# パンケイ500m

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。 vol. 013 2013

少 近衛通



**Veat+drink** ■ craft ■ industrial ■ store ■ culture

京都で「まんざら亭」といえば、デートで使える和モダン 居酒屋の先駆者。10店舗を運営するまでになったこれまでの "一筋縄ではいかない"道のりを、社長の木下博史氏に語っ てもらいます。"一本筋の通った"何かが隠れていそうです。

### まんざら、夢でもない話

第1回 お前と心中や



モテたかったし、 ば聞こえは良いのだが、 の価値を認めてもらうために、 せなあかんっていつも焦ってたね」。

飲食店の経

上/左側が若かりし頃の木下社長。

独立して居酒屋店主に。木下社長の もとで精進を重ねて独立を果たした スタッフは、東京や京都で計8名が 活躍している。

下/まんざら亭1号店。中心部から 離れた郊外の住宅街の一角から、ま んざら亭の歴史が始まった。一旦は 閉店したが、今は創業の地で復活営 業している。

### 木下博史

きのした・ひろし/株式会社ス テップ代表取締役。京都調理師 専門学校(学校法人大和学園) 卒業後、27歳でまんざら亭1 号店を開業。現在、京都市内 10 店舗を展開するまんざらグルー プ代表としての活動の傍ら、今 も三条高倉店の厨房に立ち、現 場感覚を大切にしている。京都 市出身の 1957 年生まれ。

### まんざら亭 三条高倉

075-212-7877 / 17 時~ 24 時/無休/Pなし

www.manzara.co.jp

の地で育ったことが影響した。「まだ西陣 を立てたいという思いは、商いの街・西陣 る社長の横顔が印象的だった。 波乱万丈とのギャップの大きさに苦笑いす っていた。「白い喫茶店でね、 埋想の喫茶店イメージもしっかり出来上が 当時高校生だった木下社長が、 当時の自分を思い出し、 原点はこの辺りかも より「マスター」 夏は海行って冬はスキ まっすぐではあるが若くて その後経験す と呼ばれたい 僕はワ

家で(笑)、こいつらと違って自分は何か ごっつい家でね、外車とかピアノとか書斎 ちのぼんが多かったし、 も景気良かった時代でね、 自分の家いうたら小さい小さ ーマンだったが、商売で身 家遊びに行ったら まわりにお金持

面した、初期まんざら亭最大のピンチにつの記念すべき1号店で、若き木下社長が直 実的な壁の高さにはね返され 金が必要だった。そこから「 それでも、 運転資金も考えると、 最後は父親の「お前と心中や」 く借金の保証人になって 家賃と保証金の金額とい 木屋町に出店したいという場の保証人になってもらえ 年がかりで父

いというシンプルな願いだ。 自分が行きたいと思うようなお店を持ちた (笑)。ここはもっとこうしたいとか考えて こんな店やりたいなって思うようになって飲めるようなお店によく行ってたんですよ、 たね」。どんな場合でも一貫しているのは、 いきましたね。 願いを実現させるためのお金はという しながら貯めた200万円あま 調理学校で学んだ技術が活か、茶店の閉店ラッシュを目の当 よし、゛まねし゛ 300万円の借 しよって



ったそうだ。「喫茶店でてきぱき働く男の 人ってかっこいいんやわ、モテそうやし」。 最初は喫茶店を 喫茶店のマスタ

叡平の北さんとかね、ご飯食べれてお酒も「お酒も少しずつ飲めるようになって、比 の瞬間からまんざら亭の歴史が動き始める、 せるご飯屋さんへの方向転換を決意し、 しかし、高校を卒業し、

3,000円 3,000円 5,000円 4,000円 5,500円 6,500円 6,800円 10,000円 10,000円 13,000円 席 京柿特別会席 12,000円 ※お持ち帰り弁当承ります。(要予約) ※お持ち帰り弁当承ります。(要予約) 床 5月1日~9月30日 祇圖八坂 四条河原町 075-342-1777 075-531-6600 京柿はおかげさまで5月に10周年を迎えます。 宜しくお願い申し上げます。 http://kyoto-hanatsubaki.com/

など

改善 八こそ

体の歪みを調整するカイロ施術は、痛々 ロプラクティックをおすす 改善を目的としているので安心です。 無痛で的確な調整による、根本からの 「ひどい腰痛で仕事ができなくなっ いバキバキボキボキ施術ではなく、 無理をして仕事をしたり、 腰が痛くて足がしびれる、歩き そんな人にこそ、 よね。 痛みに耐えつつ、 御幸町カイ めします 家事 かな をし

痛で悩んでいる人って、

多いで

テタ。職人求めてトテチテタ。

「あたらしい旅のはじまり」 絵:森華 2周年だよハンケイ 500m。 装い新たに歩きます。鹿さん 猫くんアオサギさん、近衛通 に集合だ。青葉の下をトテチ

今号の表紙

調整後の違いが感じられます 施術の成果を体感 「キツイ痛みの人の方が、

調整前と 調整前

キツイ症状の人ほど

小松原先生は言います

ツイ症状の人にこそ、おすすめです」 ょう』と言われた人など、いわゆる

痛みが弱めの人には、調整と 合わせて運動(歩くこと)を 勧めています。関節に動きが 出て施術も楽になるからで す。キツイ症状の人は、まず 調整。固まった関節が動くよ うに配列を整えることから始 めます。炎症はその場では取 れませんが、家では冷やして 炎症を抑えるようにします。 だんだん炎症がおさまってく ると、ゆがみも少なくなり、 調整して関節の動きがよくな ると、痛みも軽減してきます。

www.gokomachi.com

facebook: 小松原忠で検索!



### 御幸町カイロプラクティック

京都市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 27 075-222-6667 www.gokomachi.com 初回体験 4,200円(税込)

れた人も、 大丈夫ですよ」と、 町カイロまで歩いてたどりつける人は は、ほかの病気も考えなければいけな いということです。とりあえず、御幸 と調整後に少 しますし、逆にそれで変わらない人 い改善できます。 イ症状でも時間はかかります 1回めの調整で明らかに変 も変化があれば、 心強い ツイ症状で来ら お言葉。 がだ なってくるのです

化

腰痛がひどく、 無理な姿勢をずっと続けていたので、一人でした。エンジニアという仕事柄、 私のいとこのKさん(男性) 小松原先生に施術して もその 関節を、 す。

術するほどではないし、様子を見ま

づらいなどの症状がある人、病院で『手

いただいたのです

間板やまわりの筋肉が炎症を起こし ます。そこに負担がかかってきて、 かかったような状態で固まってしま なってくると、最後にはガチッと引っ れが考えられます。関節の動きが悪く が痛みになるのは、筋肉の疲労感や腫 のころは腰がだるい、重いという感覚 ると痛くて…という状態でした。 んも腰が腫れて、30分ぐらい作業をす 仕事をしている方に見られます。 長時間同じ姿勢、腰を捻ることの多い 「腰痛は、重い荷物を持つ、 中腰や K さ 初

まって動きがなくなってしまってい体的な歪みをまず調整して、最後に との動きが出るようにするのが施術で 筋肉を緩めて、 循環をよく

組織が痛んでくると、 症状がきつ で、

足の痛みやしびれも改善 腰痛からくる

「歪んだり捻れた体を戻し、 部分的に調整します。 最後に固 もとも 全 る

> らおこってきて、 悪くなると、手や足に出ます。だから、 ようになり、 の腰に5対5のバランスで体重がのる ると、だんだん動きが出てきて、 痛みの症状は、 痛みがなくなっていきます 心(背骨) 捻れや傾きがなくなって それを放っておいて ほとんどが首や腰な からです。 心か

かげで、 進んでいる状態です。痛みがあってそ 足に症状が出るということは、 りますが、軽減されてきます いうことになります。 れがさらに進んだ状態が このように、キツイ症状の場合はま しっかりされます。 しびれを感じる場合も、 生活習慣や食の改善のアドバイス 痛みを取る調整を優先されます 腰への負担がなくなり、 かり調整して捻れをなくすこと Kさんも最近は調子 つらい腰痛や足の 先生の施術のお 体と腰の歪みを 「しびれ」と 時間はかか がい 足の痛み 症状が

プラクティ 症状のキツイ方はぜひ、 ック 御幸町カイロ

# 夢でもない話

まんざら、

私のリフレッシュ術 っと一緒に暮らすモノ。

4 2

ず

近衛通 歩いてまわ

ごはんぱん工房 つぶつぶ

本格イ ドカリ ·専門店 ピ ヤ ン

シャル ユトリ IJ ンデン バ ム

天ぷら かふう

旧関西日仏学館

ア

ンステ

イ

チ

ユ

フ

ラ

ン

セ関西

12

16 14

バス停コラム「近衛通」

*10* 

8

こだわりのイタリアン、 とっておきの京料理

職人気質の魚河岸レ お肉のはない シピ

ヌーベルバーグKYOTOものが

22 21

20

18

ハッケイ500m vol. 23

本物志向を満足させられる店には、やはり良い

そして、この制作姿勢とコンセプトは、特集以

外の全連載、全コラムにも寸分違わず息づいて

います。自分たちの足で稼いで確かめた、類い

まれな職人の価値観と、そこで再発見した「京

都らしさ」。この感動と面白さを読者の皆様に

ご紹介しようと思います。

「職人」がいる、ということに気付きました。

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。

京都の女性、いわゆる「京おんな」は、本物志

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、京都の土壌におけ

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を現代の「職人」

と定義しました。そして、あるバス停から半径

500mに限定し、足で歩いてじっくり探索。

向のこだわり屋として知られています。

京おんなの楽しみ方ツア 仕上げのひと振り -第2弾 原了

人形コラム

京都のおべんきょ 一層の心尽くしで カネヨシ商事× 近又×ゆば長/せん

京おんな御用達の祇園のサウナ 京都生まれの京都育ち 自分に合うウォ そんな姉妹が家族から学んだもの ユー ズで軽やかに歩こう

ンケイ500 mスピンオフ

35

34 33

スペインバルの情熱通信

ベジョ・

32 30 28 26 25 24 23

ダムが選ぶ季節のT a/京おんなクイズ/編集後記

# 近衛通 から半径500mを 歩いてまわる。

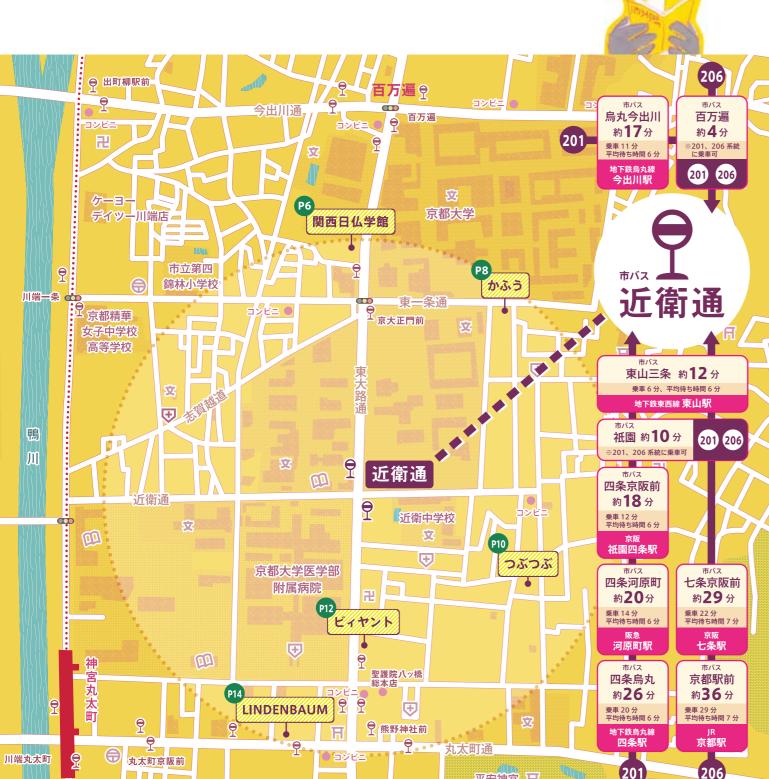
201

平安神宮

百万遍から北に上がるにつれて、学生街のテイストから微妙に変化していくのが面白い。 京大と京大病院に挟まれる近衛通。

鴨川から東に伸びるライン上に、アカデミックと生活感が共存する。

働く人、学ぶ人、住む人、そして商う人。温かな交わりが日常の街である。





# 0 引 き

に魅

にコ

集



チェスト 英国製 1930 年代 W830 × D480 × H830mm+50mm



W760×D440×H1,130mm



英国製 1930 年代 W1,030×D510×H910mm+10mm

家具の浜野 〒606-0802 京都市左京区下鴨宮崎町 119-1

結構深

☎ 075-781-0688 11 時~18 時 定休日:火曜 (水曜は予約営業) URL:www.db-hamano.com



1/年季の入った木箱に並ぶご飯パン。 昔はお餅を運ぶのに使われていた。 2 /お店の場所は、京都人でもちょっと迷 いそうなほど。探して行くワクワク感で いっぱい。 3/向かいの精米場で、な るべく優しくぬかを落とす方法で精米さ れる。創業したひいおじいちゃんのこだ





### ごはんぱん工房 つぶつぶ

京都市左京区聖護院東町5/☎

075-771-0456 (奥井理想米店) /お昼頃~19時/定休日:日 祝・各手作り市出店日の土曜/ tubutubu580.blog.fc2.com

# 米粉パンじゃなく、ご飯パン。

名入りの木箱に並ぶパンである。昨夏か

なにより心が躍るのは、 りそのまま使えそうだ。

軒先にある店

『同じ店内に始めた』ごはんぱん工房

台にしたドラマや映画を作るなら、

なんと創業120年の老舗。町の情緒に

ぶつぶ』。食パンはもちろん、

実はこれ、

# 生まれたで飯パン。

さはちゃんとある。ご飯パンの生みの (笑)」。ふわっとして飾らない、芯の きで、でもパンも好き。欲張りなんです 「米屋の娘ですから、 やっぱりご飯は好

た米粉パンの出来に納得いかず、悩んで ペレット燃料のパン窯の製作、設置にも も作れることを教えてくれた。 竹下晃朗さんと なかで 言われる。それだけで十分(笑)」。

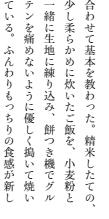
の出会いが大きかった。店で使わなくな 京都の石窯パン研究家、 った餅つき機のことを話すと、それでパ けてもらってできたんです」。 「不思議な縁がつながって、である永田さんの印象だ。

かにお米の消費量増やしたい。 る。「日本人が作ったあんパンやメロン 出店し、じわじわとファンを増やしてい 彼女の優しさが詰まっ 上賀茂神社や知恩寺など手作り市にも いな。田んぼは日本から絶対なく

少し柔らかめに炊いたご飯を、

# 体への優しさに。

りに豆乳を、 食べたら美味しかったしまた来たわって 小麦粉は国産のものを使用、 いいパンが作れたんです」。卵は不使用 無理のない形でやってます ない。「アレルギー くって工夫したら、 バターに代えて米油を使 それに凝り固まることは いち説明はしないけど 対応は厳密ではなく という大きな方 牛乳の代わ 健康にも





地元のお米屋さんの軒先に並ぶ、"ごはんぱん"。

MIEKO NAGATA

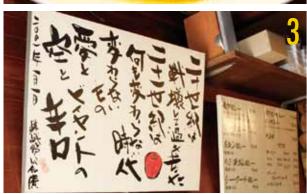
「お米の消費量アップ、密かに狙ってます(笑)」。

店主 永田美恵子

パシケイ500m 06







1 /分厚い木のカウンター、茶褐色の味わいが店の歴 史を証明している。 2/辛いカレーといえばつきも のの汗。汗かきのお客さんには食後に冷たいおしぼり をくれる。気持ちよく締めくくれる最高のサービスだ。 3/常連客から贈られたレリーフ「変わらないもの 愛 と空と ビィヤントの辛口」 ビィヤントを愛する全ての 人の思いだ。

### ビィヤント

12 / ជ 075-751-7415 /11時~22時半(L.O.22 時 15分) /定休日:金

# 辛いカレーひと筋です。

老舗パン屋さん「ドンク」に勤めてい

インだったが、

いつの間にかカレ

ら手作りにこだわったサンド たご主人が独立して開店。

イッチがメ

ドマークの小気味良く笑う名物お ラーだった。

っこう入ってるかな。 メリックライスに浸み込む。 入れないから -使わないし

38年間辛いカレー

一食えるか!」。

# やみつきカレー常連客の多さが物語る

仕切るようになってからも、 は何ひとつ変わらない。ク オリジナルの配合で加わる。 そこにスパイスが17 LLサイズを寸胴あ 淡路産の玉ね カレーの味

るのだ。

なったら新しく仕込んだルーを継ぎ足す。

ぞれ違う鍋で仕込んでいく。

で小さなカツカレーが出来上がる。 は聞きたくないおばちゃんいないの?

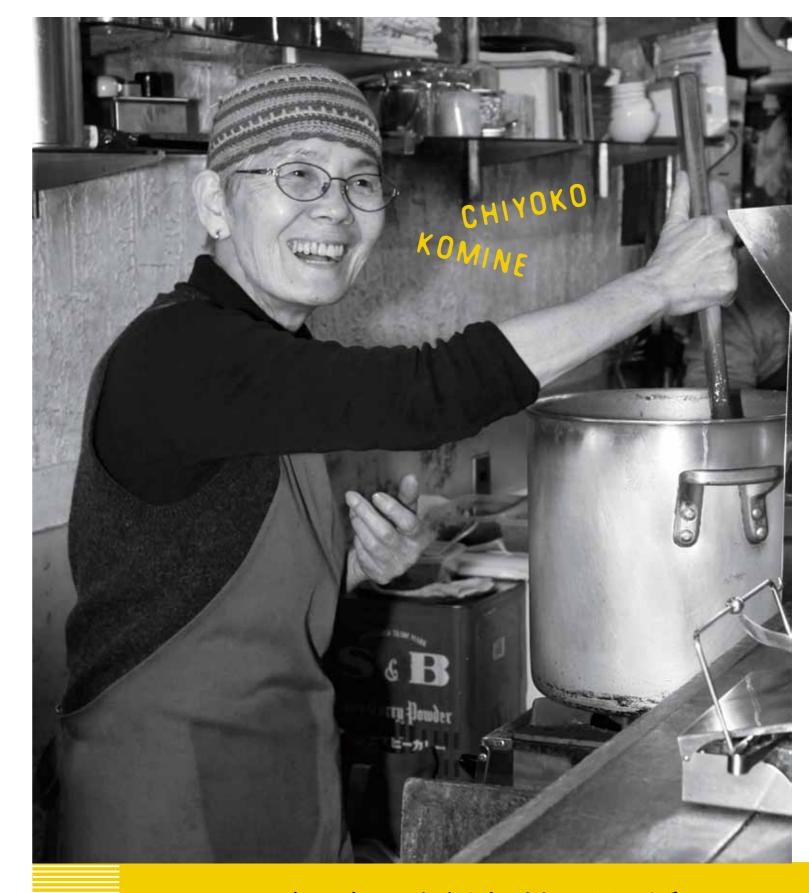
カットしてくれているから、スプ

た食感がちょうどいい。

営も低空飛行が続いていた。それでもな しにくいが、ビィヤントの創業当初は経って言うてたね」。今となっては想像も ぜ閉めなかったのかと尋ねると、

> ばちゃんいないの?」 引退はしないと思 「いずれ引退して

房に立つお母さん。引き際を考えること 呼ばれてる(笑)」。今日も息子さんと厨 のないビィヤント愛好者を増やしていく 持ちが粘り腰を生み、決して裏切ること 浮かぶんよね(笑)」。常連さんを思う気 息子と嫁に自然に入れ替わるようにした の人が来るかもしれんからやっぱり開け 「30歳ちょっとからずっとおばちゃんて



確かに辛い、でもずっと変わらない"やみつき系カレー"。

「30歳ちょっとから、ずっとおばちゃんて 呼ばれてる(笑)」。

店主 小峰千代子

パシケイ500m 08

1 /木のインテリアが可愛い店内で は手作りジャムなども販売、フラン ナーバラエティ。大人から子供まで、 はパンって言ったらハムとソーセー ジ」朝食にもっとシャルキュトリー 入している。 4/一見してパン屋 さんと見間違うほど可愛らしい店構 え。女子なら必ず気になってしまう。





懸命に作るから、

### リンデンバーム

京都市左京区丸太町通り川 端東入る東丸太町 41-6 / ☎ 075-751-0786 / 11 時~ 19 時/定休日: なし





疑問が出てくる。

業の決め手となった。モデルとしたのは 間。これが、シャルキュトリーを中心にジを学び、技術を磨いた30歳からの3年 フランス・ドイツ・オランダでソ 業中に強く魅かれた豚肉加工品(シャ 過程で心にあったのが、ヨ を供してきた。リニューアルを検討す した自家製惣菜のテイクアウト専門店開 ックとしてのヨーロッパ修業ではなく ュトリー)の食文化だ。23歳で渡った フランス・アルザス地方の料理など

ってしまうのはね(笑)。そう言う僕も

夕方、銀髪に濃紺のスプリングコート

ってはいるけど外してはいる(笑)」。

スがあって、 肉とスパイスと塩で作るシンプルなベーたくさん種類のあるソーセージだが、おご婦人もよく買いに来られていることだ。 それぞれの本場の味を守る

通りすがる欧米系外国人は必ずといって

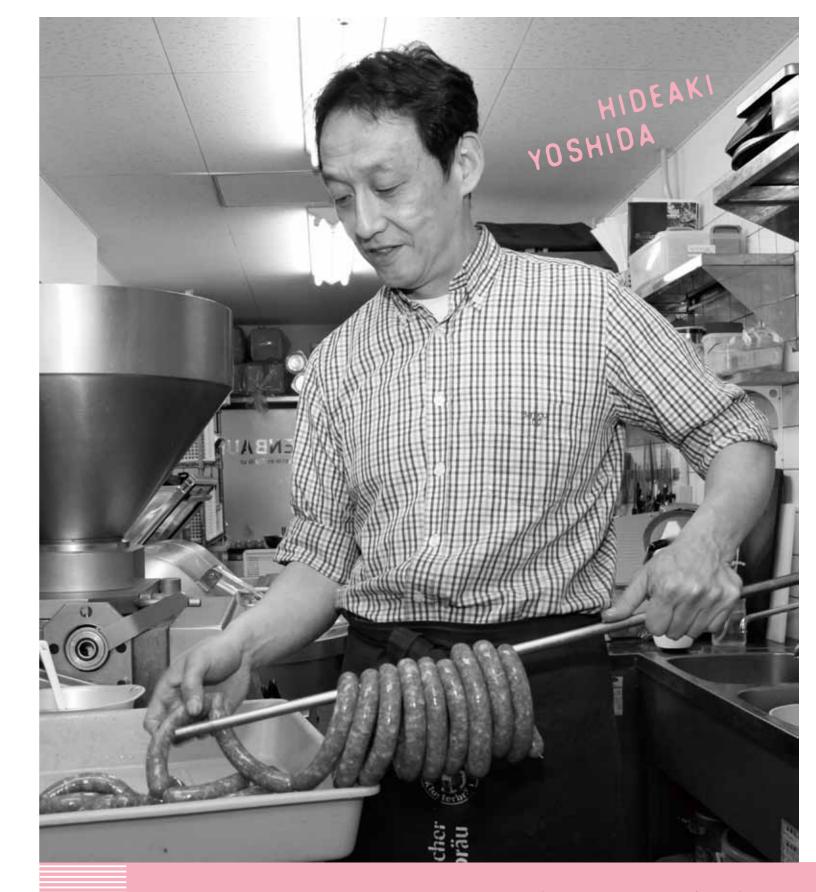
どこかシャキッとした佇まいで、近衛エ

いほど足を止めて、覗き込んでいる。

名乗っても大丈夫だってね」。 っていればちゃんとモンベリア 人公約数を確認するんです。ここまで守 創作もいいけど、もとの形がなくな験で作り上げてきた自負が垣間見える。 をリスペクトしながらアレンジする。 らかな語り口ではあるが、シャルキュ あれ他の料理であれ、本国のオリジナ の食文化という太い幹を、知識と ・ルって

ムとはドイツ語

パシケイ500m 10



オードブルとして味わら、ソーセージ専門店。

「外して遊べるように、その味の王道は ちゃんと学んでおきたい」。

店主 吉田英明

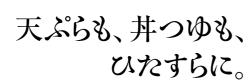
目にひっそりとある天ぷら屋は、カウンターと、テーブル2席の小さなお店。一ターと、テーブル2席の小さなお店。一ないそうな雰囲気が、また興味をそそるでいそうな雰囲気が、また興味をそそるでいるところが、いかにも職人風で格好いいるところが、いかにも職人風で格好いい。屋号の「かふう」は、ハイカラ文人い。屋号の「かふう」は、ハイカラ文人には、1000円前後で絶品の天丼がいただけるとあって、京大の先生や学生でただけるとあって、京大の先生や学生でこった返すこともある。

# 覚えた天ぷら。ひたすら手元を見て

割烹を営んでいた母親のもとで、自分 は料理の世界に進むつもりはなかった。 ま故に遭い、否応なく厨房へ入ることに。 を始めたのだとか。ほどなく板前さんが を始めたのだとか。ほどなく板前さんが を始めたのだとか。ほどなく板前さんが を始いていた。

うまく揚がらないジレンマが、ご主人をもろたんよ」。天ぷらの奥深さを覗いて、べたるさかい』言うてずっと練習させててくれて『何匹でも天ぷら揚げ。全部食てら近所のお寿司屋さんの女将さんが来うやってもうまく場げられなくてね。ど「天ぷらが上手く揚げられなくてね。ど





た。そしたら揚げられるようになったわ

# 自分次第。

ん、頭の冴えも味に影響する。工程がシとつ言えるのは二日酔いやったら絶対あとつ言えるのは二日酔いやったら絶対あどの辺りが? 「毎日毎日違うしね、ひどの辺りが?」の その日の体調はもちろかんしね(笑)。 その日の体調はもちんがら、最も大きな声終始寡黙なご主人から、最も大きな声

で天ぷら揚げる手元だけをじーっと見てスで12000円ぐらいしたかな、そこれのは一軒だけ。30年前やけと昼のコーたのは一軒だけ。30年前やけと昼のコーなのにそう。「結局、美味しかっまわったのだそう。「結局、美味しかっ

間追い足しの丼つゆが、揚げたての天ぷらにかかって、浸み込んでいるのにサクサク。エビ天をほおばると、最初に丼つゆと衣の美味しさで幸せになる。さらにじのが、衣の最も内側、エビとの境界にの部分。ここがたまらなく美味しい。までと衣の旨味が濃縮され、芳醇さわまりない。

小難しい顔で厨房に立つご主人が、一瞬がなんでかはわからんけど(笑)」。もし、一瞬100やなっていうのはある。それのなんでかはわからんけど(笑)」。もし、「でも理想の天ぷらが100やとしたら



1/落ち着いた色合いの赤い壁が目印。天ぶらの他に、珍味 の美味しさでも知られている。 2/奥の小皿は煮梅の天 ぶら。昔の精進料理を文献から掘り起こして作った一品。 3/関東から、季節の食材の天ぶらを目当てに、定期的に 来るお客さんも多い。

### 京都天ぷらかふう

京都市左京区吉田神社鳥居前/ロ 075-761-9060/11時半~14時、17時~21時/定休日:月 (昼は日曜日も休み)



ただ、黙々と揚げる、寡黙な店主の絶品天丼。

「天丼はおもろいで~、 二日酔いやったら絶対あかんしね(笑)」。

店主 西岡利文



13 パンケイ500m 12

の役割を見事に果たしている。 各所で開催している。

関西と名を変えた。館長と在京都フラン 09年には大阪にあったフランス総領事 ス総領事を兼務するのがジャンヴィエさ んだ。フランス外務省のエリ れたデスクで、 な白い建物が旧関西日仏学館。 小難しいイメージとは真逆の印 創立85周年を迎えた関 (笑)」。

書類がうず高く積み上げ 彼の人柄を物語っ

# 文化交流は、 ビルの一室でなくメゾンで。

共同で「ニュイ・ブランシュKYOTO 長が残してきた功績は大きい。「現代ア スを思う存分味わえるイベント「パリ 毎年行われるア とながら、文化交流の責任者として、館 総領事としての政治的な役割もさるこ パリ白夜祭への架け橋~」として市内 出そうというものなんです」。 一昨年から姉妹都市である京都市と を通して京都の新しいイメ 日仏交流の拠点として を日本に招 ジを作



1 /館内 1F のル・カフェは、お茶でも食事でも、誰でもが気 軽に使える。天気の良い日は、外のテラスもオープンし、気持 ズスペース。フランスの絵本や子供向けの小説などもある。大

# 歩いて、発見して、京都を感じてほしい。





小さな移動でも、

すごく遠くに行ったよ

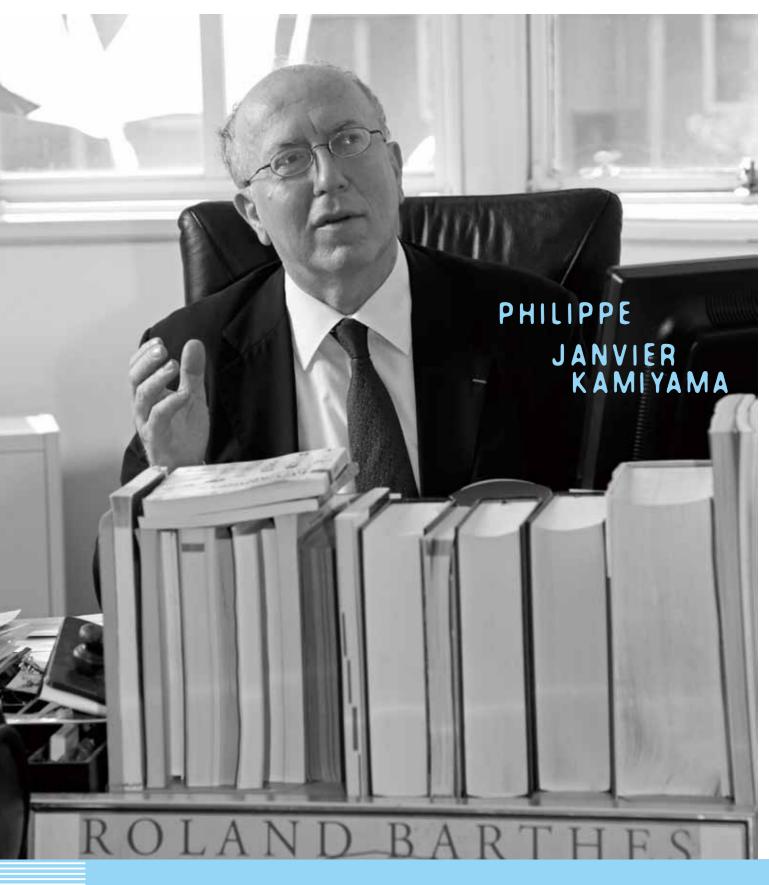
うな気分になる。京都にいながらね」。

・エさん的、

通な京都の味わ

彩だ。メゾンの管理人たる館長がいかに めく白い洋館が与えられた役割は実に多 飲んで食べてのお祭もする。三色旗はた のお母さんも来る。 メゾンです。フランスが持つ様々な面を 通な京都の楽しみ方。ジャンヴィエ館長の か所に集めた施設なんです」。 た。「ここは日本にある、 固い会議もすれば、 ご近所から子連れ

街に自分をゆだねてみる。自らのリズム ではありません。私は、駅のそばでおに る視点に驚かされる。「私は時間がある 情を揺さぶられる場所がたくさんある。 ェイで移動しながら比叡山にも登り を決めず散策することです。 旅とは点から点の移動を繰り返すもの と裏道や細い道を歩きます。ふと美味し まいがちな我々に、彼の言葉が沁みる。 のような回答と、 自ら感じてほしい」。京都の楽しみ ーメン屋さんに出会えたり 京都を知り尽くす地元人に尋ねた 出町柳から電車やロープウ オリジナリティ溢れ 京都には感 カ (笑)」。



日仏友好のメゾンにいる、誰より京都通なフランス人。

「ぶらぶらしていると、美味しいラーメン屋に 出会うことも。これが京都です」。

館長 フィリップ・ジャンヴィエ=神山

# 数々の研究室に囲まれて、 アカデミックでいて、どこか懐かしいこの界隈は、たまに歩きたい町である。 懐かしい定食屋に、ラーメン屋、カレー屋、……。 しかし、ぶらぶら歩くと出くわすのは、 南西には京大病院も聳え立つ。 らも、院生がうろつくところだろうか

# KONOEDORI

現在、地元密着の総合的な の趣味はジャズサックス。

休み

学の道を志し、堀川高校から京都大学へ。 時代でした」。お父様に憧れて迷わず医 業が1年遅れたんですよ(笑)。今では 保のまっただ中。 考えられないでしょう。あの頃はそんな ていた頃は、この界隈もちょうど60年安 くなることも この通りが一層アカデミックに感じる。 した。まだ市電も走っていたんですよ」。 「中京区の実家から左京区へ通っていま 松田捷彦さんが京都大学医学部に通っ 東大路の並木が新緑で美しい季節は、 しばしばだったとか。「卒中。ストライキで授業が無

学生時代通った店。 今も昼で飯を食べるのは

はよく行きましたよ。今もときどき行く んです。あの頃と同じですよね」。独特 ス停を下がるとあるでしょう? 「ッらんたん。。っていうラー メン屋が、バ あそこ

員や大学生で、賑わう人気店のひとつでいラーメン店。昼時には、京大病院の職のあっさりしたスープが、評判の飾らな のあっさり ある。

にとって、この界隈は特別な場所なのだ には思い出がたくさんありますよ」。長 あるのは嬉しいことですよね。この辺り い学生生活を近衛通で過ごした松田さん 「学生時代通った店が、勤務先の近くに

経験した優しい町医者。最先端の医療現場を

「仕事ばかりになっても嫌だから、を往診することもあるという。 的に医療に携わってきたので、僕はそれ 帰国後は、総合病院の副院長に就任し、 を活かしたい」。時には寝たきりの老人 エンザから骨折まで診るんですよ。総合 臓だけじゃなくて、地域住民のインフル 医療を総合的に見守ってきた。「今は心 臓移植も数例手掛けたという松田さん。 らフランスへ行きました」。現地では心 の症例がたくさんあったんですよ。だか 「当時からね、ヨーロッパには心臓手術

域のムードをそのまま投影しているよう フランス帰りの優しい町医者は、この地 です(笑)」。最先端の医療の現場を知る、 から、もっと上手いピアニストを呼ぶん ともある。「僕のサックスはまだまだだ のご自宅ではジャズコンサー の日はジャズを楽しんでます」。 トを催すこ 上高野



存在が大い ❸近衛通

きいですね。NTTや近衛中学

やはり京大病院の

など印象的な建物が多いですね。「近衛

停留所に花壇をく

りぬいた待合

転している

人通りも

そんな雰

ことを思い

立ち並ぶ

京都大学

運転中はしゃべれないから

ぜひここで・・・・・

バス窓から

体的に緑

が多いイメージがあります。

ね。あと

銀杏並木がとてもきれいで、

所があっ 通」北行:

て、あそこは非常に印象的です

客様が多

されるお

客様にも多く乗っていただいて

です。それと京大病院へ通院…意外に学生よりも通勤のお

発進・停車の際の運転にも気

いるので、

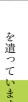












何ともい にずらり 袴の学生が 寮の、色づいたイチョウの木と、その下 つも驚か りの渋滞 あと京都-く見られ、 …京都大学の卒業シーズンには羽織 されます。秋口に京都大学吉田 にはさすが京都大学だなと、 大学の入学試験時の、東大路通 えないノスタルジッ と並べられた自転車を見ると 学生の町だなあと感じますね。 成人式には振袖の学生が多

乗用車の 自転車の には、い 走行して な状況に、 ●自転車 はり自転車は非常に多いですね。歩道を るんです れるため、自転車だけでなく も対応できるように心がけてい 動向を予測しながら、どのよう つも細心の注意を払っています。 いる自転車の車道への飛び出し スピードが出ている乗用車も









な

V

5

0

「鱧寿司御膳」(2300円)は、追い足しでうまみ熟成のタレが程よく浸み込む。ほろほろっとした食感で、甘ったるさはないのであっさりといただける。お持ち帰り(鱧寿司5貫)があるのも嬉しい。観光道「きぬかけの路」の最終地点なので、知人を連れての京都案内にもってこいだ。



京都の人にこそ 食べてほしい鱧寿司

# 京料理

世界遺産仁和寺の山門前という風情に満ちた立地で、これから旬を迎える鱧料理を。若主人が看板に育て上げた鱧寿司は、全国の催事でその味が認められ、仕入れ量も増加、高価なイメージのある鱧寿司を、お手ごろな価格に設定することができた。生命力の強さで、海から遠い京都で育まれた鱧料理を、もっと京都の人に食べてほしいとの気持ちの表れだ。

### さこん

京都市右京区御室小松野町 25-37 / ☎ 075-463-5582 / 11 時半~14 時半 (L.O.)、17 時~ 20 時 半 (L.O.) / 定休日: 水/ P有 www.sakon-kyoto.com



野菜のポテンシャルを とことん味わうイタリアン

### リストランテ **divo-diva**

シェフの西沢さんは、イタリアンで野菜 のおいしさを追求し続ける第一人者。厳 しい目で選び抜かれた契約農家の野菜の 数々が、そのポテンシャルを高められ、極上のイタリアンになる。食材への研究 心は群を抜き、是非リピーターとなって シェフと話す機会を作ってもらいたい。 感嘆必至の薀蓄が聞けるはずだ。目と舌、耳のご馳走すらも提供してくれる。

### でぃぼ・でぃば

京都市中京区蛸薬師通高倉角/① 075-256-1326 / 11 時半~14 時、18 時~21 時半/定休日: 水 イタリア料理教室開講中:毎月第3水曜日 divodivaにて。 www.divo-diva.jp



「京野菜と季節野菜のパーニャカウダ」は、吉祥院の石割農園直送の京野菜など、全国から最高の野菜を集めてくる。アンチョビでコクのある塩味を効かせたオリーブオイルソースが抜群の相性(上)。スタッフ総出でイタリア研修に行くなど、食文化への探求心が旺盛だ。シェフは、「レオナルド西のイタリアン3分クッキング」(FM79.7)でラジオDJとしても活躍中。





このパスタの魅力は、シンブルだが甘みがある濃厚なトマトの果汁を味わえるところ。種と分けたフレッシュトマトの果内を、ダイスに切って塩をし、一晩ザルをかましておくと、この果汁が採取できるのだそう。オリーブオイル、パジルと合わせたソースにパルメザンチーズを一緒に絡めて仕上げる。





祇園でいただく 王道のクラシックイタリアン

### 京都·祇園 La cucina di Fujii

ローマの有名レストランで修行し、クラシックなイタリアンを目指すオーナーシェフの藤井さん。新緑の季節、常温でいただくフレッシュな完熟トマトのパスタは、バジルの爽やかな香りとほど良い塩分がシンプルに混ざり合い、なんとも美味な逸品である。「イタリアでは夏でも冷製パスタはないんですよ」と、常に忠実に王道のイタリアンを追求する。

6・くちーな・でい・ふじい 京都市東山区四条通花見小路北角西へ3軒目井澤ビ ル4F/☎075-532-5539/11時半~14時(LO)、 17時半~22時(LO)、※日祝は21時(LO)/定休 日:月(火曜は夜のみ)/www.gionfujii.com



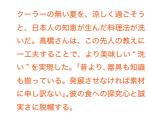
先人に敬服しながら さらなる料理の発展を考察する

### <sup>京料理</sup> 木乃婦

プリプリとした身が涼を醸す鱧の洗いは 初夏の風物詩。しかし、3代目高橋拓児 さんの探求はそれだけに終わらない。「単 なる氷水で洗うと、せっかくの鱧の脂が 溶け出してしまう。硬水で浸透圧を遅らせるんです」。 なるほど、刺身でここまで魚の旨味が味わえるのか、とため息が出る。先人の教えに現代の知を駆使した、心尽しの京料理が味わえる店である。

### きの

京都市下京区新町通仏光寺下る岩戸山町 416 ① 075-352-0001 / 11 時半~ 14 時半、17 時~ 19 時半/定休日: 不定休 www.kinobu.co.jp













「お肉を食べる」というと、鶏肉か豚肉、奮発して牛肉ですよね。「ごちそう」であるおいしい 牛肉は、どのように作られ、届けられているのでしょうか。安全・安心なおいしいお肉を提供 している「きたやま南山」さんに、生産者と牛の顔が見えるお肉の話を聞いてみましょう。



# 和牛を食べて地産地消。 農業や環境を食べ支える

今、「おいしいもの」といえば、甘さ(糖 度が高い)と軟らかさが基準になってい ます。糖度だけでおいしさが測られてい たり、硬いものをしっかり噛むことの大 切さも、忘れられています。

お肉を食べるというのは、牛の800 kgほどもある体重を支えるだけの、丈夫 な筋肉を食べるということ。そう考えれ ば、お肉が軟らかければおかしいのです。 南山では、健康に育った牛の、硬いけれ ども旨味のあるお肉を、硬い部位は薄く 切ったり、隠し包丁を入れて噛み切れる ようにしたり(ここがお肉のプロの技術 の見せ所!)、調理法で補っています。 肉自体の味は赤身にあり、霜降りのお肉 は脂が多いので、味はうすく感じます。 赤身のお肉は、肉そのもののしっかりと した旨味を感じられるので、その味を感 じてもらえるような提供の仕方を考えて

南山で仕入れている和牛は、近江牛、 いわて短角和牛、京たんくろ和牛の三種。

岩手県で短角牛の放牧風景に一目ぼれし て以来、産直一頭買いしているいわて短 角和牛は、大自然の山のなかを駆け回っ て育った牛。ギュッと引き締まった赤身 の旨さと体にやさしいサラサラの脂が特 徴です。頭数の激減した短角牛を食べ支 え、牛が耕す山の美しさを守りたいと 思っています。

京都でも、日本海が美しく見える山の 上で、短角牛が放牧されています。その 短角牛を母に、黒毛和牛を父に持って生 まれてきたのが「京たんくろ和牛」。短角 牛の赤身の旨さと黒毛和牛の脂の甘さを 兼ね備えた上品な肉質が特徴で、京豆腐 のおからや、京都産の飼料米を与えて、 京都の地産地消ブランドを支えています。

南山が推奨している赤身の和牛は、高 たんぱくで低脂肪。健康に育ったお肉を 食べると心身ともに元気になります。そ の根拠については、4月に発売の『腹いっ ぱい肉を食べて1週間で5kg減!ケト ジェニックダイエット』(斉藤糧三著・

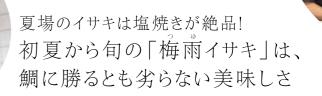
ソフトバンク新書)にも書かれています。 (南山のことも紹介されています)

南山には、0歳から90代まで3世代、 4世代という幅広い年齢層のお客さまが 来られます。牛肉嫌いだった子どもが「こ このやったら食べられる」と言ったり、 車椅子や杖が必要なお年寄りの方もタク シーで来てくださいます。焼肉なら子ど ももお年寄りも「みんなで行こか~」と なり、ワイワイと楽しく食べて、ニコニ コ笑顔になります。おいしく食べること で心身ともに元気になり、牛を育てた人 も幸せになり、食べ支えることで、日本 の農業や環境に貢献しているのです。

きたやま南山 代表取締役社長







職人:初夏から夏にかけてが旬の魚で、 鯛やスズキに負けないくらい、刺身にする と美味しい魚です。背びれが鶏のトサカに よく似ているので漢字で「鶏魚」とも書く んですよ。初夏のものは「梅雨イサキ」と いって、特に脂がのっていますね。この季 節のイサキを刺身にして食べると鯛よりう まいという人もいるくらいだから。また特 におすすめなのが塩焼きやね。イサキの 皮は独特の磯臭さがあるんやけど、これが 焼いたら絶品のうまみになるんよ。パリッ と香ばしくて美味しいよ!直前に振り塩を してパリッと香ばしく焼いてね。これがま た美味しいから絶対に一度は捨てないで 食べてみて下さいね。

**主婦**: 皮が美味しいなんて、食べてみた いです!塩を振る時のコツはありますか? 職人:イサキを塩焼きにする時は塩水に 浸す立て塩より、上から振りかける振り塩 の方がいいんよ。白身魚は焼く直前に塩 を振るんやけど、30cm くらい上から振り かける方が、全体にまんべんなくかかっ て味がなじむね。塩は食卓塩とかじゃなく て、粗塩を使ってね。その方が旨味が引き 出せるからね。

**主婦:**30cm も上から塩を振るんですか?

私にできるかしら。

職人:できますよ!指の隙間から振り落と していくとうまくできるよ。見てるより簡 単ですよ!それに高いとこから振るのって ちょっとプロみたいでかっこいいでしょ? さんま、さばなどの背の青い魚に塩する 時は、二度塩にしてね。最初に振り塩して 30 分ほどおいて水で洗って、もう一度振っ てくださいね。その方が青臭みがなくなっ てより美味しく焼くことができますよ。

ちょっとのことで、味も変わるからね。せっ かくの魚やから美味しく食べて欲しいし、 細かいことでもいいから、わからんことは 何でも聞いてね。

主婦: ありがとうございます。 塩焼きのほ かにどんな食べ方がおすすめですか?

職人:刺身はもちろんカルパッチョもい いね。あとソテーやムニエルなんかにして も美味しいよ。骨やヒレがめちゃくちゃ硬く て鋭いから、食べる時には気をつけてね! **主婦**:ありがとうございます。早速振り塩 に挑戦してみます!

感想:同じ魚でも、種類によって塩の振り 方が違うなんて知りませんでした。少しの 手間で美味しさが変わるなんて、ほんとに 勉強になります!

必ず西浅の魚なんです 伝統的なおばんざい 京の魚河岸がおすす る鮮魚は、どんな風にアレンジできるのでし 晋段はぶっきらぼうな職人さんですが の主婦が選ぶのは



チラシに間に合わない緊急 のお買い得品や日ごとに変 わる入荷状況、魚種、価格も メールでキャッチ!

●烏丸店 ●大徳寺店 ●上賀茂店

●金閣寺店 ●西京極店 ●祝園店

◉洛北店

●五条店 ●上堀川店 ●岩倉店

●西賀茂店 ●上本町店 ●草津店

●桃山店

●梅田店

京の魚河岸西浅

京都市上京区室町通鞍馬口下る森ノ木町四六二 **☎**075-451-0125 / www.nishiasa.co.jp

- 606-0846 京都市左京区下鴨北野々神町 31 北山通ノートルダム小前

Ġ O T O のがたり



通ってい 高価だっ

急に冷房で

モ用紙に書き留めた多く 然な甘味が、 も彼は大切にすべて

の最期の光景にな

まさに手間暇に表れる。

にその店で修業させて 紙ナプ れ、彼はつ の美味・ 程が、あのとろ った時、病床の師匠が看護師達 だ。金色のト 弟子が作って持って

イに載せると、

ね。

生み出すのだ。

ような舌

で焼き、

っとこの金の

仕上げのひと振り

黒七味

〒605-0073 京都市東山区祇園町北側 267

少し汗ばむ季節、

ちょっと手間がかかるけれど、揚

げ物は家で作るのが断然美味しいと

思いませんか。たっぷりのオリーブ

オイルで揚げるのが私のこだわり。

こんな、ささやかだけど素敵な贅沢

普段はあっさりと塩と胡椒でいた

だくのが好きなのですが、今日は先

日友人にいただいた、原了郭の「黒

七味」を隠し味に使ってみることに。

は家庭でしかできません。

気軽に作れる簡単メニュー

香り豊かな

黒七味で

唐揚げ

Ryokaku 〒605-0088 京都市東山区大和大路通新門前下ル 西之町 216-1 TEL: 075-561-2732 FAX: 075-561-2712 (TEL・FAX ともに両店舗共通) http://www.hararyoukaku.co.jp/

友人曰く「唐揚げに少し振りかける

だけで、すごく高級感のある深い味

になるのよ。振りかけるのは揚げた

後にパラッとね」。友人のアドバイ

ス通り、パラッと仕上げにひと振り

してみました。いつものシンプルな

唐揚げが、黒七味の奥深い香りで料

亭の味のような一品に大変身。お料

理の腕が上がったような気分です。

カフェレストラン ヌーベルバーグ KYOTO

〒604-0925 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町473番地 浅井ビル1F Tel.Fax 075-741-8734 定休日 / 火曜日 http://nouvellevague-kyoto.com/

いつもの唐揚げにひと手間かけて



ハンケイ500m 人形コラム

### 先 代 $\sim$ $\mathcal{O}$ 嫉 妬 ٤ 衝 撃 $\mathcal{O}$ 出 会

41

当時の 、形に着 職京 のすごさは平安京宮中文化の研究に基づき 宮 人形 せていると 中衣装を忠実に再現、 可 沙 雅  $\mathcal{O}$ 人形」 店主 小 大久保佳さ

職の名に正面

から向き

台

ことになっ

事

原

点を聞

めたのだ。

菅原道真も編纂に関わったとい う延喜式を元に、宮中衣装の様 式が事細かに記載されている。 昔の衣装の完全再現には欠かせ ない資料だ。上部の写真は、30 歳当時の大久保さんと先代が一 緒に写っている貴重な一枚。

久保氏所蔵の小袿(こうちぎ)。 中女性の普段着であり映画にも 使用されました。

端午の節句が過ぎれば、翌 年のお雛さんの仕事が始 まる。全国の販売業者さん を対象にした展示会の準 備に追われる毎日だ。

> は売れなくなった。 服を着せると らいのことやったね 側の要望が凌駕し、 がよく売れた。 の付加価値が上がり、 「三角のタ 作り手側の要望を、 いう先代の功績は、 ヤで つまり (笑)」。 人形に本物の を ) 既存 儲けは少な 衣装とし らせ の 売る 0) 今 呉

見出すべきか、 らの職人としての存在意義をどこに ことになる。 uなエポッ. 後を継いだ大久保さんは、 クを目の当たりに 苦悩の時期を過ごす いる。 この大 自

うな仕事は

ね。

最後に帳尻だけ

わす

の看板に恥じ

ない、

職人の

にあるっていう は葵祭とか、 に見る機会を得たのだ。 しかなかった十二単が、 と思ったね」。 らいで実物の十 映画や美術 のが衝撃 な出会 事的で。 いが訪れる 「それまで-二単を間近 の世界で 欲 0 3

それでも若き職人には到底買

知人の計

そして、



沙雅の人形 おみせ 京都市右京区嵯峨広沢南 下馬野町14-1嵯峨ハイツ1F TEL / FAX : 075-881-3935 営業時間:10時~18時 定休日:木

www.s-ningyou.biz-web.jp

見るという常識にとら 界における先代 た金襴ではなく、 「親父がやってき それまで人形の衣装に使われて 人形衣装をテ 一高級な、 入れた初めての職人だっ あっ 代の功績は革命的だっあったね」。人形の世 本物の着物を使 キスタイ 呉服の帯を材 たことに対す われない思考 ルとして

の完全再現縮小版を纏ったお人形さ 命によって作ったものが起こりだと んたちが生まれていくのである。 大久保さんのオリジ 衝撃の出会いから試行錯誤を経 いうことが んの高倉家が、 で衣装の手当てを担当し 宮中装束の資料 中衣装のプロ 物の 有職雛 わかる。 本来の有職雛とは宮中 0) が作っ 当時の天皇や親王の ル 人形師ではなく、 格闘が始ま たお雛さんこ たお公家さ った 宮中衣装 0)

いのでは? 般の方にはなかな 最後に意地悪な質問をしてみた。 らと自 か見分けがつか 人形に着せ 心をす

### 〜器と漆器を愛でながら、京料理を堪能する〜

200年の漆器の老舗や、現代の作家が集結する器屋さんでゆっくりと話を聞きながら、 自分好みのものを探してみませんか。そして極上の京料理を存分に味わいましょう!

**ツアー費**(税込み)



### 漆器のアソベ

初代から200年余り。長刀鉾町に店を構え る漆器の老舗です。塗師としての厳しい目 利きで全国の逸品を扱い、京都人から京料 理店にまで愛される名店です。





~雅なだけが京都じゃありません。とっておきの京都、教えます~

日本各地で活躍する作家の窯元を女将が自ら 回り、ユニークで力強い作品を取り揃える名店。 カラフルで、パワフルかつリーズナブルな名品 をもとめ、全国からファンが集まるうつわ専門 店です!



### 音戸山山荘 畑善

魚の目利きに始まり、器 選びから庭の手入れまで すべて一人でこなすご主 人が手間暇かけて作られ た本格京懐石をお楽しみ ください。



### 器の楽しみ方 Coordinator

並川輝子 布・花・器、季の飾りや代 表 家庭画報、雑誌のイン テリアスタイリング、四季の 提案。プロデュース、撮影 スタイリング、商品企画、な ど多くのコーディネートに携 わる達人。



### ■刊行連載ツアー♪

第三弾

京の絶品★

### このツアーは一回きりの限定モノです

ひとり参加ももちろんOK! ハンケイ500m 編集長とチェルカトラベル名物 スタッフが同行する予定です!

※移動はすべて貸切車両です。 注1)15:00頃に終了となりますが、当日の交通 事情などにより若干変動することがございます。

■ツアー予告 \*これからも限定ツアーが続々開催します!

京都

### ■日時:6月18日(火)·22日(土)

■スケジュール:(所要時間 約5時間) 09:30 京都駅八条口集合

10:00 漆器のアソベ 見学

11:00 うつわ屋 めなみ 見学 12:20 畑善にて特製京懐石の昼食

14:00 京おんなの楽しみ方講演 (30分) 15:00 京駅駅にて解散

第五弾

絶対ハマる!

み物別)ツアーアシスト代、企画手配代

■お申込みお問い合わせ先:

■料金:おひとり¥15,000(税込み)

■募集人数:16名様限定!

チェルカトラベル株式会社 075-950-7149

予備版

京おんなの

優雅な紅葉狩り

(旅行企画・実施) 京都府知事登録旅行業第3種 547号 京都市中京区壬生賀陽御所町8-2 「社団法人 全国旅行業 京都市 宇治市

ツアー料金に含まれるもの:移動交通費用、ご昼食代(飲

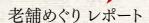
協会正会員」 募集型企画旅行実施可能区域 亀岡市 長岡京市 南丹市 八幡市 城陽市

各シリーズの 日程等詳細は 毎回号配布毎に お知らせい募集します。 是非、お楽しみに♪

洋スイーツ巡り アンティーク物語 京のパン屋さんめぐり 和小物を探しに お問い合わせ・お申し込み Cerca Travel 株式会社(チェルカトラベル株式会社)/京都府知事登録旅行業第3-547号/075 (950) 7149/京都市中京区壬生賀陽御所町 8番地 2

※旅行条件は別紙資料でご確認下さい http://www.cerca-travel.co.jp/ 営業時間:月~金 10:00~19:00 休日:土日・祝日/総合旅行業取扱管理者 井上雪子/info@cerca-travel.co.jp

大満足! 第1段



昔ながらの木樽造りの醤油屋さんから、 湯葉すくいの体験、祇園のイタリアンラ ンチなど、本当に楽しいツアーでした! 詳しくはチェルカトラベル Facebook で!





大好き!着物と



25 パンケイ500m 24 そんな真心がこもったおもてなしを、京料理せんしょうの女将さんに考案していただきました。

京都で昔から親しまれていた植野伝次郎商店さんのアラメを使って

湯葉で包むとお年寄りが持って食

した煮穴子で握った寿司

いただけます。

になって

口

の肥えた方々には、

身体が少し不自由

お母さんの視点を持つ女将さんは、どんなお料理を提案されるのでしょうか。

水飴入のシロップで炊いてかける。潰し寒天で固める。すり下ろした

:檎の果汁で煮て、

た絞り豆腐に、

レを塗り、湯葉で巻く。叩き山椒を挟み、煮穴子で握る。#耶飯にあつさり炊き込んだアラメ5



たつうま・まさこ/「京料理せんしょう」女将。 灘の老舗造り酒屋「白鷹」に生まれるも、料理 好きが高じ、大学にて管理栄養士を専攻。その 傍らで調理師学校の夜間コースにも通い、卒業 後は本格的に板前修行に。食育にも力を注ぎ多 方面で活躍する。

### 京料理 せんしょう

京都市右京区西院安塚町 23 / ☎ 075-322-1913 / 11 時半~ 15 時 (14 時半 L.O.)、17 時~22時(21時半L.O.)/定休日:水/

第3回

# 母の心で作る

❶乳幼児からお年寄りまで



京料理せんしょう 女将 辰馬雅子さん 植野伝次郎商店 7代目主人

将の立場として献立を考えてみました。

り下ろしをかけた寒天寄せ

適なものだと思いまし

メ入りの飛竜頭も、

は木耳が入っているので、

**, ラメは** 

飛竜頭

他の素材とう

まく調和し

もちろん酢飯に混ぜて

してそれぞれの素材の持ち味をしっか

と身につけねばならない時期には最

ラメと大変良く合います。離乳食と

食感もやわらかく、

林檎の酸味が

男児を持つ母親として、

京料理店の女

3 歳 の

植野彰さん





18

うえの・あきら/「植野伝次郎商店」7代目主 人。立命館大学産業社会学部卒業。先代を急な 不幸で亡くし、学生ながらに7代目として家業 を継ぐ。伝統の製法にこだわったアラメを作り 続け、その普及に尽力する。

### 植野伝次郎商店

京都市伏見区白銀町 944 / ☎ 075-611-0982



植野伝次郎商店の乾燥アラメ。志摩半島近辺で採れたアラ メを、京都人に親しまれた伝統的な刻み方で加工し、多く の店舗に卸している。

収穫されたアラメが、 京都人に馴染み深いアラメが、 店頭には乾燥したアラメがたくさん並 ばれ、そのまま伏見で加工し、 材が集まってきました。 ように、祖父の代には、 磯の香りも漂っていたものです。 した。私が幼いころにも、 京都の伏見に運 昆布や鰹と同 三重県沖で 乾物に ŧ

べていたようです。 都がある京都には、 都人の生活には非常に親し 除草剤になると言われており また茹で汁を外に 昔から多くの食 い食材だ

糧難の時期には、 言って昔から京都の食卓には、 養が豊富で、 あるアラメを、敢えて摂取しようと う先人の思いもあったのでしょうか 28日にはせっせとアラメを食 お腹の調子を整える作用 食物繊維をはじめ栄 戦後の食

江戸時代に書かれた精進料理の献立本をもとに、

懐石近又の鵜飼さんに、ゆば長さんの大原木ゆばを使い、お料理を作っていただきました。 京料理のエキスパートと、京都の伝統食ゆばの職人さんのお二人に、 お話をおうかがいしてみましょう。

な淡い味わいのものですから、

美

ました。 と合わせ、

京人参の

んじょうは上品

紅白のしんじょうに仕上

これは魚のすり

身、

ばから連想するのは、春から初夏へ移 じめ吸い地に浸けておきます。 い春の一品になり キの青に竹の子とゆばの黄色、 んじょうと椀の黒が融合し、 極冷生ゆば和え 春を感じて下さ その模様の蓋を開け ました。 塩を混ぜ 大原木ゆ

に素材とよく絡み、初夏の涼やかない、ただきます。冷たいゆばは、風味いただきます。冷たいゆばは、風味でアイスクリーム仕立てにしました。



うかい・はるじ/「懐石・宿 近又」7代目主人・ 総料理長。創業二百余年の老舗料理旅館「近又」 7代目又八を襲名後、食育講演依頼を多数受け、 大学、専門学校で講師として活躍。現在 NHK 京都放送『京いちにち』料理コーナーに3年間 レギュラー出演。京野菜の豊富な知識と優れた 技能が認められ 2007 年「京野菜マイスター」

### 懐石・宿 近又

京都市中京区御幸町四条上る/☎075-221-1039 / 定休日: 水/www.kinmata.com

近又 7代目主人 鵜飼治二さん りば長 3代目主人 長井康裕さん

くを取にこむ

精進料理献立集



第5回

ふっくらとした量のある仕上がりもで

が、何より生ゆばの持つ作りたての

春のお料理にはとても魅力

**3**大原木ゆばを使って

的です。

また今回の献立に、

おろした人参を

ん粉と混ぜる、

団子のようなもの





ながい・やすひろ/「ゆば長」3代目主人。75 年の歴史を持つ老舗「ゆば長」の3代目。同志 社大学工学部修士課程修了後家業を継ぐ。豊富 な知識と実直な姿勢で手作りゆばの伝承の技を

### 京都御所の畔 ゆば長

京都市上京区室町今出川上る/☎075-417-1245 / 9 時~ 16 時/定休日:日·隔週土 (不 定) / P有/ www.yubacho.co.jp

違う食感を楽しみました。 同じ形のものでも、 現代の新し

ばで鵜飼さんに大原木ゆばをお使いい も面白いのではないかと思いました。 た、今回は乾燥ゆばではなく、 ゆばを店頭に並べてみるの 大原女が京都へ売りに来 い素材の形を発見する 乾燥ゆばとはまた 生ゆ

長いまま、 ゆばです。 ばの真ん中を、 ほはらぎゆば」という言葉が目に留ま と考えると、 ぎ)ゆば」のことなのです 薪の「大原木」を思い浮かべると、 ように発音していたのかも 今回の献立を拝見したときに、 現在は短く切り、 これは「大原木 歴史を感じ、 大原木ゆばは、 細い昆布で巻いた乾燥 また興味深 製造して (おはら しれない しきしゆ 昔はそ

パシケイ500m 26



松井旅館が創業から80年間培ってきた

-ビスの心は、今も女将を中心に放

ら女将への提言もしばしばなんだとか。

る。お客様と身近に接するスタッフか

るほど、心づかいの達人が揃ってい スタッフを名指しで訪れるお客様も



















松井本館

京都市中京区柳馬場六角下 ル/☎075-221-3535/ Ρなし www.matsui-inn.com

ねたところ、「うちの自慢はスタッフな 精神には感服してしまう。 昔から修学旅行生の利用が多いのも そんな女将に旅館の一番の自慢を尋 も。微に入り細を穿つそのサービス

にも介助しやすい工夫がなされている。 お部屋が設けられ、ベッドやシャワ と願う。お風呂の脱衣場にはベビーベッ こす時間を心ゆくまで楽しんでほしい 松井旅館の特徴だが、京都の旅館で過 転がったりしたはりますわ (笑)」。

が来客を心地よく包みこみ、流麗な文 築によって建てられ、白木の清々しさ

様が施された和紙照明や、川島織物製

のタペストリーが出迎えてくれる。



場六角下ルの本館が大規模な改装を

別館「花かんざし」に続いて、柳馬

様への想いが全館に現れている。





一層の 心づくしで

松井本館・松井別館 花かんざし

女将 松井節子



尽くしは館内にもくまなく行き渡る。

知っていただきたいんです」。 女将の心

「京都の本当にいいものをお客様に

け、好きなドリンク類を持ち込むこと 貸切可能な宴会場にはキッチンを付

もできる。仲間内でより快適に過ごし

が。エレベーターから完全フラットな 層の利用が多い旅館ならではの優しさ てほしいからだ。 客室にも、ファミリ

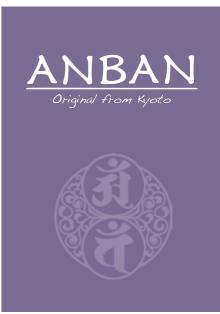


















和業権物を主原料に、一つ一つ丁寧に時間をかけて京都の職人 が作りました。和業権物とは古来より健康を維持するために食 したり、使用されてきた植物です。昔の人の経験、知恵と大自

ところをほとんど見たことがないんで 父も飾り立てるのが好きじゃない

京都生まれの京都育ち そんな姉妹が家族から学んだもの。

# すっぴんでいたい、 そう思えた理由。

BEST THINGS

「足は第二の心臓」とも「おしゃれは足元から」ともいわれます。 それだけに、靴選びは楽しいけれど実はなかなか奥深いもの。 そこで今号からの新連載では、シューズショップ「フットクリエイト」オーナー・櫻井寿美さんに、

> 揃え、購入の際には足の状態や姿勢 角質ケアなどのトータルフットケア などをチェック、その人に合う靴を を行うほか、足の健康を考えた靴を として足と靴のことを研究していま 在は京都府立医科大学大学院研修員 店ではマッサージや巻き爪矯正、

> > VOL.®[

んだ夫とともに、 の整形外科靴マイスター エイト」の櫻井寿美さんは、ドイツ SOSに応えてくれる「フットクリ るのが心配」という声も。そんな 歩くと足が痛む」「足に負担がかか 18年前に開業。 のもとで学 現

上手な靴の選び方を教えていただきます。

街歩きの楽しい季節。でも インソールも製作それぞれの足に合う 「長く

自分に合う

ウォーキングシューズで

軽やかに歩こう

~足の健康にもファッションにもこだわりたい方へ~

4

適しているのは、足の親指が圧迫され ない程度のゆとりと、つま先部分に厚 みがある靴 (上)、膝の悩みを抱えた人 には、踵部に特殊なスクリューの付い たウォーキングシューズ (下) を。カ ラフルなおしゃれ靴なら、「甲部分に バンドやゴムの付いたタイプが、足に フィットして歩きやすいです」。

京都市下京区間之町涌上珠数屋町 下ル打越町 318 / 🙃 075-365-3748 / 10 時~ 18 時 (予約の 場合~20時)/定休日:月、祝 www.footcreate.com

専門店です。 ルも製作してくれる、頼れる靴の るためのオーダーメイドインソー の足の特徴をカバ 一緒に選んでくれます。また個々 ウォ キングシュー (ーしサポ-

み込むことが重要です。 ことを防ぎ、 選ぶこと。足の親指が圧迫される け、つま先部分に厚みのある靴を 最近では、ウォ 足全体をやさしく包 ・キングブー ム

で膝に負担をかけてしまうケー

を伺います。

ません」。先の細いデザインは避も大切ですが、それだけではあり 「女性に多い外反母趾には靴の幅 ーズは サポー なる春だからこそ、 別に多彩な品揃え。 吸収します。 など、膝の痛みに悩む人も増えて

目的・用途で選ぶ

別に事例をあげて、 りの一足を探し出したいですね。 ズは、歩行時に膝の正常な動きを 果が期待できるシューズなど用途 スクリュー構造を搭載したシュー た」。たとえば、踵部分に特殊な るためのシューズも出てきまし いるとか。「膝トラブルを予防す ノメなどの負担を軽くするシュ 次回から、さまざまなパターン 歩くだけでシェイプアップ効 ト、靴底は着地時の衝撃も ほかにもタコやウオ 靴選びのコツ 自分にぴった アクティブに

足の健康をサポートし、かつファッ ショナブルな靴を揃える。外反母趾に

### フットクリエイト

京おんな御用達の

祇園のサウナ

私のモヤモヤはいつもココで解決する!

いい汗が流れて、ムがジワーッと染

ッと染み込んできて、気持ち

る。「ちょっと、背中

る感じで手足に満遍なく

塗る。スチ

たっぷりと盛った塩を、マッサージす

な部屋は、なんとも言えな

い心地良さ。

来月、塩スチ

ームサウナつきあってよ

ね」。「もちろん!次はフレンチのラン

よ」。ツルツルにな

んとも快適で清々

談にのるからさ。なんかあったら電話

サウナの後はどこか優しい気持ちに

た話もしていないのに、お互いがリフ

ヶ月ぶりの何気ない会話。大

ッシュ.

していくのがわかる。そ

れるのも不思議なところ。「いつで

RUMOR LFIT-X#97

たっぷりの塩を盛って、いざスチームサウナへ。塩が溶け込んだ汗が心地良く流れます!

とスチ

ムサウナを愉しみながら何

ち。最近どうよ、そっちの仕事は…」。

はココなのだ。「色気無いよねぇ、私た洒落カフェよりも落ち着く場所が、実

よりも落ち着く場所が、実なろうという女2人が、お

分…」。ヨモギの香りが充満する小さかなぁ。相変わらず会社は辞めたい気

気ない質問を投げかける。「ぼちぼち

年で30歳に

ぐという、この立地がたまらない。今にサウナにやってきた。繁華街からすタリアンのランチをした後、久しぶり

塩の塗り方うまくなったんじゃ

い?」。「そう?褒められても全然嬉し

しぃ(笑)」。スチ

ムの中で交わ

うになって、お互いで塗り合うのが

だ。「あぁ、

たまらんねぇ。

!」届かないところは、猿の兄弟の

高校時代の親友と祇園でイ うやってお風呂に入るの」。

んたとこ

に塗ってよ」。「よっ

ま

〒605-0074 京都市東山区祇園町南側575 Tel 075-525-0995 24時間営業 / 年中無休 P完備(3時間無料) http://www.rumor-plaza.jp/

ふれるいの論

第一人員では近りにくい 作りは、お客様用ます ほうかっていただくこと

BEBURLET



初めて食べたとき、 また食べたい! って思いました!砂糖とチーズが すごく合うんですよ!厚めのパンが もっちりして最高です!

トヨタカローラ京都 桂店 安達さんのオススメ!



スピンオフ トヨタカローラ京都

メ ハンケイ500m

### PODESTA本店 チーズトースト

大きな円形の木製テーブルが何脚もある店内は少し古い喫茶店のイメージ。 コーヒーの香ばしさと少しレトロな雰囲気がなんとも心地良い。

PODESTAコーヒーは1967年に桂で開業した自家焙煎コーヒー店。常連客 からも人気のチーズトーストは、お砂糖と蜜がかけられた、ほんのり甘いオ リジナルの逸品である。「初めて食べたときは、また食べたいって思いまし た。安達さんオススメのチーズトースト、ぜひ食べてみてください!





**PODESTA** コーヒー本店

京都市西京区桂千代原町 62-1 / 075-392-6903 / 7時~19時/

兄に憧れてエンジニアの世界へ! 難関の国家一級自動車整備士免許を取得!

トヨタカローラ京都 桂店 エンジニア

中達雅人せん

舞鶴出身の25歳。同じ職業のお兄さんに憧れ、エンジニアを志す。難関の国家一級自 動車整備士免許を見事取得してトヨタカローラ京都へ入社。「整備士は接客業だと思っ てます!たくさんの方とコミュニケーションを取りながら、いい仕事をしたいです」 と、笑顔で語る桂店で一番の努力家のエンジニアだ。現在はお母さんの実家、太秦から 桂まで通う毎日。「PODESTAさんのチーズトーストはほんのり甘くて大好きです。」 PODESTAさんまでは当店から歩いて5分程度なので、洗車やオイル交換等の作業の 待ち時間を利用してPODESTAさんで一服ってコースもお勧めです。

洗車が面倒、時間がない、洗車の方法が分からない、いつも水弾きがよくありたい・・・そんな方に、ぜひお勧め!

# 「ポリマー洗車」に回数券(6回/10回)が登場!

### ポリマー洗車とは

泡切れのよい泡がボディを包み、塗装面に負担をかけずに汚れを 落とします!強力な撥水被膜と長期間の艶出し撥水効果も実現! 普段の汚れは水洗いでOK!

お手入れも簡単です。効果も約3ヶ月と長持ち!なんとトヨタの エンジニアが手洗いで施工します。クルマの定期点検やオイル交 換でご入庫と一緒に!ご家族の方のお車もご利用いただけます!



### そんなポリマー洗車にお得な回数券が登場!

### 軽~セダンクラスの場合 …………

- · 通常価格 2,100円(稅込)
- 6回クーポンだと**9,800円**(税込)
- ・10回クーポンだと**16,300円**(税込) <mark>4,700円</mark>もお得

### 

- · 通常価格 2,625円(稅込)
- ・6回クーポンだと12,300円(税込) 3,450円もお得
- 10回クーポンだと19,800円(税込) 6,450円もお得

### トヨタカローラ京都株式会社 www.corolla-kyoto.com/



◉上堀川店 ◉北白川店 ◉円町店 ◉ 桂 店 ◉乙訓店 ◉吉祥院店(86専門ブース AREA86併設) ◉伏見店 ◉醍醐店 ◉宇治店 ◉城陽店 ●福知山店 ●舞鶴店 ●峰山店 ●木津川台店 ●京田辺店 ●八幡店 ●亀岡店 ●伏見マイカーセンター ●八幡マイカーセンター 【取扱車種】プリウス・プリウス g・アクア・SAI・カムリ・ノア・エスティマ・エスティマ・エスティマ・バーフェンガード・カローラフィールダー・カローラルミオン・パッソ・ラクティス・シエンタ・スペイド・トヨタ86



Tapas スペイン小皿であれこれどうそ。		Am
スペイン産オリーブ	¥300	生ハムの 生かる
アリオリポテト (ニンニケマヨネーズ)	¥300	サンドBOX
田舎風トルティージャ(スペイン風オムレツ)	¥300	イベリコ・ベジョータたっぷりの
ピクルス (いろいろな野菜で)	¥300	とろけるサンドです! 本日のタパス3種とご一緒にどうぞ!!
キノコのマリネ	¥500	700
ムール貝とジャガ芋の煮込み	¥500	Ajillo ニンニクを10個以上使用してる「本物のニンニクオイル煮込み」です。
ピストマンチェゴ(野菜のトマトに込み ラマンチャル	a) ¥500	ご自宅で温めるだけで OK!の世界初?本格アヒージョ。
ぷりぷりイカのローマ風フライ	¥500	海老のアヒージョ ¥780 マッシュルームのアヒージョ ¥780

¥500

¥500

スペインでドングリを食べて育った 黒豚のイベリコ・ベジョータ!

¥1500

¥600

¥600

# サクサクフライドポテト ブラバスソースとケチャップ ¥500 自家製パン(2人分) Paella

古典的な手法を大切にしたパエリアです。 一皿づつ大切に一から仕上げますのでお時間を40分くらい頂いております。

\*お料理にお時間を頂くため、ご注文時には、必ず前もってお電話ください。

濃厚なイカスミのパエリア 最強の組み合わせのパエリアをどうぞ!!



¥300

魚介類と鶏肉のミックスパエリア(2人)

(富小路店は魚介類のパエリアになります)



メニュー以外にも、季節に応じてタパスやスペイン料 理が豊富にございます!! 各店にお問合せ下さい!

サルピコン (魚介類のあっさりマリネ)

本日の鮮魚の酢漬け

冷製アサリのシェリー酒風味

Iberico de bellota

ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ

京都市下京区糸屋町 228

イベリコチョリソー

イベリコジャーキー

京都市下京区市之町 258-1

京都市下京区徳正寺町 41-8

www.bellota.jp

# こいくち

京料理の隠し味と言われる、風味豊かなこの味を、とくに、「こいくち」は昔ながらの本醸造が生み出す逸品です。鷹峯の木樽造りが支える、代々受け継がれて来た製法。

かけ醤油や煮物など、







こいくち醤油

180ml 瓶 ······ 270円 360ml 瓶 ····· 520円

1リットルパック …… 520円

### 松片醬油

北区鷹峯土天井町21(市バス土天井町停留所よりすぐ) ☎492-2984/9時~18時/店休日:12/30~1/5 www.matsunoshouyu.co.jp



# **パッケイ500m** vol 13, 2013年5月10日発行

### staff

企画・編集・営業・制作: union affinity

印刷:

モスグリーンスタジオ

表紙絵・ロゴデザイン:

株式会社アイ・サポート 大日本印刷株式会社

デザイン・データ制作:

A-vik•八木義明

誌面デザイン: こうめ工房 HON DESIGN もりはな組

森華

配布協力: 株式会社実業広告社 カネヨシ商事株式会社 Kiyu工房 京都館

協力: 地図制作: 京都市交通局 Design Maple

### 編集後記

リニューアルです!本当に多くの皆様にお世話になり、 お力をお借り致しました。スタッフ全員の集大成なのだ と改めて実感しております。そして、いつも読者に喜ん でいただく誌面づくりに、共同作業のごとく参加して下 さるクライアント様に感謝の気持ちでいっぱいです。 今後とも、よろしくお願い申し上げます。

ハンケイ500m 編集長 円城新子

移動の合間によさげなカフェや、気になるお店を 見つけたら、とりあえず入る、注文する、買って みる。その繰り返しの大切さをしみじみ感じてい ます。祝2周年!

制作ディレクター 中山みゆき

天ぶら「かふう」さんの取材時、空き時間に京大のカフェで一服。修学旅行だろうか高校生がいっぱいで、彼ら彼女らの初々しさがまぶしかった。 営業ディレクター 篠本暁人

次号は2013年7月10日発行予定です!

いざ北西へを目指します。

市営地下鉄ラック以外の設置箇所の確認や バックナンバーはHPからどうぞ!

www.hankei500.com



### ○京おんなクイズ

本物を知る京おんなが本誌の内容から2問を出題します!**答えは必ず、本誌に書かれています。** じっくり読んで、答えて下さいね!

※情報料についての詳細は、ケータイサイトにてご確認ください。 ※「i モード」は、NTT ドコモの商標登 ※QR コードは株式会社デンソーウェーブの商標登録です。 ※「Yahoo! ケータイ」は、米国 Yahoc

運営会社:株式会社クレイド お問い合わせ:info@b-10.net

整形外科靴の研究に基づき、足の健康を一番に考えたシューズショップ「フットクリエイト」には、歩行時の膝トラブルを予防し、膝の正常な動きをサポートしてくれるシューズもあります。そのシューズの踵部分に搭載された特殊な構造とは?

本場ドイツのソーセージや、フランスのテリーヌなど、本格的なオードブルを彩る 惣菜がテイクアウトできるお店「リンデンバーム」。店主がヨーロッパで学んできた、 これらの豚肉加工品全般を意味する言葉といえば何でしょうか?

### 問題を解くと素敵なプレゼントが当たります!

沙雅の人形の稚児人形 (25P) お1人様リンデンバームのソーセージセット (10P) お2人様

出題2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。正解者には抽選でいずれかの商品を 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: 2013年7月1日am0:00 前回の答 ●問1 ふじりんご(ふじ) ●問2 伝統技術 ハンケイ500mの クオリティアップに ご協力ください! 本気で求めています、 生の声を!

37 パンケイ500m 36

