バンケイ500m

vol.017
2014

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 五条京阪前（ごじょうけいはんまえ）
TAKE FREE

花街の奥。その日常の面白さ。

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5回　はじめての大きな挫折。

昨年11月8日にリニューアルオープンした「まんざら 団栗橋」。すぐ目の前が鴨川という最高のロケーションで、夏の川床も人気だ。

時代の追い風に乗って木屋町店を大繁盛させた木下社長が次に乗り出したのは、客単価の低い居酒屋からの脱却だった。「多少余裕もあったし、自分のお金で有名な料理屋さん何軒か行ったんですわ。その頃で2万円の懐石とかね、でも錦とか中央市場で会ったらうちと同じもん買うたはる。うちより少ない量を何倍も高い値段で売ったはるんやね、こら儲かるなって（笑）」。

同じ頃に祇園の料理屋で経験を積んだ板前と知り合い、先輩からは団栗橋のビルのテナントを紹介された。「当時のあの辺はあんまりガラが良くなくてどうしよかなって思ったけど、鴨川に面してるしこれから良くなるんちゃうかな、いいやんやろって（笑）」。毎回感心するのだが、社長はとにかく決断の思い切りがいい。自らの感覚に従って、多少のマイナス要因で二の足を踏むことがないのだ。当時のバブル景気も背中を押した。「銀行もね、次は割烹ですか！　絶対流行りますよ！　とか言うてお金貸してくれはるでしょ、僕もおだてられると登るタイプやしね（笑）」。

木屋町店の開店からわずか2年、8000円からの懐石コースを出す割烹をオープンさせた。店の屋号も「和魂（わこん）」とし、居酒屋まんざら亭からの脱却を果たしたが、実は、他のスタッフからは大反対を受けていたのだ。「やめた方がええんちゃいますか、社長には向いてませんよって言われてたんやけどね」。そして、和魂がオープンして3ヶ月で答えが出た。「あっ、これは違うわって（笑）。やっぱり自分は居酒屋向きなんやと、賑やかな方が合ってるんやね」。かしこまった雰囲気になってしまう高級店「和魂」には、まんざらの従来のお客さんもなじめず、客足は伸びなかった。赤字を背負いながら1年半続けて、ようやく閉める決断をする。

新たに雇い入れた板前さんへの気遣いと、反対を押し切って始めたことの意地、その両方が持ち前の決断の良さを鈍らせてしまった。

「最初の大きな失敗やね、どこか背伸びしてしもたんかな、自分も頑張ったら名だたる料理屋さんと同じことできるやろってね」。

その後、同じ場所でまんざら亭団栗橋として再スタート。今やこの店は、現存するまんざら亭の店舗で、最も長い歴史を誇る。和魂で味わった苦い思いを忘れまいとしたのだろうか、社長自身が結成した和太鼓チームに「和魂」と名付けた。今も周年イベントがあると、一心不乱に和太鼓を打ち鳴らすのだそうだ。

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 団栗橋

京都市下京区四条通木屋町下る団栗橋西高岡ビル1F／☎075-344-0280／17時〜24時／無休／www.manzara.co.jp

昼 式部御膳　2,200円
雪月花御膳　3,000円
加茂川会席　5,000円

夜 京会席　6,500円
季節の会席　8,500円
華会席　10,000円
華月会席　13,000円

清水寺　八坂神社　高台寺

京の東山、八坂通り
祇園祭、大文字

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 八坂弁当　3,000円
鴨川弁当　4,000円
祇園会席　5,500円

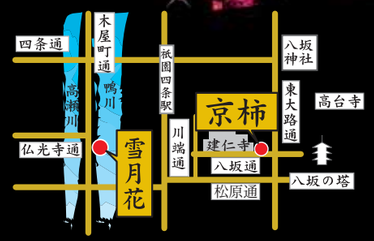
夜 六波羅会席　6,800円
円山会席　8,500円
東山会席　10,000円
京柿特別会席　12,000円

四条河原町
075-342-1777

祇園八坂
075-531-6600

京料理 木屋町 雪月花 真

京料理 祇園 京柿



http://kyoto-hanatsubaki.com/

ハンケイ500m vol.017 2014

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、本物志向のこだわり屋として知られています。
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。

本物志向を満足させられる店には、やはり良い「職人」がいる、ということに気付きました。
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」。この感動と白さを読者の皆様にご紹介しようと思います。

今号の表紙
「はつはる辻をどり」
絵：森 華
宮川の筋を歩けばあな面白し。女も毛ものも遮那王の笛の音色にいざなはれ右に左に踊り咲き。念珠まろばし弁慶が「御許も来よ」と笑まひけり。

特集 五条京阪前 から半径500mを歩いてまわる。

1 まんざら、夢でもない話 …… まんざら亭
2 人形コラム …… 沙雅の人形
4 おさかなコラム …… 丸塩鮮魚
6 京菓子司 松壽軒
8 西冨家コロッケ店
10 洋菓子 フリアン
12 辨慶 東山店
14 フジ美容室
16 バス停コラム「五条京阪前」
18 ヌーベルバーグKYOTOものがたり
19 仕上げのひと振り …… 原子郭
20 京おんなの南座NEWS
21 My Favorite News
26 彫金師から学ぶ …… 工芸工房 鎚舞
27 女子鍋サミット
30 すっぴんコラム …… ANBAN
32 京おんな御用達の祇園のサウナ …… ルーマプラザ
33 BEST THINGS …… フットクリエイト
34 BELLOTA column
35 ハンケイ500mスピンオフ …… トヨタカローラ京都
36 マダムが選ぶ季節のTea／京おんなクイズ／編集後記
37 うすくち …… 松野醤油

ハンケイ500m 人形コラム

人形師は、〝変わらないモノへの憧れ〟を形にする仕事

常に意識しているふたつのテーマとは？
何百年と続く伝統工芸の職人としての、
揺るぎない決意を聞いてみます。

「沙雅の人形」の有職京人形司・大久保佳さんが、

親王飾り『雅楽器』

親王飾り『桜／サクラ』

木目込み親王飾り

有職京人形司の大久保佳さんは、4年ほど前に先代から「平安寿峰」という号を受け継ぐ。名実ともに京雛の伝統を継承する主となったわけだが、振り返ってみると、10年ほど前の出会いが契機となり、自分が作るお人形さんはこうありたいという、強い意識が芽生えた。「柿右衛門を見た時に、すごいなこの赤！って衝撃を受けてね、その絵付けの赤の美しさに思わず息をのんだんです。江戸時代の陶工柿右衛門が、苦労苦心の末に生み出したという逸話も知り、ああ命かけてこの赤出したんやから、そらきれいなはずやって」。この柿右衛門の磁器からは、作り手が追いつめられた状況で生み出されたものだという感覚が伝わったと言う。「お人形さんでも、古い新しいに関わらず、糸が張りつめたような緊張感というか、一本張ったもんがあるというか、そういう匂いに、自分は常に魅かれるんです。それを形にすることこそ、自分がやらなあかん仕事なんやって」。なるほど、彼が手がけるお雛さんの気高さや凛とした佇まいは、確かに〝張りつめた美しさ〟を纏っている。そして、彼が気質として持つ〝変わらないモノへの強い憧れ〟も、伝統に携わる者ならではのものだろう。「お雛さんって、女の子が産まれて初めての大きな買物でしょ？　それも10年20年ひょっとしたら30年以上その人と一緒にいてはるかもしれん。だからこそちゃんとせなって思うし、僕らはお人形さんがどんな道を歩いていくのか、きれいなままで持ち主の傍にいてくれているのか、修理で戻ってこない限り確認はできない。だから余計に変わらないモノへの憧れが強いのかな」。寸断なく変化を繰り返す現代において、人形は、私たちに代わって「不変への羨望」を携えてくれている。きれいなままで役割を全うしてほしいと願い、人形を作る過程でついつい、ひと手間ふた手間と工程を増やしてしまうんだとか。「出来栄えには影響しないとわかってるんやけどね、気いのもんやね（笑）」。職人らしい分厚い手を揉みながら笑って言った。

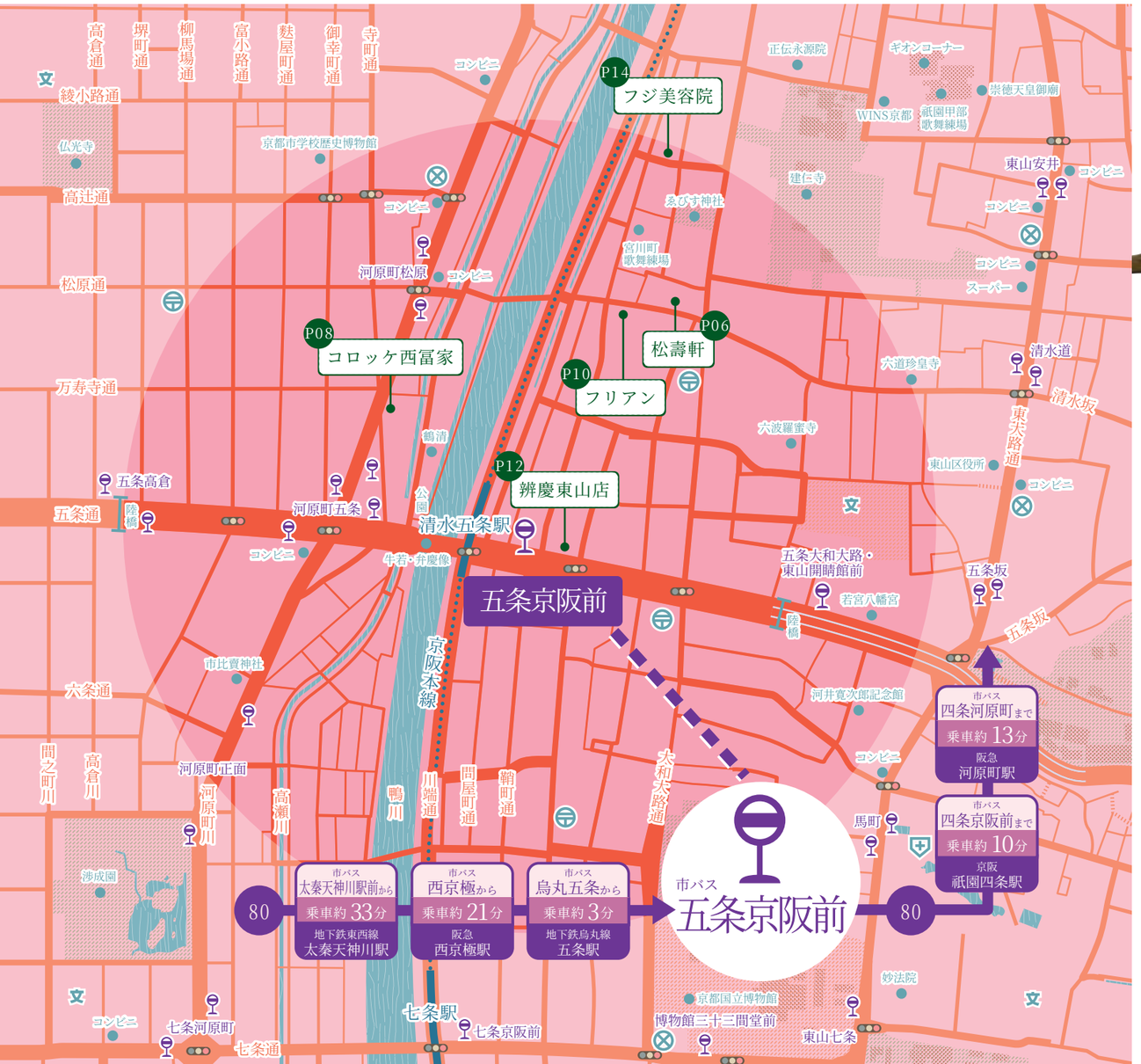
沙雅の人形　おみせ
京都市右京区嵯峨広沢南
下馬野町14-1 嵯峨ハイツ1F
TEL/FAX：075-881-3935
営業時間：10時～18時
定休日：木（2月末までは無休）
www.s-ningyou.biz-web.jp

ごじょうけいはんまえ

五条京阪前から半径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～

木屋町を五条まで歩いて大橋を渡る。
川端沿いから古い商店が立ち並ぶ細い通りを抜けて、宮川町の石畳をぶらぶら。
行き交うお稽古帰りの芸妓さんや舞妓さんが会釈する。
忙しそうなのは料理屋さんに出入りする豆腐屋さんや魚屋さん。
雅な路地のようでいて、ふと地元京都の素顔が見える。
どこかほっとする花街の奥。



「スーパー激戦区やけど、魚の鮮度はどこにも負けません！」。

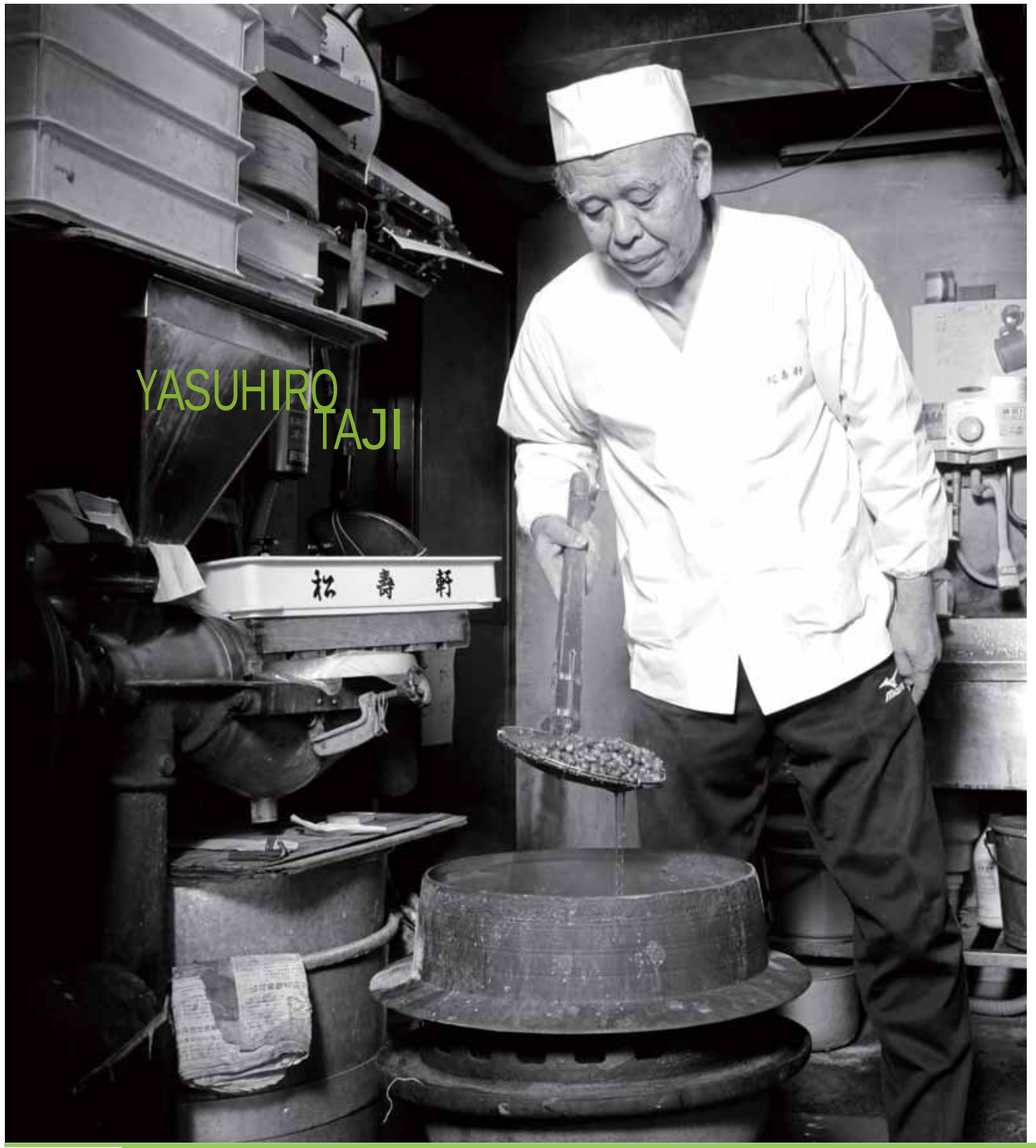
販売主任
星野宏明さん

そ の日の朝水揚げされた舞鶴港の魚が直送便で運ばれる、丸塩鮮魚のインストア店舗が宇治市に新たに誕生した。「サンディ小倉店」の鮮魚コーナー。多少の前後はあるが、午後3時半～4時頃になるとスタッフが次々と魚を並べ始める。グレ、アオリイカ、ハマチ、石鯛などなど、魚種の豊かさにワクワクし、何より、その驚きの安さが、否応なしにテンションを上げてくれる。安く提供できるのは、中央卸売市場を介さないから。水揚げから店頭に並ぶまでのタイムラグは移動時間のみと、鮮度が良いことこの上ない。海が遠くて美味しい魚になかなかありつけない京都市民や宇治市民にとって、ありがたく、貴重な存在である。

鮮度感を誇るかのように艶艶しい魚が並ぶ鮮魚コーナーを、毎日てきぱきと切り盛りするのは、丸塩鮮魚の星野宏明さん。まだ30歳と若いが、てきぱきと働く姿からは、魚のプロとしての自信がみなぎっている。母親世代のお客さんといつも笑顔で接し、美味しい食べ方を教えてあげることを忘れない。「とにかくウチの魚は鮮度がいい。」「どこからほとんどお刺身でいけますが、舞鶴は地の魚が多くて、皆さんが見慣れない魚もあります。どうやって食べたら美味しいか知ってもらいたいし、魚好きの人をどんどん増やしたいですね」。昨年11月にオープンしたばかりだが、早くもご近所の主婦たちの敏感なアンテナが、この店の鮮魚の高いコストパフォーマンスを感知しているようだ。近畿有数の漁港から、様々な旬の魚をその日のうちにスーパーまで届けてくれる幸せを実感できるのが、丸塩鮮魚。新たにサンディ小倉店がその仲間に加わった。

「京都の人にも舞鶴の魚を美味しいうちに食べてほしい」。この思いひと筋に、既存の流通に風穴を開けて頑張る魚のプロ集団、丸塩鮮魚。スーパーでの小売りに加えて、京都市近辺の飲食店などと直接取引し、顧客の要望に叶う魚をセリ落としてすぐに納める仕事も始めており、魚自慢の居酒屋やイタリアン、スペイン料理店などに喜ばれている。舞鶴港を出発するトラックに、もっと多くの魚が積み込まれ、直送便がいくつもできることを目指して。本誌も、京都の隅々まで舞鶴港直送の新鮮魚介が広がっていくことを期待してやまない。

有限会社 丸塩鮮魚（サンディ小倉店）
宇治市小倉町天王26-1／☎0774-28-6103
／10時～19時半(木曜日は9時半～)



YASUHIRO TAJI

花街に四季を届ける京菓子職人。

「地味ですよ、うちのお菓子は(笑)」。

松壽軒　店主 田治 康博

shojuken

茶席の生菓子が語る松原通の四季。

大和大路松原の商店街の一角に、「建仁寺御用達」、「高台寺御用達」の木札が下がった和菓子屋がある。一見するところ、とくに華美な様子もなく地元に馴染んでいるのだが、小さなガラスケースに並ぶ5、6種の生菓子は、どれもお茶席用の上生菓子ばかり。各々に季節感ある菓銘があり、見本はどれもひとつずつだ。

その美しさに見とれ思わず入店し、偶然にもいただいたのが、出来立ての蕎麦薯蕷のお饅頭。その素朴で濃い素材の風味と美味しさに感服した。ご主人の田治康博さんが頬りにおっしゃるのは「うちのお菓子は地味ですよ」というセリフ。実はその地味さこそ、京菓子の深遠なる伝統のなせる業なのだ。

食べ手の想像力を尊重する地味な和菓子。

「有明という菓銘でね、師走の明けの空は暗いんやら明るいんやら、わからへん。そんな空の色を表現するのに蕎麦粉を使ってるんです」。創業以来、有名寺社のお茶席から注文が多い松壽軒は、多分にその影響を受けている。一見、地味ともとれるその飾り立てないシンプルな菓子は、侘び寂びと省略の美に満ち、見て食した人が、あれこれ想像できるような世界観を創り上げているのである。

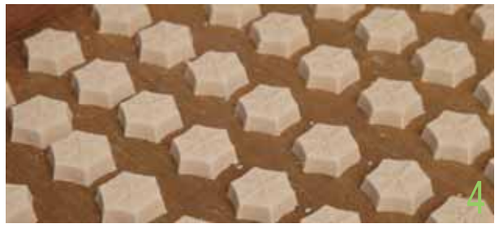
「それが京都の菓子の神髄と違いますかな。他所とは違うところです」。年間50〜60種もの菓子を作り、1週間にひとつずつ菓子を変えていくのも、菓子から季節感を感じさせたいという誇りを思わせる。

「田舎饅頭が薄皮なのは、饅頭の皮より、穫れたての小豆を存分に味わってもらうためです。小豆の皮もやわらかくて、ほんまに美味しいもんですからね」。どの工程もすべてひとりでできるよう先代に教わり、技を磨いた。それが、ひいては和菓子作りの技術を幅広く習得させ、様々な菓子の注文に応じられるだけの技量を培ったのだ。南座や花街歌舞練場のお部屋見舞いとして重宝されているのも、季節に応じた品のある菓子を作り続けているからに他ならない。

美味しくしたいから和菓子は丸く作る。

「丸い形の方が、難しいんです」。饅頭やきんとんを始めとする松壽軒の生菓子は、すべてが小振りで愛らしい丸形。つくね芋や山芋をつなぎに使う薯蕷は、職人の技量がなければこの丸みはできないという。「細工するほど表面積が増えるし、菓子に触ってる時間も増える。その分固くなるのも早い。結局は、丸い形にして、あんまり手を加えない方がいいんです。菓子の美味しさにこだわって作ると、丸い形に行きつくんです」。

原材料、職人の腕、洗練された感性。どれもがきわめて高い水準にあるお茶席の菓子が、商店街のショーケースに並び往来する人々に四季を告げる。そして、その時期だけのとっておきの京菓子を、炬燵で番茶といただくことは、京都の贅の極みなのではないだろうか。



1／皮の部分が三笠というよりはカステラに近い食感で、素晴らしく美味しい。松壽軒では数少ない通年の商品だ。3／手前中央が蕎麦薯蕷、その右隣の「試みの餅」は、取材当日が偶然、花街の事始めの日であったことから作られた。正月準備が始まる日とされ、元日に備えて試みでする餅搗きをイメージしたもの。
4／木板に整然と並ぶお干菓子。和三盆の口溶けの良さに驚かされる。

京菓子司 松壽軒

京都市東山区松原通大和大路西入ル／☎075-561-4030／10時〜18時(要予約)／定休日：日・月

洒落ているのはお店だけ。実は硬派な俵コロッケ。

「すぐ揚げますので、お待ち下さい」。

西冨家コロッケ店　店主 西冨学

nishitomiya

1／金土は19時からバルになる。コロッケ以外のご馳走もメニューに加わる。2／俵形のやわらかそうなコロッケがショーケースに並ぶ。揚げずにテイクアウトもできる。3／定番の挽肉とホワイトソースがたっぷり入ったプレーン。他にもバジル、ブルーチーズ、ドライフルーツなどワインにも合うコロッケも豊富。

なんとなく平和っぽい俵形のコロッケ。

河原町通の万寿寺通を少し上がった東側。決してコロッケ屋とは思えない、洒落たウッドの扉を開けると、ショーケースの向こう側から、ダンガリーシャツにコットンの前掛けをした男前の店主が出迎える。

銀色のバットには、やわらかそうなパン粉がまぶされた俵形のコロッケがずらり。プレーンのポテトコロッケには、たっぷりの挽肉とホワイトソースが入っていると表示がある。それを指差して選ぶと、店主は軽快に「すぐ揚げますので、お待ち下さい」と告げ、後ろの厨房で手早く揚げてくれる。

西冨学さんがコロッケ専門店「西冨家」をオープンしたのは1年半ほど前。「幼い頃から母親のコロッケが大好きで、学生時代、一人暮らしを始めた時に、少しずつ自分で作り出して、あれこれ研究していました」。京都の芸大を卒業し、ITデザイナーになってからも、「いつかはコロッケ屋になりたい」、そうぼんやりと計画していたのだそう。

研究して行き着いたジャガ芋と挽肉の比率。

60〜70作ほどのコロッケを試作した西冨さん。その研究は、まずジャガ芋から始まった。

「ジャガ芋の旬は西からやって来るんです。その時期に一番美味しいジャガ芋を仕入れて、水分量を見ながら他の具材とのバランスを考えています」。西冨家のコロッケは、2／3がしっとりとしたメークインで、1／3が男爵。水分が多いメークインの新ジャガシーズンにはとくに材料の配合に苦労するそうだ。

また、挽肉は牛9：豚1の比率を固持し、上質の赤身の味わいを重視する。「美味しい挽肉を安く卸してもらえることも、かなり勉強しました」。玉葱の皮むきから始まり、芋を蒸してマッシュ、具材を炒めて混ぜ合わせ、タネごとに分量を量る。さらに衣とパン粉を着けて揚げるまで実に9時間の仕込み。たった1人でやり遂げるのは、何よりコロッケが好きだからだと思い知らされる。

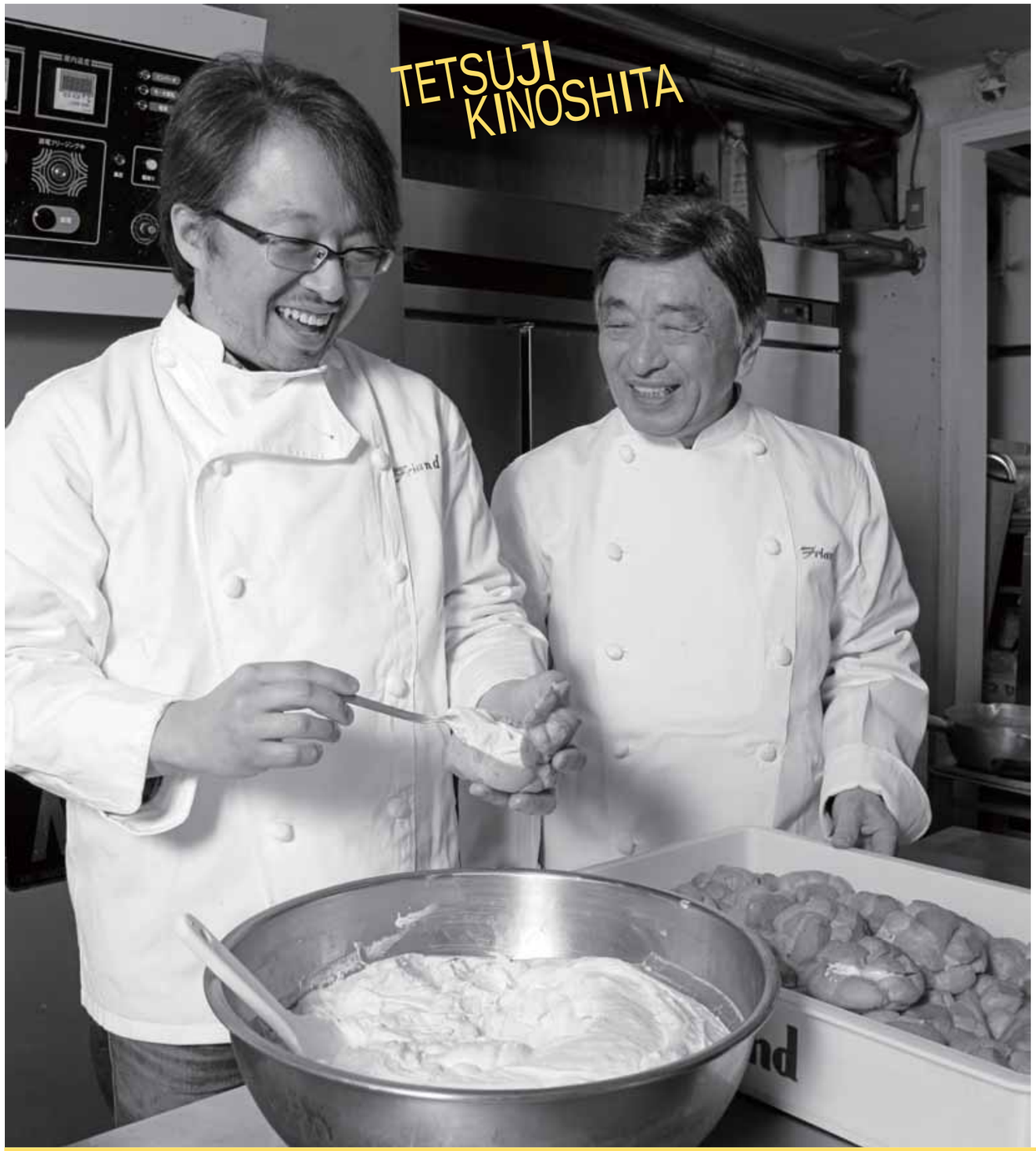
西冨家の最大の特徴は薄い衣と俵形。

「分厚い衣が好きじゃないんです。脂っこくなるから。冷凍保存もしません。ジャガ芋の繊維が潰れて味が変わるしね。それにうちは俵形だから、冷凍したら芯まで熱が通らないです」。何よりコロッケの中身を味わって欲しいという西冨さんは、脂っこい衣が少ない方がいいと言う。仕込みから1日だけ寝かせた翌日の薄い衣が、適度な膜を作りカラッと香ばしいコロッケになるのだそう。

「本当はあまり言いたくないんですが、俵形のコロッケって食卓にあるだけで、どこか平和でしょう。だから好きなんです」。ご近所の老人がときどき西冨家にやってくるのは、決して外観のお洒落さからではない。直向きに店主が揚げるこの店のコロッケが、どこか懐かしく優しい味わいをもたらすからだろう。

西冨家コロッケ店

京都市下京区河原町通松原下る植松町735／☎075-202-9837／11時半〜20時／定休日：日



昔懐かしい柔らかなシュークリーム。

「お客さんが“変えたらあかん”言うてね(笑)」。

フリアン　店主 木ノ下 哲次

Friand

舞妓さんが足しげく訪れ、花街で40年以上も愛され続ける洋菓子店「フリアン」。敷居の高いイメージとは真逆で、松原通に漂う下町の生活感に、親しみやすさと華やかさを添えている。所狭しと並ぶケーキの美味しさは、南座や歌舞練場のお部屋見舞いに重宝されるほどだ。

店主で2代目の木ノ下哲次さんは、父親から店を受け継ぎ、京都ならではの抹茶のテリーヌで全国菓子博の農林水産大臣賞を受賞するなど、時代に合わせた新商品の開発にも熱心だ。「親父は、“継がんでいい、自分の好きにしたらいい”って言いながらも、やっぱり継いで欲しそうやったんですよね（笑）。こじんまりした店ですけど、長年のお客さんもいはるし、守っていきたいなって思います」。

常連客が許さなかったシュークリームの変容。

哲次さんは神戸の有名パティスリー「ツマガリ」で修業し、店の名物だったシュークリームを3年間に渡って作り続けた。彼が任されたのは、シューがこんもりときれいなドーム型で、サクサクのハード系だった。京都に戻り店を任されると、ほとんどのケーキを自ら考え作ったものに変えていったが、たったひとつ、シュークリームだけは昔のままである。「ツマガリのようなハードなシュークリームも作りたかったんですけどね、変えると怒られるんですわ、昔からのお客さんが“あかん”言うて（笑）」。

フリアンのシュークリームは、昔ながらの柔らかいタイプ。先代の木ノ下敬已さんが、東京の洋菓子店「マドレーヌ」で修業中に初めて食べて、“涙が出るほど美味しかった”ものを、甘さを抑えて再現している。粉糖をたっぷりまぶしたシューは、その表面だけがサクっとして中はふんわり、食感がこの上なく軽い。カスタードも、これ以上減らすと固まらないという限界点まで粉の量を少なくし、卵と牛乳の柔らかな甘みを存分に感じさせてくれる。さらに、生クリームの泡を潰さないように混ぜ合わせる職人技が、素晴らしくなめらかな口溶けを生むのだ。

互いを高め合う現役の菓子職人父子。

「親父と一緒に厨房入ると、すぐ喧嘩になるから嫌なんです。そのやり方は物理的におかしいとか、今はこうするもんなんやとかすぐ言い合いになるんですわ。表の通りまで、喧嘩の声が聞こえたこともあったりね（笑）」。

時代も違えば親方も違う。職人のこだわりがぶつかり合うのももっともだが、ふたりの菓子職人がそれぞれの親方から、真面目に作ることの大切さを会得したこと。それが、変わらないシュークリームの味に表れているのだろう。「シュークリームでも、焼きたての一番美味しいのは菓子屋が食べてるんですけどね（笑）」と申し訳なさそうに言う哲次さんの隣には、まんざらでもない様子で笑う父親の姿があった。

親子二代で守る、シュークリームの味。

1／以前は夜11時まで営業していたそう。花街にあるケーキ屋さんならではの営業時間だ。2／季節のフルーツや旬の食材をとりいれ、フランス菓子ではない、日本の洋菓子を作り続ける。3／ボコボコした山が重なり合う、見た目も懐かしいシュークリーム。クリームも惜しげもなくたっぷりと詰まっている。

洋菓子フリアン

京都市東山区宮川筋５丁目 333 ／ ☎ 075-561-2727 ／ 10 時～ 21 時／定休日：月（祝日の場合は営業）

飲んだ後の至福。屋台から続く〆の定番うどん。

「濃いめで、京都にはあんまりない味やったしね」。

辨慶東山店　店主 寺元 正行

benkei

京の夜鳴きうどんのパイオニア。

弁慶うどんは、おふくろの味から生まれた。

正行さんの姉が結婚した男性が、三条大宮で寿司屋を始めたものの、やがて店を人に譲って、うどんの屋台に商売を一転させたのである。これが弁慶うどんの始まりとなったのだが、今も弁慶うどんの西京極本店にいる創業者の岩本さん曰く、「こっちの方が伸びしろあるなって思って、うどん1本に集中してやりたかったしね」。

そして、創業と同時に誕生した店の看板うどん「弁慶うどん」は、実は、正行さんの母親の存在なしにはあり得なかったのである。娘婿が始め、後に実の息子で、店主を任されているのが、創業者の義弟、寺元正行さんである。

京都を代表するうどんのひとつにまで育て上げたものこそ、彼女の得意料理であったきんぴらごぼうなのである。食感と味、両方のアクセントになっているこのおふくろの味に支えられ、屋台から路面店へとその歴史は続いている。

平成5年から続く路面店の歴史も、あと2年ほどで屋台のそれと肩を並べる。今では店内に観光客のみならず、修学旅行生たちの姿も数多く見られるようになった。願わくば、彼ら彼女らが大人になり再び京都を訪れた際、祇園や先斗町で一杯飲ってから弁慶うどんで〆てもらいたい。うどんの味は変わらなくても、大人になった自分と、また一味違う京都の情緒を実感できるに違いない。

京都で働いた団塊の世代、またはその前後の年齢層の多くが、祇園や木屋町、先斗町で飲んだ帰りにお世話になったことだろう。五条大橋東詰の北側から少し東、京都中央信用金庫の前でその屋台の灯りはぼんやりと浮かんでいた。昭和46年から20年以上続いた弁慶うどんの屋台には、週末になると、寸胴から立ち上がる湯気の向こうに酔客のごきげんな様子があふれ、小腹を満たすべく熱々のうどんをすする大人たちでごったがえした。

飲み屋帰りに好まれた、濃いめの出汁と細麺。

出汁は京都のうどんには珍しい濃いめの甘口。アルコールで鈍感になった舌にも旨みがしっかりと伝わる味わいだ。名物の「弁慶うどん」は、牛肉ときつねに自家製きんぴらごぼうのピリ辛が合わさり、見事という他ないバランスが成立している。コシのない細麺で、食感よりのどごしで食べるうどんだから、飲んだ後にはなおさら美味い。夜の帳が下りてぽつぽつと増え始める客足は、深夜0時を過ぎて一層ヒートアップし、閉店する早朝4時までの数時間だけでうどん玉が200玉以上なくなったと言う。飲んだ後の〆は弁慶うどんの屋台、という愛好家が京都にどれほどいたのかを改めて思い知らされる。

弁慶うどんは昭和の最後を屋台のままで見届け、世が平成に移って5年ほどで、中信からほんの少し東に店舗を構える。ここで、屋台時代の最後の1年から今も長年勤めることになる弁慶うどんを、

1／製麺所にヒントを得て、魚の投網に竹の輪を取り付けた弁慶独自の麺切り網。湯切りの良さと麺を傷つけない優しさを兼ね合わせる。2／創業からの名物「弁慶うどん(900円)」。具だくさんだが食感のバリエーションが豊かで何度食べても飽きが来ない。3／至る所に著名人のサインがずらりと並ぶ店内。近年はランチの来客がメインになりつつあるそう。

辨慶東山店

京都市東山区五条京阪東入ル北側／☎075-533-0441／11時半～深夜3時／定休日：日

生まれ育った花街で粋を培った美容師。

「持って来はった頭で、ちゃんとアップにしてみせます(笑)」。

フジ美容室　美容師 澤山 恵子

fuji-bivoushitsu

うなじの艶に見る、花街美容師の想いと技。

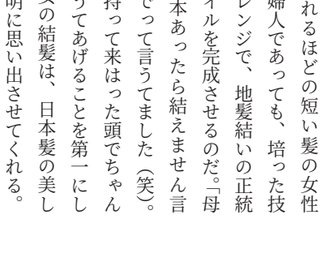
宮川町の歌舞練場から北へ5分ほど歩くと、西南角に見えてくるレトロな美容室。表のガラスから中を覗くと、年季の入った待ち合いのソファに、アールがかかった小振りのカウンター、その向こうにはアンティーク装飾の縁取りが美しい楕円の鏡が並んでいる。経た年月と同じだけ丁寧に手入れされてきたのだろう。ほとんどが開店当時のままという店は上品さと清潔感であふれている。今も昔も、お茶屋の女将さんや地方さん、小唄や舞の先生、祇園界隈のクラブのママに至るまで、花街に生きる着物姿の女性にとっての替えの利かないパートナー。フジ美容室はこの花街ならではの様式美と技術を守る美容室なのだ。

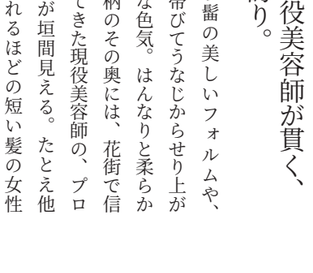
着物によって変える髷。変わらない髪結いの正統。

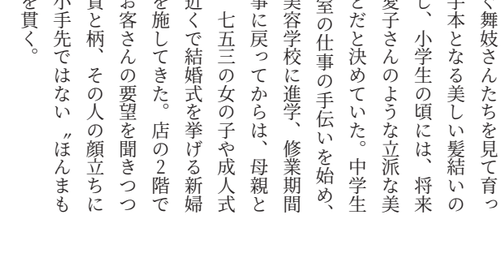
2代目として店を切り盛りする澤山恵子さんが、母親からその技術を受け継ぎ得意とする新日本髪というアップスタイルは、昭和20年代に考案され、芸舞妓さんが結う正式な日本髪よりも、元のスタイルに戻しやすい和装時の髪結いとして広く浸透しているが、昨今の振り袖姿の女性の髪結いには、もどかしい思いを感じることも多いとか。「最近の成人式は、なんやごちゃごちゃした頭の人がぎょうさんいてはるけど、振袖はミスの第一礼装ですからね。髪結いも何でもありというわけではなくて、品のあるものでないとあかんと思うんです」。彼女は幼いころからずっと、店の前を通って稽古場やお座敷へと急ぐ舞妓さんたちを見て育った。生きたお手本となる美しい髪結いのすぐ傍で暮らし、小学生の頃には、将来の目標を山野愛子さんのような立派な美容師になることだと決めていた。中学生になると美容室の仕事の手伝いを始め、高校卒業後に美容学校に進学、修業期間を経て家の仕事に戻ってからは、母親と従妹と3人で、七五三の女の子や成人式に出る女性、近くで結婚式を挙げる新婦などに髪結いを施してきた。店の2階で着付けをし、お客さんの要望を聞きつつ着物や帯の品質と柄、その人の顔立ちにも合わせて、小手先ではない〝ほんまもんの髪結い〟を貫く。

花街の現役美容師が貫く、信念と誇り。

彼女が結う髷の美しいフォルムや、艶っぽい光を帯びてうなじからせり上がる地髪の上品な色気。はんなりと柔らかい雰囲気の人柄のその奥には、花街で信頼を寄せられてきた現役美容師の、プロとしての誇りが垣間見える。たとえ他の店では断られるほどの短い髪の女性や、薄毛の老婦人であっても、培った技術の高さとアレンジで、地髪結いの正統なアップスタイルを完成させるのだ。「母は、髪の毛3本あったら結えません言うたらあかんでって言うてました(笑)。私もその方の持って来はった頭でちゃんとアップに結うてあげることを第一にしてます」。彼女の結髪は、日本髪の美しき品性を、鮮明に思い出させてくれる。







1／お客さんから、髪の毛触るのが本当に好きそうと言われる澤山さん。迷わず飛び込んだ美容師の仕事を心底楽しんでいる。2／髪の毛の色や元々のボリュームを考慮しながら、すっきりと可愛い髷をイメージして結っていく。3／棚には常連客がキープする整髪料がズラリと並んでいる。4／フジ美容室で結った新日本髪で成人式に出席した女性。着物の柄に合わせた髪飾が、上品な結髪に映える。

フジ美容室

京都市東山区新道通り団栗下ル上柳町185／☎075-561-7678／9時～18時／定休日：月・第3日

花街宮川町、鴨川、木屋町。京都の風流の奥の日常を眺める五条京阪前。

お稽古帰りの舞妓や芸妓が、石畳で行き交う人に会釈する光景は、この町の日常。木屋町や花街の料理店に出入りする商売人は、細い道を慌ただしく通り抜ける。界隈の小中学校が、少子化による統廃合で年々数少なくなるが、伝統を担う次世代は絶えず生まれ、成長している。

牛若丸と弁慶が出会ったとされる五条大橋。その袂にある木屋町最南端の「鶴清」は木造3階建て、総檜造りの風格が漂う老舗料理旅館である。鴨川の東側から見える楼閣を思わせる景色は、この界隈のシンボルとも言えるだろう。鴨川一の広さを誇るこの川床で、かつては向い側から花火を打ち上げ、夏の宴席を盛り上げたこともあるという。

京の風流、鴨川と大きな旅館は、幼き日の遊び場。

「僕が幼いころは、まだ鴨川で泳げたんです。深さも腰くらいあったので、よく近所の友達と魚やザリガニを取ったりしました」。4代目の田中信行さんは、生まれも育ちも木屋町の下材木町。夏場は川床で賑わう鴨川や、いくつも部屋がある大きな料理旅館は、わんぱく少年にとって恰好の遊び場だった。川遊びをしながら調理場や館内を駆け巡り、幼少期を過ごしたのだそう。

「燗場（かんば）のお兄さんにもよく遊んでもらいましたね。鴨川でゴム草履が流れてしまって川下で拾ってもらったり、おやつ代わりに胡瓜をもらったりもしました。たまに広間を探検しに行って、散らかしたまま他の部屋へ行って、怒られましたけどね（笑）」。

ときどき母親に手を引かれて連れてもらう買い物は、川端通を東に渡った商店街。魚屋、昆布屋など商店が立ち並び、当時は活気と賑わいを見せていたのだそう。「駄菓子やプラモデルを買うときは、松原通の辺りまで上がって買いに行ってましたね。川端東の道は細くて、今みたいに舗装もされてなかった。よく混雑してたことを思い出します」。

かつて地元の婚礼を担った名旅館の伝統を継ぐ。

眼下には鴨川が流れ、能舞台がある200畳もの鶴清の大広間は、その昔、進駐軍がダンスホールに利用したという。所々柱にある接ぎ木は、天井の高さを背が高い外国人に合わせた名残である。

「ときどき年配の方から、〝あ、鶴清さんか。親戚が結婚式を挙げたんですよ〟、と言われることがあります。今はホテルで挙げるのが主流ですが、昔はうちのような料理旅館もよく使われてたみたいですね。伊勢海老の具足煮は今も引き継いでいる料理です」。

4代目が鶴清に入って約15年。未だに、300人規模の宴会予約も入るのは、立地と規模だけでなく、やはり宴の料理の確かな味と、手際が引き継がれているからだろう。

料理旅館鶴清　4代目
田中信行

同志社大学卒業後、神戸吉兆で修行を積み15年前から家業の鶴清に入り、市場での仕入れから季節の献立、器選びに至るまでを担う。日本料理アカデミーでは、小学校を訪問し食育活動にも尽力する。

料理旅館　鶴清
京都市下京区木屋町通五条上る下材木町451
☎075-351-8518／昼：11時半～14時
（最終入店）夜：16時半～20時（最終入店）

いちばん前のバス窓から

運転中はしゃべれないから、ぜひここで……

五条京阪前にとまりまーす。

「五条京阪前」といえば…　近辺には、観光名所が多いため、年中渋滞しているイメージがありますね。特に、観光シーズンは普段にも増して渋滞しています。例年、この近辺で開催される夏の「陶器祭り」も印象的です。数々の陶器が売られている風景を見ると、夏を感じます。

客層は…　年配の方が多いですね。四条河原町や祇園といった繁華街へ行かれるお客様も多く見られます。近辺に着物をレンタルできる所があるため、着物でバスにご乗車されたり歩いている方を多く見かけますね。

五条通という交通量の多い道を通りますが、運転中注意していることは…　停留所からの発進時は、特に後続車との十分な車間距離の確認を怠ることなく、余裕を持って発進しています。駐車車両も多いため、他車や歩行者の飛び出しなどの動向に注意しながら、安全運転を心掛けています。渋滞時は、なかなか進まないので、お客様から「運転も大変ですね。」とお気遣いいただくことがあり、その度に、お客様を安全に目的地にお届けしようと、より一層気が引き締まります。

京都市交通局NEWS

市バス・地下鉄で髙島屋京都店に来店「eco スタンプキャンペーン」を実施！

市バス・地下鉄をご利用のうえ、髙島屋京都店でお買い物をすると、市バスまたは地下鉄で利用できる乗車券がもらえる「eco スタンプキャンペーン」の第3弾を実施します。

■実施期間　平成25年9月1日（日）～
平成26年1月31日（金）

■内　容

●市バス・地下鉄をご利用のうえ、髙島屋京都店にて5，000円以上のお買い物をしていただくと、スタンプを1個押印します。1日につき1個までとします。）。

※お買い物日当日に市バス・地下鉄をご乗車いただいた利用実績がわかる、以下の対象乗車券をお持ちの方が対象です。

●期間中にスタンプ6個を集めると、市バス専用一日乗車券カードまたはトラフィカ京カード（500円券）どちらか1枚と交換していただけます。

■スタンプカードの発行及び押印，乗車券の引換場所
髙島屋京都店　1階正面案内所及び7階コンシェルジュカウンター
※スタンプカードの発行は，平成26年1月15日（水）まで。

※乗車券の引換は，平成26年1月31日（金）まで。
（対象乗車券）
市バス専用一日乗車券カード，京都観光一日・二日乗車券（山科・醍醐拡大版含む），トラフィカ京カード，市バス専用回数券カード，スルッとKANSAIカード，市営地下鉄一日フリーチケット，京都観光一日乗車券「京めぐり」，「いい古都チケット」，「京阪みやこ漫遊チケット」，「京都地下鉄・京阪大津線1dayチケット」，「京都地下鉄・嵐電1dayチケット」，「京都嵐山・びわ湖大津1dayチケット」

気軽に作れる簡単メニュー

身体の芯から
あったまる粕汁は
冬のごちそう

具がたっぷり入った
粕汁は栄養価も高く
美容と健康にもおすすめ

冬の食事はあたたかいものが一番のご馳走。特に汁物が食卓に上がると幸せな気分になります。その中でも粕汁は寒い時の定番メニュー。お酒を絞った後に残る酒粕にはビタミンB6や葉酸、食物繊維などの栄養素が豊富に含まれています。いろいろな野菜が入った粕汁は、様々な栄養がとれ、バランスよく身体の芯からあたたまります。

具材はたっぷりの根菜に塩鮭がよく合います。豚肉や厚揚げを入れてもおいしいです。とにかく具だくさんにしていただきます。

スーパーに並んでいる酒粕でも充分美味しいですが、酒屋さんに頼んで蔵元から直送の酒粕を取り寄せるのが我が家のプチ贅沢。濃厚で香りの高い粕汁ができあがります。最後の仕上げに、黒七味をひと振りするのを忘れずに！

厳選した7種類の材料を合わせ、それぞれの素材を生かすように手間をかけた手作りの一品。麺類、鍋物はもちろん、洋風料理にもよく合います。

原了郭　〒605-0073　京都市東山区祇園町北側 267
Ryokaku　〒605-0088　京都市東山区大和大路通新門前下ル 西之町 216ー1
TEL：075-561-2732　FAX：075-561-2712（TEL・FAXともに両店舗共通）　http://www.hararyoukaku.co.jp/

ヌーベルバーグKYOTO ものがたり

誰にでも、人生には忘れられない時間がある。
その人のもとで学んだすべてを肯定したい。
その人から学んだすべてを再現したい。
確かにその味が、京都に存在したことを証明するために。

"TPX"

かつて京都には『TPX』というレストランがあった。ヌーベルバーグKYOTOを語るには、その話をしなければならない。

「幼少期から洋楽を聴いて、ロックも夢見ていたけれど、大学で偶然、映画研究部に所属したのがきっかけでね。映画を撮ろうと思ってたんです（笑）。多い日は1日に映画を10本も観て過ごしたというオーナー。ことさら影響を受けたのがゴダールを始めとする、『ヌーベルバーグ』の映画だった。「水道も止められるほど、食べていけなかったから、食べることに敏感でした。側に料理がある職場でバイトをしたのも、そのためですね（笑）。そんなとき、コックをしてる従兄弟に連れて行ってもらったのが『TPX』だったんです」。以来、その店の料理に魅了され、食通の映画関係者を店に案内しながら通いつめたという。ある日、その店が求人募集していることを知り、即バイトを辞めて店をたずねた。「君、ちょくちょく食べに来たはるね？」。師匠から初めて声をかけられたのは、こんな内容だったという。そして、この日から、彼にとって何より尊い日々が始まった。

「深夜12時に店が終わると、よく朝まで一緒に飲みました。そのとき本当にいろいろな話をするんです。師匠のことを、知らないことが無い人みたいに思っていましたね（笑）。料理には絶対手を抜かない厳しい師匠が、仕事終わりに語る、映画、文学、音楽論、そして他愛も無い世間話。そのすべてが独自の世界観に満ちあふれ、とにかく楽しかったのだそう。「僕は、パーフェクトに大好きだったんです。あの店と師匠が」。

決して同じレストランではないけれど、彼の創った店、ヌーベルバーグKYOTOのあちこちに『TPX』の香りが漂う。タルタタンはそれを伝聞するツールのひとつなのだ。かつて彼の師匠もまた、彼と同じく忘れられない名店で修行時代に培ったもの。そんな深い思いが詰まったレシピは、見事にこの店に息づいている。

「好きな音楽を聴きながら、一番好きなものを食べて、飲む。儲からなくてもそうやっていけたらいい」。師匠とこんな会話を交わしたことがあるのだそう。だから彼は今、たくさんの昔好きだった曲を集めているのだという。

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://www.nouvelle-kyoto.com/

My Favorite News

こだわりの強い京都人には、季節ごとに覗いてしまう
自分だけのお気に入りのお店がありますよね！
たまにぶらぶらする日には、必ずそこへ足を運び最近の様子をチェックしたり…。
編集部のそんなお店、季節ごとにご紹介します！

脚の挽物のデザインが素晴らしい、1890年代ビクトリア王朝の頃のコンソールテーブル。天板に敷かれた緑色のレザーがお洒落な逸品。リボンレースの彫刻が美しい小振りのチェアとよく合う。

自分だけの小スペースを有効に活用できるコンソールテーブル。

わずか半畳くらいの小さいスペースを、自分だけの落ち着ける空間にしてしまう。それがコンソールテーブルの醍醐味である。もともとは、イギリスの広い玄関がある家で、花や装飾品を置いて使用されていた万能テーブル。しかし、現代ではリビングや寝室の片隅に置いて、お洒落な1人用デスクにできる。

天板にレザーが施されたものや、脚が猫足やツイストの挽物だったり。デザインが多種多様にあるのも、このテーブルの面白いところだろう。また奥行きが30～40センチと小振りのものが多く、持ち運びが便利で、コンパクトに部屋に納まる。小さめのチェアを添えるだけで、格好がつくのが嬉しい。慌ただしい日常でちょっとした時間を見つけて、ノートパソコンを広げ、お気に入りのお茶を飲む。アンティーク家具なら、そんな空間作りを可能にするだろう。

家具の浜野

京都市左京区下鴨宮崎町119-1／☎075-781-0688／11時～18時／定休日：火（水は予約営業）／www.db-hamano.com

京おんなの【南座NEWS】
京おんならではの目利き力で南座のおもしろさをお伝えします

西本智実の挑戦
日本の美を取り入れたオペラ「蝶々夫人」

にしもと・ともみ
現在、イルミナートフィルの芸術監督兼主席指揮者。英国ロイヤルフィルや名門歌劇場で成功をおさめ、アメリカ、アジアにも進出。その活動は世界から注目を集めている。

時代は幕末から明治の長崎。日本を舞台にしたプッチーニ作、オペラ「蝶々夫人」は、日本文化が色濃く描かれている名作である。しかし日本人が見ると、その表現や描写において首を傾げるところも少なくない。それは「西洋人が描く日本」におけるニュアンスの違いや、繊細な侘び寂びの表現しきれない演出なのかもしれない。誰よりもそのことを肌で感じていたのが、指揮者・西本智実さんである。ロシア国立交響楽団首席客演指揮者を外国人で初めて歴任、世界を股にかけて活躍するマエストロだ。

「例えば前半部分です。日本人の蝶々さんとアメリカ人のピンカートン、二人の文化や価値観の違いが交錯する重要なシーンですが、海外では案外さらりと演出されてしまうことが多いんです。そのあたりをうまく表現できたら、このタイミングでマダムバタフライを上演する意味があるんじゃないでしょうか」。国際的なグローバリゼーションが進む現代だからこそ、異文化の特色を示したこのオペレッタに彼女は着目した。また、デビューが京都という西本さんにとって、南座という歌舞伎劇場で蝶々夫人を上演することにも深い思い入れがある。「花道やすっぽんなど独特の舞台機構をうまく利用したいです。特に敬愛する井上八千代さん振付のシーンは、本物の芸妓さんが舞を披露されます。今までにない日本の美をお見せできるものと思います」。京都南座から世界に誇れる新しい「蝶々夫人」が誕生する。

大和証券グループ Presents
西本智実プロデュース
座オペラ in 南座
オペラ「蝶々夫人」全幕上演
西本智実／イルミナートフィルハーモニーオーケストラ
平成26年 2月8日(土) 16:00開演
9日(日) 14:00開演

チケット発売中!
一等席 12,000円
二等席 6,000円
特別席 14,000円

チケットホン松竹(10:00～18:00)
座オペラ専用ダイヤル
06-6530-8877
松竹ホームページ
www.shochiku.co.jp

京都四條 南座
〒605-0075 京都市東山区四条大橋東詰
TEL 075-561-1155

六畳の次ノ間は、控室や打ち合わせの場として使える便利な小部屋。こちらの床には、手に鈴を持った三番叟（さんばそう）の掛軸が。

My Favorite News

凛とした静かな部屋に
さりげなく添えられた色と
音や声を感じるしつらえ

一月。紅柄色の格子戸を開けると、玄関で迎えてくれるのは寿老人の伏見人形。何ともいえない愛嬌のあるお顔に、思わずこちらも笑顔になる。

庭を眺める奥ノ間の床の間には、青竹に椿が一輪。結び柳が大きく円を描き、五色の布が結ばれた金色の鈴がきらりと光る。鳴物の鈴は邪気を払う縁起物。祇園では1月7日に井上八千代師が地唄舞「倭文（やまとぶみ）」を舞うが、そのときにも鈴を振るそうだ。

脇床には、童の人形が三体。手に鳴物や獅子の面を持ち、ほがらかでかわいい表情の三人の、にぎやかな話声が聞こえてくるよう。広々とした10畳の奥ノ間に一見、華やかさはない。さりげなく添えられた色と、音や声を感じるしつらえで、春を迎える喜びを表している。まさに詫び寂びを体感できる空間だ。こんな部屋でこそ、お茶をいただいたり、ゆっくりとすごしたい。

二月になれば、床の間の飾りは雛人形に。雅な人形たちを前にお茶会も予定されている。

京町家 京乃華

京都市下京区新町通五条下る蛭子町112-1／075-354-3354／定休日：火／http://kyonohana.com

エビグラタン（900円）。グラタン皿の縁で程よく焼けたチーズのカリっとした食感が、抜群のアクセントになっている。

My Favorite News

祇園散策のランチに
熱々の海老グラタン。
ヨーロッパ調の洒落たバーで、
リーズナブルな本格洋食を。

祇園の真ん中にオープンした「祇園喫茶Rinken」。若きマスターが腕をふるうのは、実家の名ジャズ喫茶「陽」でも本格レストラン並みのクオリティと評判の洋食メニュー。焼けたチーズの香りで食欲が一層そそられるエビグラタンは、ベシャメルソースのクリーミーな甘さと、こんがりチーズの塩加減のバランスが絶妙。ぷりぷりの小エビとマカロニをホワイトソースに絡めて食べると、口いっぱいに熱々の幸せが広がる。まだまだ寒い日が続く京都の冬がさらに美味しさを増してくれるに違いない。ヨーロッパ諸国を中心に、25種類が揃うビールとともにいただくのも乙だ。もうひとつ、大量の玉ねぎを使った贅沢なカツカレー（1200円）も外せない。ルーの豊かなコクと滑らかな口当たりもさることながら、揚げたての豚ヒレカツの美味しさが秀逸。迫力の大きさで食べごたえも満点だ。

祇園 喫茶 Rinken

京都市東山区祇園町北側347-10 クレージュパートⅡビルB1・1階／☎075-561-9016／月～水：12時～23時・金土祝前日12時～翌2時・日祝日12時～17時／定休日：木／ gionrinken.com

My Favorite News

全国の専門店も
仕入れにくるという穴場！
自園と特約農家の厳選された
宇治茶は最高です。

どこよりも美味しいお茶を気軽に買える名店が東山にある。町並みが京都らしい大和大路と五条通の東南角。清福堂は、宇治は黄檗の自園で栽培した茶と、和束町の特約農家から直接仕入れた厳選茶葉を、いつも安定した価格で提供することで地元では評判の茶専門店である。

上の棚に趣ある茶壺が並ぶ店内には、創業以来85年間、得意の目利き力で選りすぐられた、地元ならではの銘茶ばかりである。農家の製法や手入れまでしっかりと見極められたお茶は、全国のお茶専門店が長年贔屓にする高級品。

「煎茶より少し甘味がある、かぶせ茶もいいですよ」と、3代目にすすめられたお茶は、ほんのりと甘くこの上ない風味だ。京都だからこそわかる極上の宇治茶の風味を手軽に味わえる、まさに知る人ぞ知る名店だろう。

宇治のお茶　清福堂

京都市東山区大和大路角／☎075-561-4147／9時～19時／定休日：日・祭日／www13.plala.or.jp/ujicha-seifukudo/

玉露かりがね、玉露特選かぶせ茶、煎茶きよみず（各100g/1,050円）

京の焼肉処 弘 京都駅前店

京都市下京区東洞院通七条下ル塩小路町510-1／075-343-4129／17時～24時／無休／http://www.yakiniku-hiro.com

と考えたのだそう。「特定の部位だけを買うのでなく、牛を一頭買いするのが私たちのやり方。それぞれの部位の特質を活かし、丸ごと美味しく提供することを考えました」。その提案の細やかさには驚かされるばかり。ロースは脂を落とし過ぎないようサイコロ状に、身が締まった肉は隠し包丁でやわらかく、塩が脂と一緒に落ちる霜降りは塩を多めにする等々。牛の一頭買いはおろか、ミスジや天肉など稀少部位を出す店もまだ少なかった頃のことだ。「ちょっと普通の焼肉屋とは違う店」として評判になった。

さらに牛を選ぶ際にも「弘」独自のこだわりがある。「お金さえ出せばいい牛は手に入る。でもお客さんに提供し難い。私たちは松阪、神戸などのブランドではなく、牛の血統と生産者を見て買い、値打ちがある肉を〝弘ブランド〟として提供していきます」と熱く語る。確かな味を提供する牛の目利き力と、バラエティに富んだ部位。そこにプラスされる手間ひまと、手頃な価格。創業から16年で店舗は8店に増え「弘」は大躍進を続けている。

My Favorite News

精肉店の経営だからできる
牛の一頭買い。
豊富な和牛メニューを
肉質に合わせた食べ方で
おいしいくいただく。

今では数多くある精肉店経営の焼肉屋スタイルを、いち早く築きあげたのが「京の焼肉処 弘（ひろ）」。昭和51年より創業した千本三条の精肉店を、当初兄弟で引き継いで経営したが、平成9年に弟の西田哲也社長が3軒隣に焼肉店をスタート。以後、精肉店は兄、飲食店は弟という連係プレイを見事に確立させた。

「最初は肉さえ良ければいいと思っていましたが、いざ始めてみるとお客さんの反応がいまひとつでした。お肉をただ買いに来るのと、そこで食事をするのとでは目的が違うんですよね」。肉の質だけではなく、タレやサイドメニュー、接客や雰囲気など、全体の満足度を満たすことが〝美味しい〟につながることを、西田社長は思い知らされた。試行錯誤の末、自分たちは精肉店という肉のプロであることに気づき、その強みを全面に出そう

カネヨシ商事株式会社　〒607-8301 京都市山科区西野山百々町40-3　TEL：075-595-0039　FAX：075-502-6301　HP：http://www.kaneyoshi-syoji.co.jp/

私たちは、人の集まる所を応援しています。

ハンケイ500m コラム vol.1

彫金師から学ぶ

工芸工房鎚舞
中村光男（鎚舞）さん

江戸時代 自在置物
「海老」明珍宗春作

ものづくりに、真摯に取り組む日本人の心。

日本の金属工芸の一分野に、自在置物というものがあります。鉄や銅、銀、赤銅、四分一（銀と銅の合金）などの金属板を素材として、龍や蛇、海老、蝶といった動物の模型を写実的に作ります。そして複雑な仕組みを内部に施して、関節などを本物通りに動かすことを追求した工芸品です。江戸時代の中期に戦乱が絶え、武具類の需要が減少すると、甲冑師の一部には、本業以外に様々な民具を鉄で製造・販売する者もいました。自在置物はこのような時代の流れの中で、とくに明珍派の工人らによって生み出されたものです。これは「自分の腕を活かして、誰かのためにものづくりをしたい」という職人の欲求の賜物でしょう。日本の職人は、そういう真摯な心と直向きさを持ち合わせています。

明治時代の彫金家に海野勝珉という人がいます。伯父の初代・海野美盛や萩谷勝平に師事し、後に東京美術大学（現東京芸大）の教授にも就任しました。色彩感のある象嵌と片切り彫りを得意とした、素晴らしい腕の持ち主です。しかし、彼ほどの人物でも自分が目指すものづくりには謙虚で誠実でした。自分に足りないところがあれば、補うための努力は惜しまず、明珍に鍛金の手ほどきを受けに行きます。素晴らしい工芸品から貴重な技を見いだし、それに憧れてまた切瑳する。同じものづくりの職人として、私たちもこんな風にありたいと思っています。

ペンダント　小梅　15,000円
ペンダント　菫尽くし　20,000円
イヤリング　し乃ぶ　12,600円

工芸工房鎚舞（こうげいこうぼう ついぶ）　京都市中京区押小路通麩屋町東入橘町617／☎075-223-4122／10時～18時／定休日：月／www.tsuibu.com

おいしい、たのしい、うつくしい。

2014 女子鍋サミット

Joshi★Nabe★Summit
produced by hankei500m

京おんな御用達 冬の絶品鍋。

とかく味にうるさい京おんなを満足させる鍋とは？　編集部が舌と足でくまなく探した中から、自信をもっておすすめできる6軒をセレクトしました。おいしいだけじゃない！　たのしいだけじゃない！　食べて美しくなる絶品鍋。さあ、存分にご堪能あれ。

大市
千本出水

絶品!!!! すっぽん鍋

「献立はひとつだけですけど、のんびりとすっぽん味わってほしいですね、滋養にもなると思いますしね」

味付けは独自配合の醤油と、特注で醸したお酒としょうがの搾り汁のみ。すっぽんの旨みを、〆の雑炊で味わい尽くしてほしい。

◎○鍋（まるなべ）コース
1人前／23,000円（税サ込）

DATA
京都市上京区下長者町通千本西入六番町371／☎075-461-1775／昼12時～13時　夜17時～19時半／定休日：火／P有／www.suppon-daiichi.com

元禄年間創業のすっぽん料理の老舗「大市」は、当代一流の文化人が贔屓にしてきた名店。彼らを虜にした「○鍋コース」は、生涯に一度は食べたい京都の冬のご馳走である。特注土鍋で1600度以上の超高温で一気に炊き上げたすっぽんの、骨回りの肉質のきめ細かさ、えんぺらと呼ばれる甲羅まわりのゼラチン質、癖のない肝、卵のコク、仕上げの雑炊。極上の味わいが何層にも重なりあう。

三木半旅館
京都市役所前

絶品!!!! クエ鍋

「クエの食感は抜群で、脂ののりも申し分なし。アンコウやふぐにも負けない旨みがありますよ！」

クエには皮と身の間にあるゼラチン質をはじめ、コラーゲンがたっぷり！　和歌山直送の新鮮さを実感してください。

◎クエ鍋 1人前／8,925円（税サ込）
※4名様以上より

DATA
中京区六角麩屋町東北角／☎075-221-5189／www.mikihan.com／鍋は4名様より、前日までに要予約（全個室対応）

京都の町の真ん中、六角通麩屋町にありながら、周囲の賑やかさを忘れてしまうほどに静かで贅沢な空間が出迎えてくれる。特に今の時期は、選りすぐりの食材を鍋料理コースでいただくのがおすすめ。天然物の水揚げの少なさから、幻の魚とも呼ばれる白身高級魚のクエ。和歌山直送の新鮮なクエを、お造りや、板長自慢の出汁で炊いたお鍋で思う存分堪能できる。新年の初鍋をクエ鍋で飾れば、景気のいい1年になりそうだ。他にも、名物の六宝鍋は、山海の美味をふんだんに盛り込んだボリューム満点の寄せ鍋仕立て。旬の魚貝類をはじめ、鶏つくね・豚肉・地物の京野菜がいただける。

京料理 畑かく

鞍馬口

「京都の冬は寒いから、猪肉にも美味しい脂がのってます。白味噌仕立ての上品なお鍋です」

絶品!!!! ぼたん鍋

スッキリと優しい甘みが猪肉はもちろん、ゴボウやセリなど野菜との相性も申し分なし。京都ならではの至高の味わい。

数寄屋造りの趣ある座敷で、炭火の囲炉裏を囲んで味わう元祖ぼたん鍋。大皿に猪肉で大輪の花を咲かせた盛りつけは、うっとりするほど美しい。コクのある白味噌仕立ての特製出汁で猪肉を煮て、京野菜と共にいただく。猪肉の脂はあっさりとして上質、味わい深く臭みも一切ない。肉質の柔らかさにも驚かされる。白味噌出汁でそのままもよし、ポン酢ともみじおろしでさっぱりといただくのもよし。最後にいただく汁かけご飯まで、どんどん箸が進んでしまう。

◎ぼたん鍋（突出し・ご飯・吸物付）
1人前／10,623円（税サ込）

DATA

上京区上御霊前通室町東入内構町430／
☎075-441-0610／12時～21時半／
定休日：月

旬菜ダイニング 十祇家

京都市役所前

「この鍋は、女性のリピート率がものすごく高いんです。貸し切り個室で、賑やかに女子鍋やっちゃってください（笑）」

絶品!!!! もつ鍋

豆乳と白味噌の柔らかい甘みと、地野菜の旨味、モツ肉のコクが絶妙の組み合わせ。モツに替えて豚肉でもOK。

木屋町通を御池から北へ、古都の風情ただよう上木屋町にある「十祇家」。野菜ソムリエの店主が腕をふるうだけあって、新鮮な地野菜へのこだわりは相当なもの。サラダはもちろん、野菜が持つ本当の美味しさに驚かされるのが、3種類のソースでいただく「旬野菜のセイロ蒸し」。この季節は、女性からの支持が圧倒的に高い「白味噌の豆乳もつ鍋」も是非試してほしい逸品。丁寧に下処理された牛モツと、こだわり野菜がたっぷり。クリーミーな豆乳に、鶏ガラや豚骨、カツオ出汁、西京味噌をブレンドし、仕上げにゆずの果汁を搾り入れる。あらゆる旨味成分が渾然一体となって、この上なく幸せな味わいだ。4月までは、貸し切りでお手洗いつきの個室（10～18名）も利用可能。

◎白味噌の豆乳もつ鍋
1人前／2,680円（税サ込）

DATA

中京区上樵木町496 アイル竹嶋ビル1階西／☎075-241-2788／昼12時～14時半L.O（お昼の営業はご予約のみ）
夜17時～23時半L.O／無休／www.togiya-dinning.com

京のつくね家

神宮丸太町

「コラーゲンたっぷりの濃厚スープ！鶏ガラとモミジを使ったコクのある味わいを堪能してください！」

絶品!!!! 鶏鍋

お肌がツルツルになるという、コラーゲンたっぷりの濃厚スープ。一度食べたら、他のスープが物足りないと思うほど！

地元京都はもちろん全国からも、食通がこぞって通うという鶏鍋の名店。鶏ガラとモミジを毎日じっくりと煮込んだ白濁スープは、「鶏本来の風味が味わえる」と女将が自慢する逸品である。厳選された若鶏はジューシーでやわらかく、新鮮そのもの。生姜が利いた、コラーゲンたっぷりのコクのあるスープとよく合う。上賀茂の農家から仕入れられる、たっぷりの京野菜と一緒にいただけるのもヘルシーで嬉しいところ。今年は女将から、3人以上の女子会には特別にイタリアワインを１本進呈されるとか。〆は雑炊か、それとも九州産の濃厚な黄身がたまらない卵かけごはんか。心ゆくまで鶏の旨味を堪能してほしい。

◎鶏鍋（要予約）1人前／4,500円（税込）～

DATA

京都市左京区東丸太町8-3／☎075-761-2245／
夜17時～21時（L.O.20時半）／定休日：月（祝祭日の場合は火）／add.ubag.jp/kyono-tsukuneya/

料理旅館 鶴清

清水五条

「タイ、サワラ、ブリ、アナゴ。旬の魚介たっぷりの沖すきを心ゆくまで味わってください」

絶品!!!! 沖すき

オール魚介で練り物なし！　新鮮だから、程よく火が通ればもう食べごろです!!　色んな魚の旨みを女子鍋で満喫しましょう！

木造3階建て、総檜造りの豪華な空間は、一歩足を踏み入れると、なんとも贅沢な気分になる。能舞台付200畳の大広間は圧巻の一言。婚礼や大宴会に京都人が利用した宴席の老舗は、冬の鍋料理も実は自慢のひとつなのである。タイやブリ、サワラにアナゴ、ハマグリも入って、野菜以外はすべて新鮮な魚介のみという贅沢なお鍋。鴨川一望の絶好なロケーションが自慢のお部屋は、隠れ家的な少人数のものから、大人数の宴会まで、様々なシチュエーションで楽しめるのも嬉しい限り。

◎沖すき（先付・ご飯・果物付）
1人前／6,300円（税サ込）

DATA

下京区木屋町五条上る／☎075-351-8518／
昼11時半～14時（最終入店）夜16時半～20時（最終入店）／www.tsuruse.co.jp

ANBAN

Original from Kyoto

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。

よそ行き以外は すっぴんの祖母。

「肌が綺麗やと、おしろいがようつくわ」。88歳になる父方の祖母は、基礎化粧だけで過ごしている。4年前、骨折がきっかけで腰が少し悪くなってから、嵐山の実家で一緒に住むことになった。80歳までは、まだ自転車にも乗っていたという、体力とバイタリティの持ち主だ。緑豊かな京都の奥座敷で生まれ育った、人一倍の働き者で、祖父を亡くしてからも身体が自由に動くあいだは、農業に精を出していた。

「お米は30キロあるからね。指がこんなに曲がってしまったわ（笑）」。春にはアスパラや苺、夏にはスイカ、秋には栗や柿に松茸。幼いころ、祖母のいる田舎へ遊びに行くと、いつも祖母が育てた野菜や果物の御馳走が迎えてくれた。

「今みたいに、農薬なんかそんなに使ってなかったから、安心でしたわ」。確かに、祖母がときどき送ってくれる野菜の段ボールを開けると、サナギからふ化した蝶が、ひらひらと飛んで出て来たこともある。

「ずっと農家やったから。化粧なんてしてる暇なかったわ。まぁ、たまのよそ行きのときだけやな（笑）」。化粧気のない、スベスベのほっぺを赤らめ、満面の笑みでそう語る祖母は、どこか私たちに似ている気がする。

「年取ってもええさかい、2人とも結婚してほしいわぁ。女1人ではやっぱり大変やもんね。お父さんが亡くなってからは、不自由だらけやった」。私たちを想う優しい祖母は、蕨（わらび）採りによく連れていってくれた。もちろん、そのときは決まってすっぴんだった。

和漢植物を主原料に、一つ一つ丁寧に時間をかけて京都の職人が作りました。昔の人の経験、知恵と大自然の力を借りて作ったスキンケア製品です。

保湿クリーム 80g …… 5,250円（税込）
クレンジングオイル 150mL …… 3,150円（税込）
パック＆スクラブ【姉の秘密】120g …… 8,400円（税込）
洗顔石けん 80g …… 2,100円（税込）

ANBAN
Original from Kyoto
〒615-0051京都市右京区西院安塚町24番地　TEL：075-323-6800　URL：http://anban.jp/

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!

純金箔エステコース　60分 9,200円、120分 15,000円、150分 17,000円。

シュワシュワのあとは金箔パック! お肌はすべすべー!

寒すぎて、身も心も凍り付きそうな季節に突入。働く女性たちにとって、仕事がスランプの帰り道は、とくに寒さが厳しく感じるものだ。「外気の寒さじゃなくて、きっと心の寒さだよね。来週のプレゼン資料の用意できた?」。「まだぁ。新年早々、書類整理がたまってたから、そっち先にしてたら時間とっちゃって」。「やっぱし?! ちょっと、ミユちゃんほっぺたガサガサしてない?」。「あ、そう? 寝不足だから、ちょっと肌にきてるかも…」。

私たちはサウナの後、少しリッチに金箔パックをやってもらうことにした。いわばSOSを出した肌の緊急措置とも言うべきか。「このシュワシュワ、大好き! 肌に泡が染み込んでいく感じだよね」。まずは42種のミネラル成分が入った麦飯石の泡を肌の上で転がしてもらう。ホットタオルで拭き取るときに、シュワシュワーって泡が潰れる音がするときが、この上なく幸せだ。

「生きてて良かったぁ」。そして、お待ちかね金箔パックだ。ゴールドローションをたっぷり塗ってもらった後、金箔を丁寧に貼ってもらう。嬉しいのが、貼って剥がすまでの待ち時間にボディマッサージをみっちりしてもらえること! 疲れが取れて超快感だ。「ねぇねぇ、今日もツルツルになるかな?」。「当たり前じゃん! 剥がす時、毛穴の黒ずみも取れてるもんね! あれすごいよねー」。「肌の弱ってる部分を治癒する働きも金にはあるらしいよ」。「あのさぁ、今回はSOS肌対策だったけど、次回は自分へのご褒美に、やろうよ、このコース!」。「今からご褒美って…!でも賛成!」。

RUMOR PLAZA レディースサウナ ルーマプラザ

〒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/

HK500M

BEST THINGS

靴選びの基本は、まず自分の足を知ること。
最新の測定器で足のデータを読み取り、自分では気づかない足と靴の問題に、
専門家が丁寧にアドバイスします。

VOL.05

足型測定器のデータに基づくカウンセリングとインソール設計

〜足の健康にもファッションにもこだわりたい方へ〜

スキャナーで足を計測

「足が痛いと店を訪れる方はたくさんおられますが、その原因はお一人お一人違います。私たちの仕事は、まずその原因を探ることから始まります。」こう語るのは、「フットクリエイト」で足のカウンセリングやインソールの設計を行う櫻井一男さん。

自分の足を知ること。そのために必要なのが、足の測定やカウンセリング（要予約・無料）です。同店では、ドイツ製のフットスキャナーを使って足を測定。足長や足幅、足の形やアーチの状態を読み取ります。そして、このデータに加えてカウンセリングを実施。「足首はよく曲がる?」「タコやウオノメは?」「足の指はまっすぐ伸びている?」「姿勢は?」「普段の仕事や履物は?」など、多岐にわたる項目をチェックしながら、足の負担となっている原因を見つけ出し、フィードバックします。さらに、改善を望まれる方へは、「靴の見直し」、「インソール」、「フットケア」、「運動やウォーキング」など、個人に合った方法を提案します。

アーチを支えるインソールで足をサポート

外反母趾に悩むDさんの場合、左足の足長が4ミリほど長く、しかし足幅は右が大きく、横アーチは低くなっていました。また、右足は外側に荷重がかかり、足の負担となっていました。Dさんには、調整のきく靴で足の左右差に対応し、さらにアーチや荷重の負担をオーダーメイドインソールで減らすというご提案をしました。

フットクリエイトで作ってくれるインソールは「足の負担」を減らすためのもの。フットスキャナーで測定した足型をベースに、コンピュータの画面上で設計を加え、個々の足に応じたインソールをデザインし、世界で一足のオーダーメイドインソールが完成します。

このようにして作られるインソールは、足底から体を支えてくれる、「頼れる足のパートナー」。リピーターが多いことからも、一度体験すると手放せなくなる、大切なフットウエアであることがうかがえます。

「足が主役」と言う櫻井さんは、足と靴の健康アドバイザー。自分の足を理解した上で、そろそろ足の健康のこと、考えてみませんか?

「アサヒシューズ」のブーツは防水・防寒に優れたゴアテックス素材で、暖かく蒸れにくい。靴底はウレタンでクッション性がある 14,700 円〜。

「その人に合わせた、世界で1足のオーダーメイドインソール。」

フットクリエイト

京都市下京区間之町通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

スピンオフ
トヨタカローラ京都
×
ハンケイ500m

濃厚な抹茶の香りがたまらないアイスクリーム！お土産にもいいですよね。

トヨタカローラ京都 城陽店
山林さんのオススメ！

京都互福庵の抹茶アイス

お茶のことなら何から何まで知り尽くす。宇治の名茶で有名なもりた園の店主森田賢二さんが、こだわりぬいて創り上げたのがこの自家製抹茶アイス。厳選した抹茶を使用し、甘さを抑えて抹茶のコクを生かした極上の味わいが、食通のあいだでも評判のアイスクリームだ。あんこと一緒にモナカに入れて食べるのもまた美味。この濃厚な抹茶の風味は和スイーツの王様かもしれない。

京都互福庵

城陽市寺田東ノ口17-191／☎0774-55-7333／8時～21時（土曜日は9時～18時）／定休日：日・祝／www.kyoto-gofukuan.jp

愛車を眺めているだけでも楽しい！というクルマ大好きエンジニア！

トヨタカローラ京都 城陽店 エンジニア
山林 竜（りょう）さん

「好きなクルマは、眺めているだけでも楽しいんですよね！走ったらキズがつきそうで（笑）」。高校時代に、ハリウッド映画のワイルドスピードを観て車の虜になったという山林竜さん。DVDとブルーレイディスクを全巻集めてしまうほど、この映画のファンなのだそう。以来、エンジニアの道を志し、念願のトヨタカローラ京都に入社して３年目になる。「あの映画はストーリーがただ面白いだけじゃなくて、観ていると安全に整備したい気持ちが沸き起こってきました！クルマの魅力もすごく伝わる映画ですよね！」。ときどきスポーツカーの修理や点検が入ると胸がわくわくするという、城陽店期待のホープである。

車内の臭いや雑菌が気になるこの季節。小さいお子さんがいる方にもぜひ！
車内の「除菌・消臭」、「抗菌・防臭」情報！

C.A.W抗菌・防臭チタニア

雑菌や悪臭を予防する新たなシステムで、大腸菌や黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌などに対して「抗菌」効果を発揮し、硫化水素やアセトアルデヒド、ホルムアルデヒド、アンモニアなどの「生活臭」を分解。有害物質は含まれてないので、人体や自然環境にも安全！

クレベリン

洗えない車室内、シートの菌やウィルスを除去したり、染みついたタバコ臭・ペット臭を消臭する効果があります。インフルエンザが流行する１～３月には極めつけの商品。作業時間も約20分程度、価格もセダンクラスで4,980円（税込）で除菌効果は約３ヶ月間とお手軽でお得な商品です。

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 ◉山科店 ◉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α・アクア・SAI・カムリ・ノア・エスティマ・エスティマハイブリッド・カローラアクシオ・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

バカラオのピルピル。スペイン北部にて撮影。

BELLOTA column
by Hisakazu Uemoto

CONCHA

忘れられない味。スペイン北部で食べたバカラオの“ピルピル”。

バカラオは日本で言うタラの塩漬けのこと。「山の生ハム、海のバカラオ」と言われ専門店も多数あるほど、スペインではメジャーな魚である。タパスはもちろん、煮込んで、焼いて、ときには野菜と一緒にスープにしたり。海辺の地方から内陸部までスペイン全土で親しまれている伝統的な保存食である。

なかでも、心に残るのは『ピルピル』という郷土料理。フライパンに入れたオリーブオイルとバカラオを低温で20～30分、ゆっくりと振りながら火を通していく。フライパンの淵の方から沸騰する様子が擬音で表現され、この料理の名前になったのだとか。バカラオの皮から溶け出す旨味がゼラチン質となりオリーブオイルと混ざり合って乳化する。この素晴らしいソースが、バカラオ全体にまとわりつき、一体となってうまく絡んでいくのだ。

バスクにあるビルバオ・グッゲンハイム美術館を訪れたとき、私は最高に美味しい『ピルピル』を味わった。以来、バカラオを使った料理を、私の店でもたくさん出している。あの感動を味わってほしい。

イベリコ豚ベジョータを扱う京都のスペインバル
BELLOTA　www.bellota.jp

mucho 室町店 …… 京都市下京区仏光寺通り室町西入る糸屋町228 ／ 075-351-5826 ／不定休／ 18時～翌3時
河原町店 …… 京都市下京区河原町通仏光寺上ル市之町258-1 ／ 075-351-5828 ／不定休／ 17時～翌3時
concha 富小路店 …… 京都市下京区富小路四条下ル徳正寺町41-8 ／ 075-351-5829 ／不定休／【ランチ】11時半～15時【ディナー】17時～24時
muamua 烏丸三条店 …… 京都市中京区三条烏丸東入梅忠町20-1-B1 ／ 075-253-0188 ／不定休／ 18時～翌4時

うすくち

松野が誇る昔づくり淡口醤油は、
昔からの製法でつくりあげた本格的な淡口醤油。
煮物などには最適で、
色がつかずにおいしい料理ができる、
京都人の御用達です。
材料の持ち味を生かす
京料理にも欠かせない醤油です。

うすくち醤油
180ml 瓶 ……270円
360ml 瓶 ……520円
900ml 瓶 ……760円
1リットルパック……520円
1.8L 瓶 ……920円

松野醤油
京都市北区鷹峯土天井町21
（市バス土天井町停留所よりすぐ）
☎075-492-2984／9時～18時
店休日:12/30～1/5
www.matsunoshouyu.co.jp

マダムが選ぶ季節のTea

冬の京都を満喫するのは
孤高の味わい
ダージリンオータムナル。

上質の紅茶が味わえると、地元京都人の口コミで広がり今年で10年目を迎えるアンナマリア。新年からはインド、グームティー茶園の新茶、ダージリンオータムナルが入荷する。秋摘み紅茶らしい穏やかな風味が見事な逸品だ。

お年賀用に数量限定でティーパックも用意されてるのが嬉しい。

紅茶専門店
Anna Maria（アンナマリア）
京都市右京区嵯峨天龍寺北造路町13
（天龍寺門前東へ徒歩1分）
☎075-871-5087（P 有）
営業　10時～18時 (L.O.)
定休日　火・水 (祝日は営業)
11月無休、2月休店
www.tea-annamaria.jp

おすすめダージリン
（オータムナル）950円

ハンケイ500m
vol.17　2014年1月10日発行

staff

企画・編集・営業・制作：
株式会社 union.a

撮影：
モスグリーンスタジオ

表紙絵・ロゴデザイン：
森 華

誌面デザイン:
こうめ工房
HON DESIGN
もりはな組

地図制作：
Design Maple

デザイン・データ制作：
A-vik・八木義明

印刷：
株式会社アイ・サポート
大日本印刷株式会社

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：
京都市交通局

編集後記

昨年は３年目をスタートした活気ある年でした。センスがいい大らかなお姉様や、突然、稲妻のごとく現れた救世主、そしてたくさんの仲間の支えとパワーで、零細ながらも頑張れております！　今年も、たくさんの職人さんに触発されながら突っ走ります！

ハンケイ500m　編集長　円城新子

なんとも慌ただしい一年だった。一年はほんとに早い！いつもこの季節になると、同じことを感じている。もう少し身の回りのことを丁寧に、いやいや、もう調子良く勢いでバーッと！　いずれにせよ、今年こそは…。

制作ディレクター　中山みゆき

家族旅行で晩秋の八ツ岳に行った。雰囲気はまさしく高原のリゾート。今度は是非、登山もしたいと思った。春が来たら、小学生以来の比叡山に登ってみようと思う。

営業ディレクター　篠本暁人

次号は2014年3月10日発行予定です！

北の方に向かいます。

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

市バス沿線ラーメン MAP

◎お求めは下記施設にて
大垣書店（三条店・四条店・
イオンモール京都店・京都ヨドバシ店）
京都市交通局案内所

絶賛発売中
300円（税込）

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！

問１　夜鳴きうどんのパイオニア、辨慶。屋台時代を懐かしむ地元京都人も多いはず。さて、五条通にあったその屋台、何という金融機関の前にあったのだろうか。

問２　祇園で気軽に洋食を味わえる「祇園喫茶 Rinken」。店内に流れるジャズを聴きながら、寒い冬にはとびきり美味しいグラタンが味わえる。さて何グラタンだろう？

問題を解くと素敵なプレゼントが当たります！

- 京組紐の老舗、安達くみひも館とのコラボ!
  momoco×deco KYOTOのトートバッグ …… ５名様

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：2014年３月１日am0:00
前回の答　●問1 鶴姫　●問2 8meets

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！

鈴虫寺
Suzumusi-temple

木々の葉も落ち、時折、雪化粧が一層美しくなるこの季節、梢の向こうには市内を一望する絶景が広がる。境内へと続く石段をゆっくりと登ると、山寺の趣ある門があり、草履を履いたお地蔵様に迎えられる。これは、何でもひとつ願い事を叶えてくれると言われている幸福地蔵様。9代目住職、桂紹源さんの朗らかな法話とともに、この寺を訪れる人々を和ませる名物となっている。

9代目住職　桂紹源（かつらしょうげん）

どんな願い事も1つだけ叶えてくれる、草鞋を履いた幸福地蔵菩薩様。

妙徳山（みょうとくざん）・華厳寺（けごんじ）

京都府京都市西京区松室地家町 31
075-381-3830
開門時間：9時～ 17時（最終受付：16時半）