

「デコレーションはもちろんですが、僕が追求したいのは味。キレイに作るだけなら簡単なんですが、自分が心底納得できる味を出すのは本当に難しいこと」。お菓子に限らずに、京都人の求めるレベルは高いという。時には苦い指摘も受けたが、良い経験となっているそうだ。「そんなお客さん方との真剣勝負ですよ。命を削って味を追求するんです。魂の切り売りです」、と真剣な眼差し。この鋭利に研ぎすまされた山口さんの美意識と生来の神経質さこそ、タンドレスのケーキの本質を表している。

ケーキ作りに妥協はしたくないと、仕込みには大変な時間をかける。今のところ週4日の定休日を設けて、やっと追いつく程度。クオリティを落とさずに営業日を増やすのが目下の目標だとか。

pâtisserie Tendress
パティスリー　タンドレス

左京区一乗寺花ノ木町21-3／☎706-5085／テイクアウト：11時半～19時、イートイン：13時～18時／定休日：火・水・木・金／kyotocake.com

アイウェアの先駆者が語るのは、当然のことを煮詰めてできたシンプルなモノ造り論。

# 「愛着を持って使ってもらうに、耐えるものを作る。僕らができるのが、そこだから」

代表取締役　柳島邦門

OBJ

コストを惜しまずに人間工学に基づいた快適さと、目の保護、性能を追求するOBJの眼鏡。自然界の動作やマウンテンバイクの構造材など機械からもインスピレーションを受ける多いという。写真は「obj water inspired by N4」。最高の職人の手で削られたアセテートフレームとチタニウムの鋲を採用した作品だ。

妥協を許さずに良いものを求めるマニファクチュールの精神。スタイリッシュなイメージで統一された店舗だが、時代と呼応した職人気質が息づいている。

「こんなやり方があるのか」。とある海外デザイナーの眼鏡を見て、その自由な発想に感化された。それが独自ブランドを立ち上げたきっかけと語るのは、日本のアイウェアを先駆するOBJのオーナー柳島邦門さん。大阪店や東京店に比べて幅広い層が来客するという、この京都店が第1号店だ。柳島さんが普段いるのはこの店舗。「やっぱり、ここで始めたから」、と一乗寺界隈への然りげない愛着を見せる

## アート性とビジネス性そのバランスを追求する

「人の顔つきは千差万別。骨格に合っていないとダメ」、と他店で購入したものでも厭わない調整はサービスの1つ。入念な調整を受けているだけでも、眼鏡に対する誠実な姿勢を感じずにはいられない。

# 「目に見えない部分にこそ、こだわり抜く」

**妥協なきマニファクチュールが支える品質。**

「元々、モノを通して自己表現が出来る仕事がしたかった。かといって僕はアートに秀でている訳でもなかったし、ビジネスのセンスにも自信がなかった。でも両方のバランスを追求することならできると思いました」。当時、デザイン性を重視して作られた眼鏡は、掛けやすさという点では優れていなかった。購入者を選ぶものであったのだ。「機能性を追求しながらデザイン性を高めた眼鏡ってまだ少なかったですね。でも、ニーズはあると感じた。じゃあ、自分で作ろうと思ったんです」。当然のことを整理して煮詰めていく。要点をついた姿勢は、後の商品企画にも通じる。

## 細部に納得しながら作れば自ずと良いものが生まれる

例えばチタン合金だ。優れた素材ではあるものの、眼鏡に使うのは世界初の試みで試行錯誤が必要だった。工業試験所で専門家を交えて研究を繰り返した。しかし、クリアさえすれば本当に良い素材となる。「ネジ1つなんでコスト的には大して変わらない。でも、大変なことだし、最近はコストダウンの風潮があるから皆やらないんです。ただそれは、良いものを作る時に考えることじゃない。細部に納得しながら作れば、自ずと良いものが生まれます」。また、顧客のニーズや現場ならではの発想を工場へ伝え、良いディレクションをする。互いに連携をとることで、より機能性や思想が備わってくるのだという。「机の上だけのデザインでは、僕が目指すモノにはならない」、と柳島さんは考える。

もう1つ重要なのが眼鏡そのものの重心だ。掛け心地を左右するものであり、それが狂えば負荷となって長時間の着用に向かなくなる。デザインばかりを重視した眼鏡の多くが、ここで機能的に劣るのだ。眼鏡というものを熟知し、素材、機能、デザインなど様々なトータルバランスを追求する。それこそがOBJのマニファクチュールの目指すものだという。「僕らがしていることの大抵は目に見えない部分のこだわり。でも長く愛用するに耐えるモノを作りたいし、それには絶対に必要なことなんですよ」。

OBJ
オブジェ

左京区一乗寺野田町2-2ハイツ白川1F／☎711-6109／11時～20時／無休／www.obj.co.jp

２代目と２代目半。兄弟の個性が光る、アットホームな古本屋。

「僕が売った本が、記念館のガラスの向こうに置かれているとき、嬉しいですね」

販売担当　井上賢次（兄）

「仕入れに行った家の書棚で、欲しい本を見つけたとき、思わず心でうわーっと叫んでしまいます」

仕入れ担当　井上嘉次（弟）

# Hagisyobo

ハンケイ500m

「心配御無よう 萩書房」。トニー谷にそっくりな蝶ネクタイの紳士が描かれ、朗らかなフレーズが書かれた立て看板。まさしくこの店のイメージ通りである。井上賢次さん、嘉次さんの兄弟が、賑やかな一乗寺の商店街に古書店を構えたのは25年前。烏丸御霊前の実家が古本屋だったこともあり、2人とも自然と古書に親しみ、二人三脚で店を営んで来た。

「本への思い入れは弟の方が強いんじゃないかな。僕は売る方専門で(笑)」。仕入れは主に弟の嘉次さんで、ネットを含めた営業や古本組合の仕事は兄の賢次さんの担当する分業制。一見、違うことをしているように見えるが、2人の目線はどこか似ていて、やはり同じものを目指している。

## コンプレックスの裏返し。それが萩書房のオリジナリティ。

兄の賢次さんは車とビートルズの愛好家。弟の嘉次さんはミステリと芸術、ワールドミュージックに目がない。好みはそのまま書棚に表れ、年代物のカーグラフィックやミュージックマガジン、希少なミステリ文学を求めてこの店を訪ねる人も多い。嫌みが無く、誰もが入りやすいアットホームな空間が萩書房に成立しているのは、店全体がマニュアルではなく、井上兄弟の好きなジャンルで、忠実に揃えられているからだろう。

「この店は、古典的なスタイルの古本屋に対するコンプレックスの裏返しかな。大漢和とか文学全集が店主の後ろにドーンと置いてあるようなね。どうだ！古本屋だ！みたいな(笑)」。古本屋のノウハウは実家で習得し、メッカの神田へ修行に行くことも無く、我流で自分たちの持ち味を生かした店作りをしてきたという。そのことが井上兄弟の最大のコンプレックスでもあるが、他店に無い、萩書房のオリジナリティ溢れるセレクトと親しみやすさの構築に、大いに貢献している。

## 兄弟それぞれの思いが見える古本屋ならではの醍醐味。

「記念館から注文が来て、僕が売ったものが、ガラスの向こうに置かれたのを見たとき、どんなに嬉しいか分かりますか」。京都には空襲で焼け残った古書も数多くあり、後にガラスの向こうに置かれるであろうものが、カビ臭さも含めて、手に取れる機会がある。賢次さんが京都で古書を売る醍醐味の一つはこれだと目を輝かす。他方、嘉次さんはまた違う楽しみを語る。「仕入れに行った家の書棚で、欲しい本を見つけたとき、思わず心でうわーっと叫んでしまいます。顔には出さず、もくもくと箱詰めするんですけどね(笑)」。昔は売れてほしくない本も多く、店頭に出さないものもあったという。喜びを得るポイントこそ違うが、独自の幸福論を持ちながら仕事をすることは、井上兄弟に共通している。「あれはお兄ちゃんが好きなジャンルです」「その棚は弟が詳しいですよ」。毎日夕方5時半が2人の交代時間。どちらのいる時間にも、この仕事に幸せを感じている店主が客を迎えてくれるのが嬉しい。

「ディスプレイはブックカフェの方がセンスがあるんじゃないかな」。謙遜する嘉次さんのミステリコーナーのセレクトは見事。こだわりの書棚には、三木書房の文庫版ルパンシリーズや夢野久作の希少な復刻版がずらりと並ぶ。

「昔の古本屋には女性は入りにくかったんです。だからこんな看板もいいでしょう」。賢次さんの思いが見える明るい看板「心配御無よう 萩書房」。

# 「好きなジャンルを忠実に。これが萩書房流」

**文学、芸術、ミステリ、サブカル。多彩なジャンルが満遍なく並ぶオリジナルセレクト。**

萩書房一乗寺店
はぎしょぼういちじょうじてん

左京区一乗寺里の西町91-3ロイヤルコーポ大同1F 中店舗／☎712-9664／12時～21時／ web.kyoto-inet.or.jp/people/kosho/

定食屋の仮面の下は一流洋食店。

「作るのに時間がかかるのがこの店の弱点なんです。その間、漫画でも読んでて下さい（笑）」

オーナー　山下晃一

# I come

ハンケイ500m

剣豪宮本武蔵に、吉岡道場が一門の面目に賭けて
最後の一戦を挑んだ地が一乗寺下り松。
武蔵は、この決闘で70数名もの門弟を相手に勝利したとされる。
こんな歴史的エピソードがある町に、
地域と共に歩んできた小さな剣道の道場がある。
その名も京都下り松道場。

道場長 大垢崇宣　7段

# Ichijoji Sagarimatsu

（左）りんご酢で割ったタレに浸けたチキン南蛮は卵だけの衣が柔らかい逸品。（中）大振りの海老フライは薄着きの衣がサックリと香ばしい。（右）牛と豚の挽肉を店でブレンドし、味噌が隠し味のソースで食べる人気メニューのバクダンミンチ。

### あいかむ

左京区一乗寺宮ノ東町51-9／☎721－9022／昼：12時～15時半、夜：18時～23時／定休日：不定休

# 「地域に同化した定食スタイルが魅せるもの」

**創意工夫とオリジナリティ。誰もが愛する商店街の人気店。**

下り松のバス停で下車するとすぐ見える、曼殊院道と呼ばれる東西に伸びたメインストリート。白川通りを挟んで西にある商店街、立ち並ぶ飲食店の中に「あいかむ」という看板が見える。「当時はね、この辺りでフォークとナイフの店はまだ少なかったんですよ」。オーナーの山下晃一さんは、有名ホテルでフレンチを学んだ後、飲食店での修行を積み、17年前に「あいかむ」をオープン。当初は本格洋食店だったが、学生が多い土地柄に合わせ、みそ汁や小鉢がセットになった定食スタイルに移行していった。「塩コショウも衣も、オーダーが通ってから着けるんです。その方が水分が出ず、カラッと揚がります。時間はかかりますが、やっぱり美味しい」。店の一方の壁が、漫画のびっしりと詰まった書棚になっているのは、手間隙かけた山下さんの料理をゆっくりと待つためでもある。

## いつ来ても同じ味。安定したクオリティーを支える繊細なこだわり。

揚げ物はキレがいいサラダ油以外は使用せず、パン粉はドライと生の2種を料理によって使い分ける。デミグラスソースはもちろん、メニューごとに違う味のソースはすべて手作り。「トルコライスが流行ってきてるでしょう。マンゴーを入れたフルーツソースが合うんですよ。実は今、思案中なんです」。単にリーズナブルな定食屋では終わらない繊細な味わいは、常に試行錯誤を重ね、メニューを研究する山下さんの努力が支えている。

# 「武蔵みたいに強いにこしたことはない。でも育てたいのは剣豪ではなく、明るく元気な子どもですね」。

1969年、宮本武蔵縁のこの地に「京都下り松道場」を設立したのは故楢崎角蔵さん。以来、小さな木造の道場は地元の名物道場となり、木曜と土曜には少年剣士の溌剌とした声が響いている。

「赤胴鈴之助に憧れる、チャンバラ好きのやんちゃな小学生でしたよ」。現在道場長を務めるのは大垢崇宣さん。岡山県でインターハイに出場するほどの剣道の腕前が目に留まり、スカウトされ、京都府警へ勤務することになる。ある日、楢崎さんの弟さんから助っ人指導を頼まれたことがきっかけで、この道場へ通うことになった。「子供を教えるのに中途半端なことはできない」という人間味溢れる人柄から、単なる助っ人に終わらず、以降約30年間、多くの剣士を育てている。

## 勝つ剣道ではなく、正しい剣道を。

「下り松って言うとね、まず宮本武蔵縁の地だと思うでしょ。でもそれほど意識はしてない。弱いより強い方がいいけれど、やはり子供は明るく元気に育ってほしいから」。剣豪武蔵に捕われず、物怖じせずはっきり自分の意見が言える子供を育成したい、という初代の思いを受け継いできた大垢さん。段を取るにつれ、必要となる気品や風格も、それとともについてくるものらしい。「勝つためだけの剣道じゃ駄目なんです。基本ができていないとね」。構えているだけで相手を圧倒するようなオーラは、礼節を兼ね備えた正しい剣道が支えているという。「私もまだ、立派な剣士になろうと前進しているところです。なかなか到達できないんですよ。まだまだやなぁ（笑）」。

大垢さんは剣道は竹に似ているという。節にぶつかっては伸び、またぶつかる。すーっとただ真っすぐには上達しない。剣道への厳しい熱意とは裏腹に、「うちの子はね・・・」と生徒の話をする彼の朗らかな表情が印象的だった。

京都下り松道場

一乗寺燈籠本町26（上一乗寺集会所）／木曜：16時～18時、土曜：14時～16時／HP：www.site-bau.com/sagarimatsu-dojo
ブログ：ameblo.jp/kyoto-sagarimatsu

vol.2

料理旅館 鶴清 4代目 田中信行

# 修行で身に付いたのは、精神力

「最初は皮まで切るつもりで、思い切って切ることが習得のコツです」。真剣な面持ちで鱧の骨切りをするのは、料理旅館 鶴清の4代目田中信行さん。大学卒業後、家業を継ぐべく、すぐに吉兆へ修行に入った。

「鱧の骨切りは難易度が高い。覚えるのは大変ですよ。もちろん修行では技術も身につけましたが、私にとって大きかったのは、もっと別のことでしたね」。

学生時代、想像もできなかった過酷な労働と、徹底した上下関係に、初めは戸惑ったという大阪での修行。しかし少しずつ、自分の立場や、業界の厳しさを知り、日々の仕事を貪欲に受け止めるようになる。まず磨かれたのは、料理に対する心構えだった。

「私には帰る店があるでしょう。でも修行の後、借金をして自分で店を持つ人も大勢いる。少しでも早く技を身につけたいと、皆必死なんですよ」。

自分への甘えが消え、同僚の言葉からも刺激を受けるようになった。

「自分が学ぶ気さえあれば、味付けや技法を教わる機会はたくさんあります。でも精神的な強さは、修行に行かなかったら会得できなかった」。

現在、田中さんは調理場を取り仕切りながら老舗の看板を守っている。鶴清にもいる、いつか店を持ちたいという若者に、技術だけでなく、自分が体験して得たことを、伝えていきたいという。

「松茸がそろそろ出て来ます。鱧と土瓶蒸しにすると美味しい季節ですね」。シャキシャキという包丁の音が、4代目を受け継ぐ彼の強い精神力を伝える。

料理旅館 鶴清
下京区木屋町五条上る
電話351・8518

nikiniki

# ハンケイ500mの初秋コレクション

街が色づくこの季節に、愛らしく華やかで、
和のテイスト溢れる、
少し大人のコレクションをご紹介します。
丁寧な手仕事から生まれる、オシャレな逸品は
毎日の生活を豊かに、心地よくしてくれます。
他にはない、京都で生まれた
オリジナルの和の逸品を楽しんで下さい。

**葡萄はシナモン、**
**南瓜は抹茶の八ッ橋で。**
**八ッ橋の新しい**
**美味しさを見つけました。**

創業1689年の聖護院八ッ橋総本店が地元の若者にも八ッ橋の伝統の味と製法を継承しようと立ち上げた新ブランド「nikiniki」。3月下旬にオープンした店舗は、すっきりと白と緑で統一され、思わず足を止めて入ってしまう。柿や兎を象った何とも可愛らしい季節の生菓子を始め、店内の八ッ橋はすべて昔ながらの製法を用いた手作り。5種のカラフルな生八ッ橋に包むものには、季節の野菜や果実を煮込んだものもあり、こんなに美味しい食べ方があったのかと驚かされる。「できたての八ッ橋の美味しさを、多くの人に知っていただきたかった」、と話すのは経営企画室長の鈴鹿可奈子さん。秋の味覚をその場で包んでいただく八ッ橋の味わいは、土産物とはまた違う京都を感じとれる。（カレ・ド・カネール70円～、季節の生菓子2個セット400円～）

## 二とみ

**デニムにも良く合う絞りのバッグ。**
**ブックカバーと**
**お揃いで持つのもオシャレです。**

「絞りの可愛らしさは、色彩ですよね」。絞り染めデザイナーの浦部哉寸子さんがイタリアでテキスタイルを学び、この店を始めたのは7年前。実家が絞り製造卸業である環境から、慣れ親しんだ絞り生地を用いて、彼女がデザインするアイテムは、その色合わせが絶妙で、和でも洋でも合う独自性を見せる。「初めて手がけたのはこのバッグです。裏地は八掛に使われる平絣（ひらがすり）子にしました」。伝統の絞り生地の中にある独特の可愛らしさを伝えようとする彼女のモノ作りへのこだわりは、他の素材とのコーディネートにも表れる。（バッグ 9・000円　ブックカバー 1・900円　セミオーダーも可）

## 工芸工房 鎚舞（ついぶ） 本店

**繊細な手作業を施した銀の帯留め。**
**花の簪（かんざし）とセットで、**
**着物が着たくなります。**

「この世界での手作業の技術は、千年前と変わらないんです」。何代も続く彫金師の家系で育った中村光男さんが、職人を育てながら創作活動をしている工芸工房鎚舞。2階のギャラリーにはネックレスやリングなど洒落た洋雑貨をはじめ、格式高い和雑貨がずらり。職人達がデザインから製作まですべてを手がけた秀逸の品が所狭しと並ぶ。「日本の金属工芸は独自の世界を築いています。和物も洋物もこの技術があれば、創作できるものは無限にあります」。ヨーロッパのデザインに影響を受けながら、細やかな美しさを日本の技術で表現する。鎚舞の和テイスト溢れる装飾品が、洋服でも合うのは、まさにこのコラボレーションの成せる技なのだろう。（帯留・簪　各15・000円～。　リングなどオーダーメイド可）

## 布屋みさやま

**和テイストの可愛いテディベア。**
**西陣の職人が織る金襴の愛らしさ。**

京都を地場に、普段使いの和を提案する布屋みさやま。奥まで続く店内は、今すぐ身につけたいと思う和装小物や、オシャレな和雑貨で溢れている。「金の捉え方が昔とは違いますよね。いつもキラキラと見せなくても、色合わせや絵柄によって可愛らしく見せられるんです」。生地や素材の選定から雑貨のデザイン、製造まで、みさやまの全てを企画するのが水本陽子さん。若者に敬遠されがちな金襴も、彼女がプロデュースすることで、金糸の美が見える伝統技法に興味が湧くまでの逸品に仕上がる。「テディベアの顔もさまざま。たくさん探しまわり、この表情を作る職人さんを見つけました」。同じ様に見えても他者とは違うものが揃うのは、このこだわりがあるからだろう。（テディベア　6・300円　ペーパーウェイト　1・575円）

## 漆器のアソベ

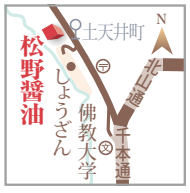
### 手塗りならではの漆の光沢が美しい。一品ごとに、手描きの蒔絵が施されたお弁当箱。

祇園祭には長刀鉾のお囃子で賑わう四条東洞院にある一際モダンな建物。創業200年のアソベの本店ショールームには職人の技が光る名品を始め、現代の生活に溶け込む、選び抜かれた漆器が多彩に並んでいる。「漆器は、どこかが欠けても修理して直せるんです。そして直す度に丈夫になる。大切に一生使っていただけたらと思います」。8代目社長の遊部尋志さんは1200年以上の歴史を持つ京漆器を伝承する第一人者。使い捨てではなく、良いものを長く使う文化を、京都から発信したいと考える。天然の抗菌作用を持つ漆は、お弁当箱にも最適。毎日使う物だからこそ、名品と呼ばれるものを使いたい。（小判弁当6・800円、箸1・890円、箸置円）

## 松野醤油

### 小さくて柔らかい一口椎茸。醤油屋さんが作る佃煮はひと味違います。

創業文化2年。北区鷹峯で店を構える松野醤油は、代々の製法にのっとった昔ながらの蔵造りを伝承する数少ない老舗醤油店である。その醤油を使って作り上げられる佃煮は、独特の風味を醸すまさに和の逸品。「醤油を使ってよく家で炊いてたんですよ。小ぶりな椎茸は上品で食べやすいでしょう。遠くからもよく買いに来られます」。6代目主人の松野傳吉さんが、産地にこだわった若い椎茸ばかりを中央で仕入れ、秘伝の濃い口醤油で炊き上げる。甘すぎず、キリッとした醤油のコクが椎茸の旨味を引き出し、贅沢な佃煮になるという。色をつけず薄口醤油で炊いた山椒ちりめんも美味。（やや茸150g入・1袋、山椒ちりめん70g入・1袋　葉山椒しぐれ100g入・1袋　各735円）

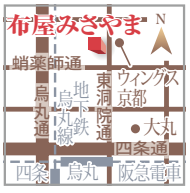



松野醤油

北区鷹峯土天井町21／492−2984／9時～18時／定休日：年末年始／www.matsunoshouyu.co.jp/

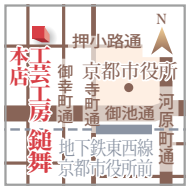
漆器のアソベ

下京区東洞院通四条下る／344−5333／10時～18時／定休日：水、年末年始／asobe.co.jp




布屋みさやま

中京区東洞院六角下る／231−8126／10時～18時半／定休日：年末年始／www.nunoyamisayama.com




工芸工房鎚舞（ついぶ）　本店

中京区押小路通麩屋町東入橘町617／223−4122／13時～18時／定休日：月／www.tsuibu.com

二（に）とみ

中京区二条通富小路西入る晴明町665−1／212−1631／10時半～18時／定休日：日、祝日／www.shokunin.com

nikiniki（ニキニキ）

下京区四条西木屋町北西角／254−8284／11時～19時（季節によって変動あり）／定休日：不定休

# 私のココロが弾む素敵な方法をご紹介します！

暑さも少し和らいだ、過ごしやすい、この季節。外に出て、
いろいろな楽しみを味わいたいですよね。美味しいお食事や、
気になるあの体験、そして目標をもったチャレンジ・・・
心が弾んで、元気になる、耳寄りな情報をお教えします！

Photo by (c)Tomo.Yun (http://www.yunphoto.net)

## 1 やはりハワイは素晴らしい！素直になれる自分がいる。

### アルファトラベル株式会社

「この旅行が何かに挑戦される
きっかけ作りになればと思うんです。
ゴールされるまでおつきあいします！」

代表取締役　森野茂さん

「3千名の旅行やハネムーン・障害をもった人達・余命を宣告されてる方の最後の旅にもご一緒しました。みんなの笑顔を見ればこの仕事に就けてよかったと思います」。'64年7大阪出身。15年間に渡りツアープランナー・コンダクターとしてお客様とともに世界を旅する。'03年、アルファトラベルを設立。みんなが笑顔でいられる旅作りをモットーにオリジナルツアーを提案する。

業界で27年のキャリアと300回以上の渡航経験を活かした森野さんが企画するさまざまなツアーは、滅多と会うことが出来ないシャーマンやチャネラー・ヒーラーに会うことのできるヒーリングツアーや、お客様が声をそろえて「他と違う！」とリピート率80％に近いウォーキングツアーなどオリジナリティに溢れている。

参加した人が笑顔になるよう、僕たちだから出来る事、入念な下見も心がけているという。今年の冬にはホノルルマラソンツアーを企画。「"2011ホノルルマラソンツアー"は、自分自身25歳のときに完走した事を思い出し、あきらめない、やればできるというきっかけになればと思い企画したんです。もちろん、僕も走ります（笑）」。約2カ月前から専門家指導による鴨川でのトレーニングを組み込んであり、初めてでもプロフェッショナルコーチの話を聞くだけでちょっと走りたくなる。「お客様の笑顔を見ることがなにより嬉しい」。と会社でもスタッフの笑い声が絶えない。新しい出会い、今までにない感動、ここの旅は何かを運んでくれるかも知れない。

写真提供：ハワイ州観光局

アルファトラベルのフォレストフィールド、"朝活"

### 走ることが好きになる。楽しい正しい走り方を楽しむ

"楽"に走れる走り方があるんです！
ホノルルマラソンを目指す方はもちろん、走ってみたいとは思うけど初めてだし不安と思っている方…どなたでもご参加頂けます！ランニングのスペシャリストが、その方に合った走り方をレクチャー！少しコツを教えていただくだけで、走ることが楽で楽しくなることうけあいです。

- ●日　　時：９月24日（土）
  午前７時～９時（予約制）
- ●講　　師：木村克己コーチ（きむかつコーチ）
- ●場　　所：鴨川
- ●集合場所：鴨川丸太町橋北西
  （喫茶いのん前）
  ※駐車場は川端通丸太町上ル東側にコインＰあり。
- ●集合時間：午前６時５０分
- ●参 加 費：税込3,000円
- ●持 ち 物：水、タオルなど各自持参。
- ●備　　考：履きなれたシューズ・ウェアなどでご参加下さい。

（※小雨決行、雨天中止）
詳しくはアルファトラベル HP
www.alphatravel.co.jp まで。

アルファトラベル株式会社

左京区丸太町通川端東入井上ビル３F／751-6877／月～金：9時半～18時、土：9時半～12時／定休日：日／www.alphatravel.co.jp

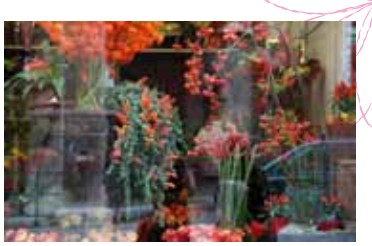
## 2 秋のワイン・オリーブオイル！ソムリエ気分に浸る チェルカ特製　パッケージモデルプラン♪

### チェルカトラベル株式会社

「イタリア旅行に、自分だけのオリジナルプランをアレンジできるんです。本格的なソムリエの気分を味わうのって心が弾みますよ！」。

旅のアドバイザー　井上ゆき子さん

旅を何気ない海外旅行に終わらさず、多彩なパッケージモデルプランをプラスすることで定評があるチェルカトラベル。代表の井上ゆき子さんがアレンジする秋のおすすめは、ワインやオリーブオイルのソムリエ気分に浸るお洒落なプラン。「ライセンスを取りたい人がプレで行くのも勿論いいですが、ソムリエ体験をしたい人もすごく楽しめます！」。途中、世界チャンピオンに輝いたチョコレートで有名なバールに立ち寄るのもまた素敵。「グロッタジュースティでスパもお勧めです。鍾乳洞を利用したサウナも」。欧米人のよく利用するリゾートも満喫できるそう。自分だけのプランを作りたい人は、旅の達人、井上さんに相談してみては？



**◆チェルカ・オフィスで行う『自分で旅するプライベートセミナー』開催**

京町家工房を改装したユニークで不思議と落ち着くオフィススペースで「女性の個人海外旅行」について、実際の旅をモデルに愉しくレクチャーします。

日　時：９月29日（木）19:00〜、
　　10月１日（土）13:00〜
　　（各会６名様まで）
参加費：￥2,500
場　所：チェルカトラベルオフィス

◆旅のカウンセリング／１時間 ￥5,250 いつか行きたい！という旅のカウンセリングも OK。

チェルカトラベル株式会社

中京区賀陽御所町8-2／950－7149／10時〜19時／定休日：土・日・祝（事前予約すれば時間外、土日も対応可能）／www.cerca-travel.com

**★チェルカに依頼すると、こんな素敵なイタリアプランが出来ちゃいます！**

〈モデルプラン一例〉

| | |
|---|---|
| 10:00 | モンテカティーニテルメ到着 |
| 10:30 | ホテルでワインやオリーブオイルの講座開始<br>（例：トスカーナのワインとオリーブオイルについてや、テイスティングテクニックについて等々）<br>※ご希望のテーマに合わせてアレンジ可能。 |
| 12:30 | レッスン終了後、ソムリエおススメの昼食 |
| 14:00 | ヨーロッパで有名なスパ・グロッタジュースティへ<br>（途中、チョコレートで有名なバールに立ち寄ることも可） |
| 15:00 | グロッタジュースティにてスパ体験<br>（スパ及びエステは全て予約制。事前に伺った上で予約） |
| 17:30 | スパ及びエステ終了後、車でモンテカティーニテルメ駅へ。後解散。 |

## 3 女性オーナーの視点と誠実さが光る、私たちが日常使いしたくなる京料理屋さん

### 京料理せんしょう

「京都の文化に根ざした京料理を、
普段使いしやすい価格と雰囲気で
気軽に楽しんでいただきたいですね」。

女将　辰馬雅子

お昼のお弁当は1,575円〜、夜の会席料理は4,200円〜で高いコストパフォーマンス。また、新装記念で今秋は秋会席が6,300円（通常7,350円）。

「京都の文化、京料理は素晴らしいものです。次の世代に伝えるため、まずは今の世代の方々に愛されなくてはいけませんよね」。

そう話すのは、京料理せんしょうのオーナーであり女将でもある辰馬さん。格式ある老舗料亭や先人達を見習い、京料理に敬意を払いながら13年間にわたって営んできた。日々の使いやすく、利便性が高いながら、しっかりとした伝統性が流れる京料理を提供できるのも、辰馬さんのしっかりとした意識があってこそだ。

「使い勝手が良いからと言って、京都の文化を歪めたりは絶対にしたくないですね。京料理を掲げるのに恥じないお料理と、どなたでも使いやすい店作りができるよう心がけています」。

料理の質はもちろん、心配り、全席個室の部屋の誂えまでに気を使う。それなのにこの手頃なお値段と、子供連れでも気兼ねなく食事ができる雰囲気は、お母さん方の集まりから女子会と幅広く女性のニーズに応える。何より、明日はあのお料理が食べれる、と考えただけで心をウキウキさせる味わいがあり、ちょっとした時に行きたくなる京料理屋なのだ。

焼き物はマナガツオの杉板焼き。「材料を吟味しつつ手頃な価格に抑えるのが大変」、と辰馬さん。

京料理せんしょう

右京区西院安塚町23／322-1913／11時半〜15時(14時半L.O.)、17時〜22時(21時半L.O.)／定休日:水／P有／sensyou.jp

ハザードランプを灯しながらスピードを出している教習車があるでしょう。あの生徒さんは今日初めてハンドルを握ります。直線でスピードを出しながらカーブに差しかかって感じる危険性を体験してもらい、運転に最も大切な〝心のブレーキ〟を最初に身につけてもらうことを目的としています。一般道で行うにはとても危険な行為ですが、教習所の整った環境と何より高いスキルを持った教官の存在があって初めて安全に体験してもらえます。それらを実践できるのも厳しい選考で選び抜き、日々本人の自己研鑽によって高いスキルを身につけた自慢の〝人財〟がいるからなんです。

重視するのは教官の人間力です。信頼もできない者の言う事が、はたして心に留まるでしょうか。運転技術が高かろうが、伝えられないなら意味はありません。〝心のブレーキ〟を伴った正しい運転をしっかりと身につけていただけるかどうかは、教える側にかかっています。

そもそも自動車教習所に通われる方の年齢層は幅広く、生徒さんに応じた接し方、話し方が重要です。また、表情や仕草から生徒さんの心理状況を把握した上での指導も必要になります。その上に、マンツーマンで指導に当たるので、生徒さんの数と同じだけの適切な教え方があります。だから私たちは教官に高い人間性を求めるのです。デルタの職員にはこれらを実践できる人間力があります。職員は財産、すなわち〝人財〟です。

デルタでは教習を始める前には教官が生徒さんを迎えに行って挨拶を交わし、コミュニケーションを取りながら教習車に乗っていただきます。そうして生徒さんとの間に良好な信頼関係を築き上げながら指導しています。教習所とは教育業の1つであり、教育における最後の砦と常日頃から意識して教習を行っています。

**重視するのは人間力です。**
**信頼できる者の言うことこそ心に留まるのです。**
**だからデルタで勤める職員は“人財”なんです。**

ハンケイ500mのライセンスcolumn

## —デルタの考え方—

# 教官に必要なもの

デルタ自動車四条教習所
取締役常務
**臼井庸浩**さん

管理職ながらも繁忙期には自らも教習に当たるという臼井さん。丁寧な口調にも教習に対する高い志と熱意が表れる。

DELTA DRIVING SCHOOL

# やる気と感動の伝道師、と自称する異才。スタッフに紛れてホールに立つのは、統括本部長その人。

あんじグループ 統括本部長
**中西徹さん**

イタリアン・スパニッシュバルとして、あんじとはまた違った趣向を打ち出すのが、おばんざい酒場Ｔａｒｏｗ。その店内で他のスタッフに紛れてホールに立ちながら鋭く周囲に気を配るのが、あんじの統括本部長である中西徹さんだ。その肩書きから数字を見もち机上からテキパキと指示を飛ばす、なんて姿を想像してしまうのだが…。

「ええ、経営立て直しは任されてるんですが、ホント大層なことはしてないですよ。僕がするのは、仕事をする意味や意義をスタッフに理解させること。１つのゴールを目指すチームが店の中で形成できているかどうかで売り上げは大きく変わってくるんですよ」。かつて、売り上げの芳しくなかった麩屋町綾小路店に中西さんが行った時は、アルバイトの８割が仕事を辞めたい、とこぼしている状態。まずは皆の希望や不満を聞き、その１つ１つを叶え、仕事をがんばろう、という意識を持つチームの土台を作り上げた。「でも、それだけでは自己満足なんですよね。次はその仕事をお客さんに向けないといけない」。経営理念である「笑顔・感謝・感動」を通してお客さんから「ありがとう」と感謝される仕事を自覚させていった。中西さんが徹底するのは、極端な話、それだけだと言う。

「お店に行って感動することってありますか？そうないでしょう。でもそれができればお客さんは、他の人も連れてまた来てくれる。それが何よりの宣伝」。できない仕事でなく、できることを１００％やる、それがお客さんの笑顔につながれば、利益は出る。ウソのような話だが、実際に売り上げはわずか４ヶ月の間に、〝無理〟と言われていた目標を１００万円以上も上回った。

「最近どう？」、と親しい友人のように話しかける中西さん。スタッフに理解させることは３つ。「やるか、やらないか」、「１００点の仕事じゃなく、自分の１００％の仕事を」、そして「笑顔・感謝・感動」だ。褒める時は目一杯に、注意する時は、ミスをしたら、その場ですぐに分かりやすく指摘する。ホールの仕事もこなしながら、器用に動く彼の名刺には「自称やる気と感動の伝道師」とある。熱い肩書きが伊達でないことは、統括としての力量を見ても明白だ。しかし、その独特のやり方が最も理に叶っているのだと、あんじグループに行った人なら大抵が理解できるだろう。あんじに行きたくなるのは、単に安くて美味しいから、だけではないのだ。

**あんじ**
府庁前店
☎212-0014

丸太町別館
☎212-0014

烏丸六角店
☎231-5375

麩屋町綾小路店
☎344-5665

**京おばんざいバル Tarow**
中京区東洞院通蛸薬師下る
☎213-5560

**ごんた&Jirow**
下京区綾小路通東洞院東入る
☎361-5125

**あんじ北浜店**
大阪／北浜駅２番出口前
☎06-6227-5155

http://www.anji-gr.com/

読者プレゼントつき
インターネット
検索クイズ

# メニエールとマリエール

読者の皆さん、こんばんは。
地球の裏側の皆さん、おはようございます。
挨拶をするお相手すら曖昧なる、女探偵メニエールでございます。

Vol.1 にはたくさんのご回答をいただき、ありがとうございました。
当選された方はもうお手元に景品が届いたかしら？
お店には行かれましたか？もらいましたか？探しものはなんですか？
見つけにくいものなんでしょうか？
東京都をつい、〝ひがしきょうと〟と読んでしまう、
そんな生粋の京都人の皆さん、Vol.2 の問題は解かれましたか？
解いたけれども、送るのが邪魔臭いなんて方はいらっしゃる？
私メニエールが邪魔臭いのは、夜な夜な覆い被さってくる、
あの青白い顔をした白装束の草食系男子を払いのけることです。
かと思えば、天井から首だけぴょっこり出して、
ぼーっと私を見つめるの。
男の考えている事は、
安楽椅子探偵といえども迷宮入りでございますわ。

さてさて、後ろのマリエールちゃん？
いえ、後ろを向いたマリエールちゃんね。
また素敵なお店を見つけてきたのね。
私の浮いたお話はもういいし、
早く読者の皆さんに解いてもらいましょうよ。

**メニエール**

自称，女探偵。仕立ての良い厚手のスーツにボウタイというスタイルは一年を通して変わらない。引きこもりで，自称，安楽椅子探偵。夢野久作やエドガー・アラン・ポーなどの怪奇探偵小説を愛する。マリエールとは「ドグラ・マグラ」を幾度も読み返すうちに出会った。

**マリエール**

メニエールの親友。行動派。ただ，メニエールを知る人でさえ、マリエールのことは知らない。曰く，「は？マリエール？あれはメニエールだよ。」

## 問題

※検索には www.google.co.jp をお使いください。

### 1

「探偵は見栄えよ」、と強調するメニエールは髪型にも偏執的な愛着を持っている。その上に整髪料を極端に嫌う彼女。あの**束感**ある髪型をハサミだけで整えるにはかなりの技術が必要だが、それをやってのけられるのが、ここだ。
安楽椅子探偵を気取って極端に外向性のないメニエール。そんな彼女には**隣同士にならない**半個室スタイルも打ってつけだ。このサロンのある場所は**北山**で、私は地下鉄の松ヶ崎駅にて降り歩いて行った。最も近い地下鉄出口があったはずだが、あれは何番出口だっただろうか。今回はそれを読者の皆様に教えてもらおう。

### 2

「マリエール、私、**ちょっとフランス**に行きたいの…」、とメニエールはときどきわがままを言う。エッフェル塔、セーヌ川、凱旋門…でも何より思い出すのは、パリの青空の下、愛しいあの人と食べた、あの美味しい**デリカ**だそうだ。「あの味を**持ち帰り**できるのならば、どんなに嬉しいことでしょうね」。そんなメニエールのために私は市バスに乗って、ある駅で降りると、すぐ前に佇む店へと入る。壁には彼女が話したような青空が描かれている。ショーケースに所狭しと並ぶ、本場のキッシュパイやテリーヌに、つい彼女の潤んだ目を思い浮かべてしまう。さて、読者の皆さんには、この店の最寄りバス停名をこたえてもらおうか。

### 3

Warmic life

「ねえねえ、マリエール。ノルウェーの暖炉と同じものを見つけたわ。覚えているでしょ？」。いつになく目を輝かせるメニエール。数年前のとある冬、私たちはヨーロッパを旅行して回ったが、その折に現地のホテルにあった**薪ストーブ**に惚れこんだ。彼女は同じものを**京都**で見たという。北山通りに面したショールームを持つその店は、「**暖楽舎**（だんがくや）」というらしい。 後日、私が行ってみると、確かにあの暖炉はあった。ついでに、その店オリジナルの、可愛いストーブキャラクターを見つけたのでメニエールに教えてやると、とても喜んでいた。さて、読者の皆さんには、その可愛いキャラクターの名前を当ててもらおうか。

## 問題を解くとステキなプレゼントがもらえます

- いるか喫茶バー（P6） ドリンクペアチケット ..... ペア2組4名様
  お好きなドリンクをペアでいただけます。
- タンドレス（P10） 自家製ジャム引換券 ..... 2名様
  シェフの山口さんのこだわりの品です。
- 魚晋 （P8） 6000円分のご優待券 ..... 1名様
  お任せコースは8000円〜。単品にも使えますよ。

マリエールからの出題３問の答えと，① **年齢性別** ② **ハンケイ500mの入手場所** ③ **面白くなかった頁** ④ **面白かった頁**，その他感想やご意見などございましたらお書き添えの上，応募先までメールをご送信ください。抽選でご覧の商品のいずれかをプレゼントいたします。当選者には直接メールにてご連絡いたします。
※応募の段階で名前や住所などの記入の必要はありません。

応募先：answer@hankei500.com
締め切り：11月1日am0:00

# 前回の解答

## 3

「神戸や東京からお越しの方もいらっしゃいますが、ご近所の方もゆっくり過ごしていただいてます。エヴァンスとコーヒーでくつろいで下さい」。

答え **ハンケイ500m Café 小さな花**

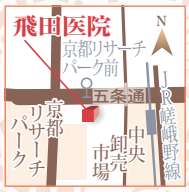
カフェ小さな花はハンケイ500mのアジト。次は何処を拠点にしようか、タイアップの企画は何がいいか、この店の珈琲をすすり、毎日あれこれ揉めながら考えている。ブックカフェのごとく書棚には多彩な本が並んでお

り、読書を兼ねてゆっくりとくつろぎに来る客が多い。ジャズ好きのマダム、順子さんが丁寧にネルドリップでたてるコーヒーは、鮮度の良いスペシャルティコーヒーのみを使用。300円とは思えない深い味わいは、北欧のカップでもてなされる。材料にこだわった自家製の手作りケーキの人気も上々で、ドリンクとセットでなんと500円。「今はみかんのベイクドチーズケーキです。冬にはりんごのパウンドケーキも登場しますよ」。もちろんハンケイ500mのバックナンバーも読める設置店のひとつ。読み損ねた号があれば、ぜひカフェ小さな花へ！

**カフェ　小さな花**

左京区北白川西平井町22-2／☎724-0410／11時~18時／定休日：土・日・月

## 2




**飛田医院**

下京区中堂寺南町108小笠原クリニックビル3階／☎323-6267 FAX323-6268／9時~12時半、2時半~6時半／休診日：木・土の午後、日・祝日／www.hida-clinic.jp

「日常的なアドバイスで、疾患の予防はできます。少しでも気になる症状があれば、気軽に訪ねてみて下さい」。

答え **日本泌尿器科学会**

京都リサーチパークからほど近い、五条通りに面したビルの３階にある飛田医院。日本泌尿器科学会指導医で京都大学臨床教授でもある院長の飛田収一先生は、その知的で優し

い人柄と丁寧な医療方針から、泌尿器科の名医として絶大な支持を得ている。「軽い症状でもご遠慮なさらずに、身近な専門家として訪ねてきてください」。明るく清潔感のある院内は、誰もが入りやすい雰囲気が漂う。永年の研究と臨床経験をもとに、単に症状を「治す」のではなく、隠れた大きな病気を見逃さないことを常に心掛けているという飛田先生。日々の暮らしの中で、軽い症状でも困ったことがあれば、気軽に相談にのってもらえるとのこと。

## 1

「9月の末までは、なごりの床も楽しめます。昭和初期の建物で、鴨川を眺めながら、ゆっくりと京料理を満喫して下さい」。

答え **五条大橋**

義経と弁慶のエピソードでも有名な五条大橋。その袂に見える木造３階建て、総檜造りの楼閣を思わす建物が料理旅館 鶴清である。風情ある木屋町沿いにあり、眼下の鴨川を愛

で、ふと目をやれば東山連峰を望めるという、絶好のロケーション。鴨川一を誇る広さの川床に、能舞台のある大広間。進駐軍がダンスホールに使用したという、昭和初期に築造された風格ある建物には、ノスタルジックな趣がある。毎朝市場で仕入れる新鮮な食材で、100人を超える宴席にも、丁寧な京料理をもてなすのは、4代目若主人の田中信行さん。「その季節に一番美味しいものを食べてほしいですね」。秋からは松茸の土瓶蒸しや紅葉鯛が登場する。京情緒溢れる料理旅館で、季節の味をゆっくりと楽しみたい。

**料理旅館　鶴清**

下京区木屋町五条上る／☎351-8518／昼：11時半~14時（最終入店）／夜：16時~20時（最終入店）／昼：3,800円~、夜：7,500円~／www.tsuruse.co.jp

# 製造卸の老舗が初めた扇子屋さん
# 本格的な町家作りのお店は雰囲気満点♪

手描きの「鉄線（てっせん）」：3,675円

大西常商店
下京区松原通高倉西入る本燈籠町23／☎351-1156／10時～19時／定休日：日・祝祭日／www.ohnishitune.com

扇子を買うならココ！製造卸の経験を活かして職人さんが手作り、手描きで作るオリジナル扇子が素敵。上品な趣があって大人の女性にぴったりで、値段もお手頃。私自身もこの夏に衝動買いして愛用中です。

## 次回はぐっと南下します…


staff

企画・編集・営業・制作 — union affinity
撮影 — モスグリーンスタジオ
イラスト・コラージュ — 切替里子
デザイン・データ作成 — 八木義明
広告デザイン — DESIGN No7
tram6
Web デザイン — 山下順司
地図デザイン — Design MapLe
印刷 — （株）グラフィック

協力 — 京都市交通局


## 編集後記

お洒落なカフェや雑貨屋さんが目立つ一乗寺。でも歩けばそれだけでは終わらない。取材するほどに、ヒートアップしてくるインタビュアーの語りには凄まじいものがあります。特集だけではありません。初秋コレクションで出会った職人さんやコラムのゲストの熱いことと言ったら…。こんなにも鋭い感性とこだわりを持つ人が溢れている京都を、改めてすごいと思いました。そして…大好評の卯月さんのコラムが一先ず区切りです。彼女の文章を読んでファンになったのは、もう４年以上も前。本当に有り難うございました。

union affinity　代表　円城新子

営業に追われたかと思うと、待っているのは文章地獄。校了間際は趣味のピアノもゲームもほぼできません。現代の職人の深いこだわりを伝えるに失礼のないよう、我々も少数精鋭で魂を注いでいます。ぜひ掲載店に行ってみてください。特集に限らず、毎号素敵な情報ばかりよく集められるな、天才か？と円城ともどもニヤニヤするほどですから。Vol.3も反応すごいよ！との声をいただいて、引き続きニヤニヤしたいところです。

union affinity　制作ディレクター　中川亮史

猛暑の中、熱くてねつい編集者と取材に向かう。職人さんは仕事に篤いがクールの方が多い印象。一乗寺をぶらっ～と歩いて人・街を感じてほしい。

撮影　塚崎かをり

# ハンケイ500m CHILDREN！
## 田代幸大朗君　1才

ハンケイ 500m とお子さんが一緒に写った可愛らしい写真を撮って送って下さい！「ハンケイ 500m CHILDREN!」に掲載させていただいた作品には、union affinity からプレゼントを差し上げます！

●小学校入学までのお子様が、ハンケイ500mと絡んでいる写真データを下記まで送って下さい。ハンケイ500mと並ぶ、持つ、触るなど、どんな絡みでもOK！●できるだけ画質のよいものを送信ください。参考：350dpi以上●選ばれた作品はお名前（ペンネーム可）と共に次号で掲載します。●写真データは今企画以外で一切使用致しません。●応募先 info@hankei500.com

プレ・オープン企画

# こども芸術教室「Kidz Lab.」
## ～身近な素材を使った、アーティストとのモノ作り体験で、没頭する喜びを!～

「何かに没頭して、はっと気づいたらすごく時間が経ってた。そんなことありますよね。このモノ作りがきっかけで、そんな体験を子供達にいっぱいして欲しいんです」。と笑顔で語るのはKidz Lab.代表の滝村陽子さん。新人発掘やレーベルマネジメントを生業としていた頃から、多くの芸術家と通じ、アートが子供の情操教育に役立つと確信。現在、音楽専門学校で講師をしながら、精力的に「こども芸術教室」を展開している。

Kidz Lab.　代表 滝村陽子
＜プロフィール＞
ソニー・ミュージック・エンタテインメント等で音楽制作や新人発掘を経験後、教育に転身。専門学校で音楽マネジメントの授業で教鞭をとりながら、地元の作家達と文化事業を行う。

「普段使っているものが、子供の単純な手法で違うものに変化する。新しい命を吹き込んだような達成感はアートの醍醐味です」。彼女の企画する教室は、布、廃材、紙など身近な物を用いて簡単に楽しく創造するものが多い。自分の手でどんなものを作りたいか、子供が空想しながらじっくり考えるには、突飛な物よりも見慣れた物が良いからだ。「子供達を輝かせるアーティストが、羽ばたくきっかけにもなれば嬉しいですね」。子供とアーティストの双方の感性が融合して思いがけないものができるかも?!

■講師紹介

子供に課題を与えると、予想外の着地点を見せてくれます！モノづくりの体験をさせてあげたいですね

**富永大士（とみなが たいし）**
絵描き、造形作家。グループ展を中心に活動し、昨年から子供向け絵画教室で教え始めKidz Lab.に参加。私生活では２児の父。

トイレットペーパーの芯、牛乳パック、ボタンなどで色使いも、配置もそれぞれ違う生き物が出来上がる。

意外にも、すぐに集中する子供達。
やはりモノ作りは楽しく没頭できるようだ。

〈今後の予定〉11月からの本格開催に先がけてのプレオープン企画。
※教室の前後には忙しい父母に嬉しい施設自由利用時間もあり、夕方や仕事帰りのお迎えも可!

| | | |
|---|---|---|
| 9／17（土） | 上京区　HINAYA KYOTO 本店 | ぬいぐるみ　ワークショップ　山さきあさ彦さん |
| 10／5（水） | 左京区　カフェ　小さな花 | マイブック制作 ワークショップ　富永大士さん |
| 10／10（月） | 上京区　HINAYA KYOTO 本店 | アクセサリー ワークショップ　富永大士さん |
| 10／30（日） | 上京区　こども文化会館 | アニメーション作りワークショップ　日野馨さん |
| 11／3（木） | 左京区　カフェ　小さな花 | お面づくり ワークショップ　山さきあさ彦さん |

授業料金：1,500円（予定）
※施設自由利用はプラス500円

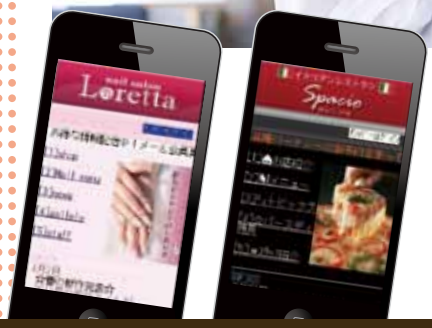
質問も随時受け付けます！下記までお問合せ下さい！

〈申込・問合先〉
Kidz Lab.
（キッズ ラボ）
代表　滝村
☎090-8535-6575
beyondthehypes@gmail.com

携帯電話で

売上UP

集客UP




コスト削減　集客・クチコミ効果　専門知識不要

メール配信・ホームページ作成・顧客管理がひとつになった携帯販促サービス！

月々たったの3,990円から！

詳しくはこちらから http://www.bee-com.net/

ビーコマース　検　索

お問い合わせ
0120-275-901

株式会社クレイド
岡山県津山市上河原 192-3
info@bee-com.net

信頼・安心・安全
おかげさまで70周年
since 1941

**本店**
京・北区烏丸通鞍馬口上ル　TEL 441-0535　FAX 431-6120

**京大病院前調剤薬局**
京・左京区京大病院南門前
TEL 771-5211　FAX 752-3125

**聖護院薬局（京大病院前）**
京・左京区聖護院川原町31
TEL 752-1220　FAX 752-1227

**東大路調剤薬局（京大病院前）**
京・左京区京大病院東門前
TEL 752-0905　FAX 752-0910

**下鴨薬局（京都下鴨病院前）**
京・左京区下鴨東森ヶ前町19
TEL 703-7010　FAX 703-7011

**北山薬局**
京・左京区下鴨本通北山角
TEL 701-3388　FAX 724-2122

**府立医大前調剤薬局**
京・上京区河原町通広小路角
TEL 252-0878　FAX 252-0877

**市立病院前薬局**
京・中京区壬生東高田町62
TEL 323-5355　FAX 321-5081

**紫明薬局（社保京都病院前）**
京・北区社会保険京都病院前
TEL 417-1213　FAX 417-0955

**西賀茂薬局**
京・北区御薗橋通旧大宮角
TEL 491-0639　FAX 495-1650

**舟山薬局**
京・北区西賀茂水垣町
TEL 494-2261　FAX 494-2321

オーツカ 調剤薬局

ハンケイ500m vol.3
www.hankei500.com
2011年 9月12日発行
企画・編集・営業・制作 union affinity
問合せ info@hankei500.com

# せっかく来てくれたんや 面白い話をしてあげるさかいに ええ思いでにして 帰ってもらいたいんや。

## 山寺に、この和尚あり。鈴虫の鳴く寺より。

その2

### 拝むだけやない、うちは法話も聞ける寺や

「ここからはな、滋賀の花火大会がある時にその花火が見えるんや。もちろん大文字の送り火かてよう見えるしな」、と満面の笑みを浮かべる華厳寺9代目住職の桂招源さん。「あそこの花が奇麗に咲いとるわ。ゆっくり見ていってなぁ」。

そんなご自慢の境内。しかしそれにも増してご住職が大切にするのが、お寺のあり方、またお参りにきてくれた参拝者にどう過ごしてもらうかだ。「京都のお寺やいうたら、皆が一生懸命写真を撮っとるやろ。そら、撮るんもええ。でもな、せっかく拝観料を払って遠いところから来てくれとるんや。ささやかながらお茶とお菓子を出してな、話の1つでも聞いて帰ってもらいたいんや。写真だけやのうて心にも残るやろ。お寺は本来そういうところなんや」。

傘寿を数えるご住職は若かりし頃より話すことは好きで秀でていた。お年を召してからは喉頭癌も患い、一時は声を失いかけたが、次代の副住職と分担しながら、未だ現役で参拝者に語りかける。

「修学旅行生が来るやろ。ワシがした話を覚えてくれとる子もおって、何年もしてから自分の子供を連れて来てくれるんや。そら嬉しいで。あとお年寄りがな、ワシの話にうんうんと頷きながら聞いてくれるんや。もう世代交代の時期かとも思うんやけど、ワシの話を面白い言うてくれる人もおるし、なかなかやめられへんなぁ」。

そうこうするうちに法話の時間が来る。老若男女問わず集まる講堂では鈴虫の音色を背景に、快活なご住職の声。沸き上がる笑い声も「鈴虫説法」ならではのことだ。単なる説法でなく、心のこもった身近なお話には、桂住職の人柄が貢献している部分も大きいのだろう。

どんな願いも1つだけ叶えてくれる幸福地蔵菩薩様。
祈願者のもとへ歩いて行くために草鞋を履いていらっしゃる、日本で唯一の珍しいお地蔵様だ。

妙徳山（みょうとくざん）・華厳寺（けごんじ）
通称：鈴虫寺
西京区松室地家町31
☎381-3830