

上村松篁、堂本印象、秋野不矩らを育てた。

この祇園八坂の「京柿」の地で私塾青甲社を設立、







雪月花御膳 3,000円 季節の会席 8,500円 ※殺別

鴨 川 弁 当 4,000円 京柿特別会席 12,000円 ※税別

京料理・湯葉料理

京料理·湯葉料理



多种

河原町すぐ 075-342-1777 **建仁寺すぐ** 075-531-6600



四条通 木屋町通 水板 图四条駅 川鴻通 水大路通 八坂通 八坂通 八坂通 八坂通 八坂通 八坂通 八坂通 八坂通

http://kyoto-hanatsubaki.com

協賛/ (株) ツルタ 京都メディカル (株) (株) ナイス



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12回 東京の魔性が脱がせた社長の鎧



祇園店とはまた違った趣があるのが「隠 KA/KU/RE」。大正時代、旦那衆の隠れ家 として使われたという、まさに祇園の隠れ 家。全室個室だからゆっくりとくつろげる。



るから断れへんしね、あとはやっぱり別嬪 の店にお金持ちのお客さん連れてきてくれ からのお誘いも増えていく。「やっぱりウチ をする一方で、馴染みになった夜の蝶たち を休みにして、東京の2店舗目の場所探し き合いがエスカレートしていった。日曜日 など、東京で成功しているお金持ちとの付 がっていく。IT関係や不動産、 最初の2年で社長の東京での交友関係が広 アで、ヨイショして盛り上げればいっぱい お金は使ってくれました」。概ね順調だった 「客単価も上げずに手軽でこじゃれた店 実際はお金持ちが多いエリ 貿易関係

聞かされた甘言に、木下社長が長年抱いて なると、その表情も一変、反省モードに突 つにこやかに話す社長が、いざ東京の話に 東京進出、京都を飛び出し、さらに大きく たかつてない規模でまんざら亭が華々しく に6千万円を投下、3フロアと屋上を使っ 120万円で賃貸契約を結んだ。内装工事 の勢いに乗り、西麻布の1棟貸ビルと月 いた東京進出の思いは加速。好調な業績 んざら祇園店や本店に来る出張客から度々 「東京でやったら絶対成功しますよ」。 のはずだった。常に冗談を交えつ

さんやし自分も嬉しいねん(笑)。寿司を

りで店に客を呼び、

いくつもの新店を軌道

に目をつぶって、最低やね」。

京都で培ってきた、労を惜しまない心配

付き合いを優先して店に気を配らない自分 いいし、有頂天で地に足がついてなかった。 れる。「京都と違って人の目も気にせんで 族からの非難の嵐と、猛烈な自己嫌悪が訪

Ψ

見事に斬られたのだった。

が、「真面目に地道に」という彼の鎧を脱が に乗せてきた木下社長。大都会東京の魔性

せて、 京から撤退。社長の元には、幹部社員や家 赤な数字に直面して我に返り、4年半で東 上。将来のための人脈づくりだと言い聞か なっていた東京の店は、3年目はどうにか なってしまっていたと言う。売上が下火に つの間にか東京の華やかな交友が楽しみに フォローで京都に戻ってきている間も、 店当初はなかなか上向かなかった「隠」 る落ち着いた雰囲気が評判の人気店だ。開 ーマに、ゆっくりと個室で二人鍋をつつけ 新店「隠」をスタート、大人の隠れ家をテ でも東京進出から2年後には、京都祇園で 行、店にも出ずにそのまま遊んで」。それ ば10何万、社長友達とは北海道にゴルフ旅 ご馳走して4万、 持ちこたえたものの、4年目に大赤字を計 交際費を散財し続けた社長も、 同伴で女の子の店に行け

### 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。

### 隠 KA/KU/RE

京都市東山区祇園町南側 570-8 ☎ 075-532-3033 / 17 時 ~ 24 時 / 不 定 休 / www. manzara.co.jp

酒で人の心に喜びをつなげたい 京都の文化を再発見

**尽都伏見の流離いの利酒師が語る、** 熱い想い



地球の息遣いに 魂が踊りだす!



vol.4

### 海底熟成ワイン SUBRINA

海が魔法をかけた伝説のワイン

ロシア皇帝が愛飲した「エドシ ック・モノポール」という伝説の ワインがあります。第一次世界大 戦中にスウェーデン沖で撃沈され た貨物船に積まれていたそのシャ ンパンは、海底で眠りにつくこと 80年、いくつもの偶然が重なりあ って最適な保存環境下で熟成され た"奇跡のワイン"でした。

物語ではなく現実世界において、 海と熟成酒の不思議なエピソード が存在し、人々に夢とロマンを与 えてくれました。そんなロマンチ ックな願いを再現しようと2年に及 ぶ実験の末、日本の南伊豆の海底 に実際に沈められたワインがあり ます。海より誕生した美しい女性 をイメージして「SUBRINA」と名 付けられたそのワインは、海底20 メートルのワインセラーで約7ヶ月 間の熟成を終え、引き揚げられま した。水圧に耐えるボトル、飛ば ないように特殊加工されたコルク など、いくつもの苦難を乗り越え たサブリナは、ボトル表面にフジ ツボや石灰藻が付着し、まるで星 空のような世にひとつだけの装飾 を纏い、ロマンの証を見せてくれ ています。このプロジェクトに採 用されたのは、南アフリカ、クル ーフワイナリーのシラー。最高品 質のワインは、ストレスと戦いな がらも自力でコンディションを戻 し、熟成していくという特性があ ります。果実味が強く、タンニン の組成が細やかで凝縮した味わい の、世界中に熱狂的なファンがい るフルボディの赤ワインです。

ワインに精通したプロによって 行われた試飲会では、通常の地上 セラーと海底熟成のサブリナとの 飲み比べが行われ、海底熟成の方 が、「酸味が落ち着き、風味に深み がある」、「味わいが調和して一体 感がある」等の評価を得ています。

奇しくも、サブリナを海底熟成 させた南伊豆の風景は、南アフリ カケープタウンの沿岸によく似て いると言います。そのコントラス トはサブリナを故郷の海の記憶へ と誘い、その極上の味に触れた人 を、海と熟成酒が織り成すロマン いっぱいの物語へと導いてくれる ことでしょう。

これからもお酒の文化を世界に 発信していく決意表明と、店頭で は京都で唯一サブリナを取扱う酒 店の店主としてのパッションを表 現しようと、今回のスタイルは、 サブリナの故郷、遠く南アフリカ に思いを馳せ、「チャイハネ」(世 界のエスニック衣装と言えばコ コ!)さんの協力で、フォークロア で決めてみました!





プロフィール 店主 中畝康博 利酒師 ワインソムリエ PADIスクーバダイビングインストラクタ 海中熟成酒プロジェクト

### 中畝酒店

京都市伏見区深草直違橋6-291 ☎075-641-5556

### 177500m vol. 024 2015

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」。この感動と面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 「花がくれの里」 絵:森 華

東の山すそ日も落ちて、そぞ ろ歩けばあれふしぎ、ぼんばり 桜が灯りだす。うす紅色した花 びらの千枚万枚その先に、見え た見えたよかくれ里。今日のゆ



子どもの

睡眠を守りたいママ

0) 味方 かさ通

司モダンバレエ教室

このあたりが京都っぽ

聖護院八ツ橋総本店

京おんなの南座NEWS

いかづちルート……

ずっと一緒に暮らすモノ………

家具の浜野

アンナマリア

A N B A N

《新連載》すつぴん姉妹の京都案内………

SKILLED CRAFTMANSHIP OF ITAGAKI

鞄いたがき

綾部田舎生活コラム………

原田商店

BEST THINGS

…… フットクリエイト

ハンケイ特選! 出かけたくなる温泉春旅

料理人の本領………

京料理直心房さいき

京都島津

京都の節句を祝う ………

ばんばんのこれがKYOTOらしさかなり

42 41 40 39 38 37 36 35 34 33 32 31 30 29 28 26 25 24 23 22 21 20 19 18

〈新連載〉春のゼストおすすめNEWS!……… マダムが選ぶ季節のTea………

HK500mコラム「京都ホルモン焼うどん田中」……… 京おんなクイズ/編集後記 しだれ桜の宴……… B E L L O T A ピカラ c

|新連載| リンケンコラム……… 祇園喫茶リンケン

(新連載)スター食堂90周年特別コラム

u

o 1

カネヨシ商事株式会社

16

バス停コラム

「京家コロ

ツ

14

齋華 ニシダ Ŕ

12 10 8

6

正

梅香堂

う

お市

歩いてまわる。 から半径500mを

2 1

醸造のはなし

まんざら、夢でもない話

まんざら亭

CHIMEKYOTO

03



### CHIME

ちょっとハッピー、一歩前へ。

素敵なモノをみつけて、 少しテンションが上がったり。 その後なんだか前向きになって 思い出し笑いをしたり。 そんな小さなハッピーが、 ずっと続けばいいなぁ…。

### ギャラリーN78 米山真由美さん



chapter.2





ギャラリーは無色透明なキャンバス。

何より楽しいのだそう。を直接感じ取れるこの仕事は、んな彼女にとって、作家の思いのだけでなく、それを生み出すのだけでなく、それを生み出す

「現在ある、この時間と空間を 「現在ある、この時間と空間を が スティー などを大胆に表現 リティあふれる生花の個展。米リティあふれる生花の個展。米リティあふれる生花の個展。米リティあふれる生花の個展。米 した。

せで、作品への思いを聞きなが「開催前に作家さんとの打合

白川通と北大路通の交差点 は新緑が美しい通りの一角に は新緑が美しい通りの一角に でででであるがら、多く でででいていまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛してやまないアクティブな を愛していくうちに、 いことを模索していくうちに、 の人と知り合い、自分のやりた いことを模索していくうちに、

くのアートに触れて来た米山さくしました」。ヨーロッパを中心くしました」。ヨーロッパを中心それがとても楽しくて、わくわら、いろいろ相談したんです。

ん。子どもの頃からアートそのも

西洋アンティークや骨董にも造詣が深いが、肩肘張らず着物を粋に着こなすのも、米山さんの特技のひとつ。伝統も芸術もの特技のひとつ。伝統も芸術もなた目線からアレンジするセンスは抜群だ。

しい。思いをここで存分に表現してほいがえです」。作り手それぞれのンバスです」。作り手それぞれの「ギャラリーは無色透明なキャ



gallery  $\sqrt{78}$ 

せんにゅうじみち

### 泉涌寺道

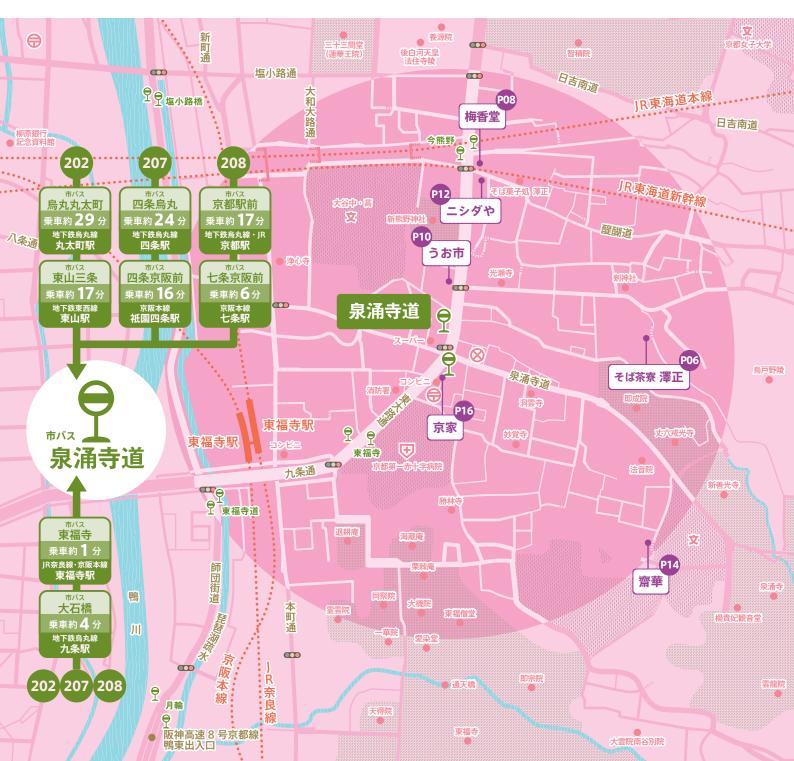
協力:京都市交通局 乗れば始まるエコライフ ~環境にやさしい市バス・地下鉄~

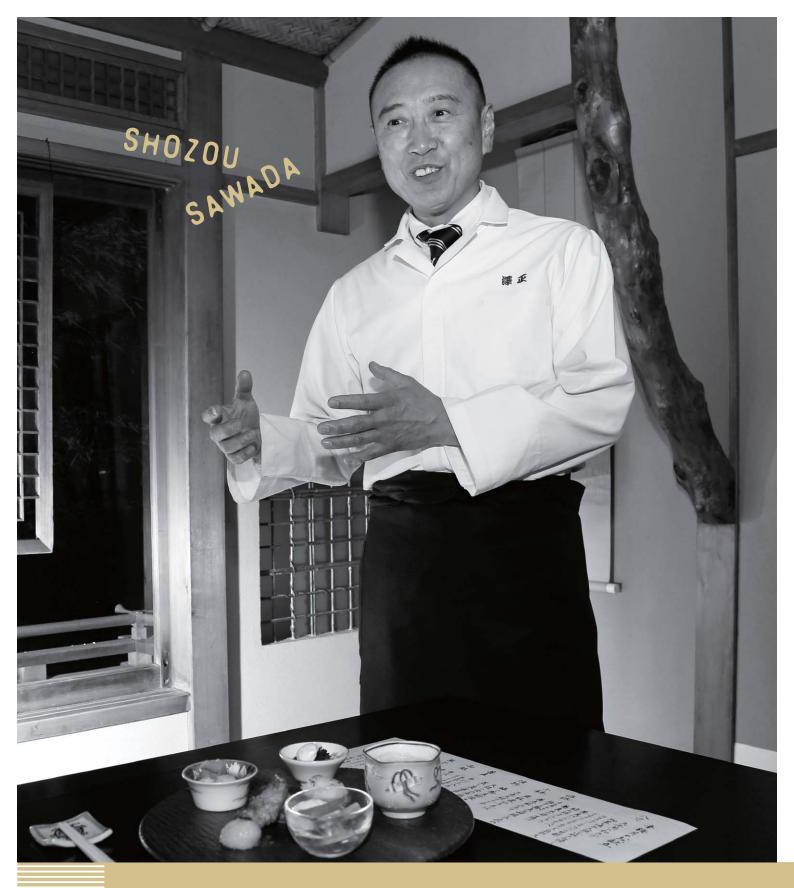
### から半径500mを 歩いてまわる。

泉涌寺でお参りをして、京都駅まで見通せる線路を見おろしながらてくてくと。 京女の学生や、老人がゆっくりと行き交う姿もちらほら。

シャッターが目立つ商店街の中に、細いお宮さんの脇に、東西に伸びる坂道に、職人がにっこりとして隠れていました。祗園より南のとても京都らしい町。







瀟洒なお屋敷でいただく、そば会席。

「一生懸命つくった料理の説明やから、 うれしいに決まってますやん!」。

澤正 経営者・料理人 澤田正三

SAWASHO

屋さんの下請けをしていました」。 敷が澤正だ。古代紫の暖簾には梅の花び 勾配を登った先に現れる和洋折衷建築。 は店舗をもたず、京都市内の有名なそば らの紋がくっきりと染め抜かれている。 レトロな洋館を従えた、破風造りのお屋 「父がそば菓子職人だったんです。昔 梅の花といえば、そばぼうろと同じだ 泉涌寺道のバス停から、剣神社へ続く

思えば人生の分かれ目だった。 辞める。仕事が始まったら忙しくなるか 後はスポーツ用品会社で営業を担当した 思った澤田さんは、同志社大学でアメリ らと、実家に立ち寄ったそのときが、今 カンフットボールに情熱を傾ける。卒業 人の道を選び、家業を継ぐ必要がないと んはこう振り返る。兄も父と同じ菓子職 そば茶寮・澤正を経営する澤田正三さ 29歳、起業のために澤田さんは会社を

受けたところ、同じ職人同士、父とぶつ ました。残された僕には一大事でした」。 かりがちだった兄が実家を離れてしまい へんか』と頼まれて。軽い気持ちで引き 「父に『ちょっと営業を手伝ってくれ

### 鍛え上げたセンスと味 随筆家の薫陶を受けて

ば菓子作りとそば打ちを学び始める。 でそば菓子の販売に力を入れる。 同時にそ 結局起業をあきらめて、澤田さんは実家

かと思うほど配合を変えてるんです」。 しょうが、夏と冬では別のお菓子じゃない 「そばぼうろは一年中同じ味に感じるで 30代の澤田さんが薫陶を受けた人物が



墨絵や絵画展など催し物を行っている。

さなかった。

「あの美食家の大村さんが、僕の打った

子もそばも彼女のOKが出るまでは店で出 器や骨董、京都の食文化だけではない。菓 の文筆家、大村しげさんだ。教わったのは 京料理に関する随筆で知られる大正生まれ

# 「大いなる新人」であることが強みです

菓子屋の2階で、打ち立てのそばを供し始

た、いけるえ」と言った。澤田さんがそば

ある晩、そばを食べた大村さんが「あん

になり、上達の励みになりました」。 べさせてはいけない』、それがプレッシャー けです。『これほどの方にまずいそばを食 そばを、毎晩一本も残さず食べてくれるわ

めたのが35歳のときだった。

そばと出汁、アンティーク。

得意分野で勝負する





### 澤正

京都市東山区今熊野剣宮町 33-22 ☎ 075-561-4786 / 12 時~ 14 時 (入店)、18時~19時半(入店) /定休日:奇数月は水曜、偶数月は火 曜/http://sawasho.jp/

ら取り寄せた石臼挽きのそば粉を使用。来店客とのご縁か 焼の小皿にも注目したい。3/雰囲気のある洋室。茶寮で

味覚のセンスと出汁の味、アンティーク 歳。調理師学校に通った経験はないが、 る新人』の気持ちで臨んでいます」。 料理人より絶対僕のほうが多い。『大いな でも、おいしいものを食べた回数は若い の創作会席で客をもてなしたいと思った。 子まで、山科の朝穫り野菜とそば尽くし の器に自信があった。八寸から小鉢、 澤田さんが茶寮・澤正を開いたのは49 「49歳から数えて10年です。同じ10年目

様にメニューの話をするのが楽しくて什 から、うれしいに決まってますやん!」。 方がないと、少年のように目を輝かせる。 しれない、と澤田さんは言う。毎回お客 プロスポーツ選手の感覚に似ているかも 「自分が一生懸命つくった料理の説明や 料理を介したお客様との真剣勝負は



京都女子大生が足しげく通う甘味処。

「梅香堂に生まれなくても、 きっと甘いもの屋をしていたと思います」。

梅香堂 店主 平岡千賀子

BAIKOUDOU

### 50年、父の代からの ホットケーキ。

生がアルバイトを引き継ぐ。

焼き手は店主の平岡千賀子さんだ。 す」、みんなのお目当てはホットケーキ。 伝えられたレシピ研究熱心な父から 「大学の友達もたくさん来てくれるんで

へするりと流し込む。 卵を手際よく混ぜて、 レンドした薄力粉とふくらし粉、 ホットケーキの生地をつくる。 しばらくすると、むくむく生地がふく オーダーが入ってから、平岡さんは 鉄板上の正円の型 自分でブ 牛乳や

> ね色の満月が顔を見せる。 らみ始める。 くるりとひつくり返すと、こんがりきつ 型からあふれるまで待って

ポニーテールの色白のお嬢さんが注文を聞

赤いギンガムチェックのエプロンをした、

きに来た。東大路沿いにある甘味処・梅香 堂はご近所の京都女子大学、通称京女の学

込みの均一さに驚く。生地のきめが細か プルシロップをたつぷりかけると、浸み くないとこうはいかない。 絞ったバターがゆるり溶けていく。 メー

運ぶ。バターとメープルシロップをたつ ナイフで切り分けて、いそいそと口に まさにプロの味だ。

れ先はずっと変えていません」。 メープルシロップは自分でブレンドして き続けています。レシピは父直伝です。 います。バターをはじめ、原材料の仕入 ぷり吸いこんだ幸せな塊が口内で弾む 「父の代から5年、 ホットケーキを焼

ホットケーキは二枚重ね、上段中央で 創業した当初は、 1953年、

### 新作を生み出す父親譲りの凝り性で

ケーキのバリエーションを広げました」。 ツやバナナチョコクリームなど、ホット の3種でしたが、私の代になってフルー ホットケーキとぜんざいは父の味を受 「父のときは小倉とバターとクリー る梅香堂の看板メニューとなった。 焼くホットケーキは評判になり、近くの ていただけるものを」と、洋食がまだ新 メニューに載せた。研究熱心な隆さんが しかった時代に隆さんはホットケーキを 京女の学生をはじめ、近所の人に愛され いた。「お客様に休憩がてら召し上がっ 父親の隆さんが梅香堂を 店頭で和菓子を商って トクリームを際立たせる。

け継ぐが、平岡さんが開発したメニュー パフェ。抹茶ゼリーにたつぷりかけた濃 も見逃せない。自信作は小倉抹茶ゼリー い抹茶ソースが、乳脂肪分控えめのソフ

けですよ、と教えてくれた。 ると、自分の好きなものを出しているだ まれなくても、きっとなにか甘いもの屋 やっているんです。もし梅香堂の家に生 自分が食べるのが好きだからこのお店を 平岡さんに新作を生み出す秘訣を尋ね 「甘味処の2代目だからではなくて、

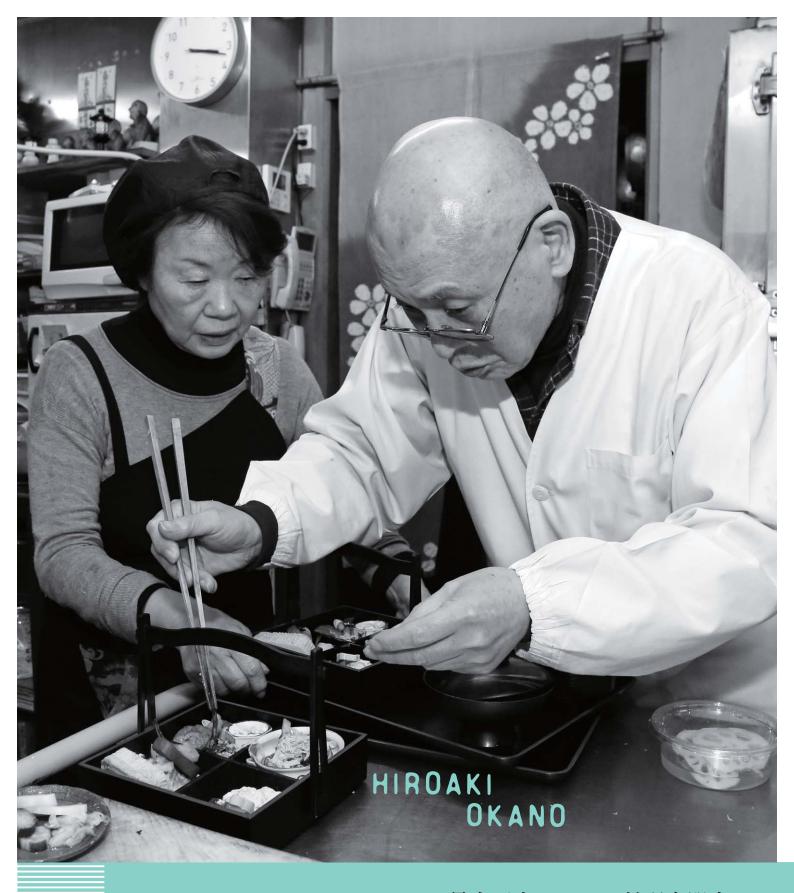
岡さんの性分は、父親譲りだ。 朝7時から抹茶ゼリーの仕込みを始める 深夜にホットケーキの粉をふるい、 決して手を抜くことのない平 羽. さんをしていたと思います」。



1/父が味を決めたぜんざいもファンが多い。さらりとした粒が残 る京都風、焼き立ての餅と一緒に。2/写真はバターホットケー キ。トッピングでは小倉バターが人気だ。ちなみに、アルバイトに は好きなだけ食べていい特典があるそう。3/東大路沿いの店構え。 ·キを冬限定メニューにしているのは、夏にかき氷が始 まるから。仕込みが大変すぎて、両立はできないんです」

### 梅香堂

京都市東山区今熊野宝蔵町6/ ☎075-561-3256 / 10時 ~ 17時半 (L.O.) /定休日: 火曜



ハモの見方が変わる、ハモ料理専門店。 「みんなに食べてほしいねん。 ハモ阿呆やさかいに」。 55時 店主 岡野裕明

**WOICHI** 

1/壁面に掲げられたハモのレン トゲン。近くの個人経営の医院に 頼み込んで撮影してもらった。2 /ハモの落としは春から秋、3月 から 11 月頃までの季節メニュー。 「海川魚御料理」の大きな木 看板が目を引く。奥に進むと椅子 と座敷の席がある。4/店頭には ハモ寿司をはじめ、持ち帰り用の パックが揃う。「もともと仕出し 料理屋でしたから。二杯酢と季節 野菜のあえものも好評ですよ」





### うお市

京都市東山区今熊野新熊野神社 下/☎075-561-2837/10時~ 19時 (L.O.) /定休日: 木曜/ http://www.uoichi.ecnet.jp/





### 落としは、二杯酢と

### わさびで。

も好きな作業だと話す。 包丁技術が要求されるが、 骨が約3500本もあるハモは、 「骨切りのシャリ、シャリっていう音が 「ハモが好っきやねん」。 ぬめり、 ひれ、 腹を取る。

瀬戸内海産がご贔屓だ。 目がきれいか。肉厚と背骨の太さも1匹 てきて、昼までずっとやってます」。 6時半に中央市場で活かったハモを買う 本の下処理に小一時間かかりますわ。 さ700~800グラムの徳島、 1匹確認する。直径は5~6センチ、重 ハモの選び方にも一家言ある。元気で 朝

「ハモが好きやから、近くの病院で撮影

シャリ、シャリいう 骨切りの音がええねん

が2枚も落ちた。

杯酢とわさび? いきなり目からウロコ

冬も食べられる? 梅肉じゃなくて二

阿呆」。ハモの話を始めると止まらない。 うお市の岡野裕明さんは、自称「ハモ 腹側

が欠かせない。手間がかかる上に高度な こみを入れて小骨を切断する「骨切り」 から開いて中骨を外した身に細かい切り 岡野さんは最

は飽き足らず、透視まで! 写真が浮かび上がった。腹を開くだけで してもらった」と、岡野さんが電気を付 「ハモ阿呆」ぶりには脱帽だ。 壁に仕込んだハモのレントゲン

し」を思い浮かべる人も多いだろう。 白い身に赤い梅肉を添えた「ハモの落と

「夏だけのイメージが強いけど、一年

京都の夏の名物といえば、

湯引きした

### ほうるところなんてない 浮き袋、 肝。

を二杯酢とわさびで出してます」。

もっておなかの皮が薄くなるから、落と 中ハモはあるんよ。夏場のハモは卵を

しに向いてる。うちでは春から、落とし

創業。高校卒業後に入店した2代目の岡 野さんが、ハモ料理に特化させた。 1927年、うお市は仕出し店として

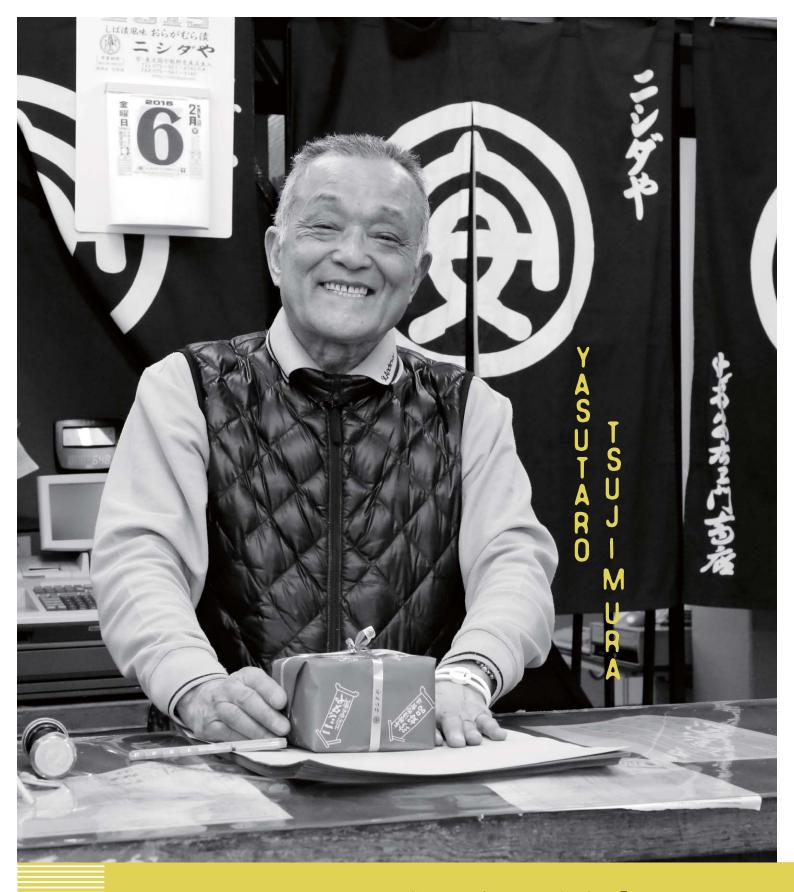
をさばいてきた。岡野さんの手技をと (1万800円) がいい。 ことんまで味わいたければ、 現在72歳、半世紀以上ほぼ毎日 特選懐石

添えた薄づくりも食べてみてな」。 としもええし。フォアグラみたいな肝を あばら骨、ひれは唐揚げ。中骨は骨せん い。浮き袋は煮こごり。身は焼きも落 「ハモにほうるところなんてない。腹皮

違う。わさびを溶いた二杯酢がひだに入 やお吸いもので、深い味わいにびっくり り込んで、身の滋味を引き立てる。 「ハモのおだしもすごいんよ。 うお市のハモの落としは、花の開きが

快な熱燗。うまみが溶け出して濃厚だ。 ち割った頭部を炙り、日本酒を注いだ豪 しはるお客さん、多いで」。 寒い季節に人気なのがハモの頭酒。

が変わること間違いない。 お市を訪れたら、あらゆる意味でハモ観 てなにも知らなかった自分に気づく。 岡野さんと話していると、ハモについ 「ハモ、みんなに食べてほしいねん」。



地元住民に愛される、柴漬け「おらがむら」。

「40歳過ぎてできた子やから、 親父にはむっちゃくちゃ可愛がられました」。

ニシダや 店主 辻村安太朗

挙げられるだろう。ナスとキュウリの配 合、味つけは店ごとに違う。 「おいしい柴漬け知ってる?」と聞かれ 京都人ならすぐにお気に入りの味を

支持される漬物屋がニシダやだ。 元住民をはじめ、多くの京都人に熱烈に を変える、具材の絶妙な組み合わせ。 ガ、ナス、ショウガ、シソの葉がリズム よい酸味のぱりぱりキュウリだ。 柴漬け「おらがむら」の特徴は、 ミョウ ほど

### 溺愛された幼少期 富士自転車にミゼット。

に丁稚奉公に入る。 きに泉涌寺道近くの八百屋「西田生果店」 農家の四男として生まれた。小学生のと ニシダや一代目の辻村安右衛門さんは

2代目当主、 あった1949年、4歳でできた息子が を病気で喪ったことを知る。失意の底に からの復員後、親戚に預けた2人の愛児 る。太平洋戦争で兵役にとられ、ビルマ きに独立、奉公先の近くで漬物屋を構え 1936年、安右衛門さんは27歳のと 辻村安太朗さんだ。

日枕元に置いてありました」。 の子が持っている』って言ったら、 たのが、当時人気だった富士自転車。『他 がられました。小学校のときに欲しかっ 「もうね、親父にはむっちゃくちゃ可愛 次の

が通らない山科の坂道に連れていかれ、 こっそり運転席に座らせてくれた。 を運転したのは小学6年のとき。 「乗ってみたい」とおねだりをすると、人 辻村さんが初めて三輪自動車ミゼット 父親に

### 地元の人に

愛されたおかげです。

高校に着いたら眠くてしかたない。午前

きの興奮は今もよく覚えています」。 「下り坂で、自分でハンドルを握ったと

物桶に向かうようになる。 村さんは、 売れ始めたのは辻村さんが中学校に上が る頃だった。忙しい父親の後ろ姿を見て あり、「おらがむら」が全国的に爆発的に くへ行きたい』で取り上げられたことも 宮本信子のドキュメンタリー旅番組『遠 **西陣からの注文が急増した。伊丹十三と** 「はよ手伝わんとかわいそう」と感じた辻 1960年代に入り、祇園のお茶屋 自分の味に自信をもつ 油断しちゃいけんぞ」 自発的に毎朝3時に起きて漬

べた親父が、急に怖い顔になって言った

朝に得意先に配達してから行くから、

中は寝てました。開き直って、 漬物の注文を取りに回りました」。 職員室で

出してくれました。そうとは知らずに食 焼肉屋で忘れられない思い出がある。 結婚、家業を継いだ。自分の味にまだ自 信がもてなかった20代半ば、父と行った 卒業後はそのまま家を手伝い、 「最後に、白いごはんとうちの柴漬けを 21歳で

に言われたくないですね」。 のです。『おい安太朗、油断しちゃあかん しれん』と。もう大丈夫だと思いました」 で。この柴漬け、うちのよりうまいかも 『親父が死んだらまずくなった』とは絶対 こ思います。『売れすぎてまずくなった』、 「地元の人に愛されたのがよかったんや 安太朗さんは味を守り続ける。

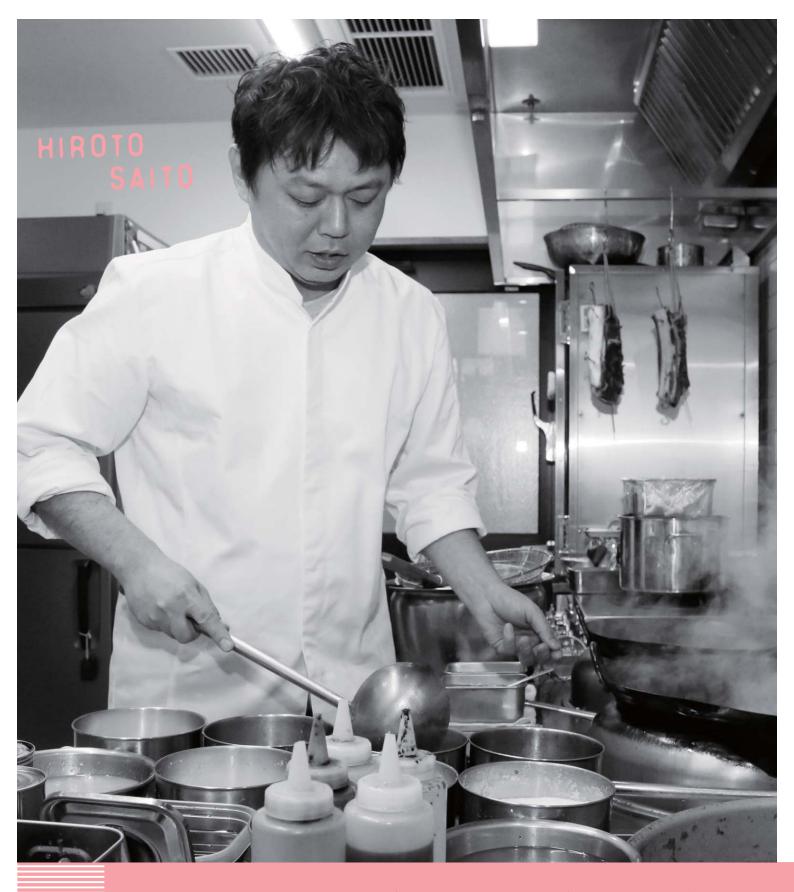




### ニシダや

京都市東山区今熊野池田町6 ☎075-561-4740/9時~17 時/不定休/http://www4 ocn.ne. jp/~nisidaya/





ワインに合う、ヌーベルシノワ仕立ての四川料理。

「自分の仕事が正しいかどうかは、
お客さんがまた来てくれるかでわかる」。

齋華 オーナーシェフ 齋藤博人





1 / あわびの肝ソースで和えた麺に、お わびを添える。「東京にいたときに試作を て、納得のいく麺ができ上がりまし 同じ製麺所から送ってもらっていま 2/店内は全席カウンターのみ。 エが皿に合うワインを薦めてくれる。 カヒレスープを卵のフランに乗せ 赤酢をかけ、全体を崩しながらいた だく。4/レストランと知らなければ、 通り過ぎてしまうほど静かなたたずまい。





### 人間とともに、 料理も大人になる。

齋華

京都市東山区泉涌寺山内町35-3 ☎075-201-3239/12時~14時 18時~20時(入店)/不定休

おかげで人気なんじゃない?』と言われ

をしつらえた。最大10人までのカウン 目に映るものすべてが紅葉で染まる。 ターはどこに座っても特等席。晩秋には に魅かれ、2階の高さまである一面の窓

がする点も気に入りました」。 地に毎朝出勤して、身が引き締まる思い どの美しい眺めです。それに、お寺の敷 僕は楽に流れがちだから厳しい環境に 「独り占めしたい、と思わせられるほ

理を追求したい』と強く思いました」。 分しかできない仕事がしたい。自分の料 店でした。料理以外の仕事が増えて『自 研鑽を積み、系列店の店長に抜擢される。 布のヌーベルシノワ「エピセ」で5年間 さんは神奈川出身。四川料理をベースに 身を置くほうがいいんです、と話す齋藤 した川崎の「好好」で4年間修行。 味にうるさい京都を新天地に選んだ。 「表参道のレストランウェディングの 西麻

さる名店だ。いや、前身は祇園にあった婆 林のなかにある一軒家が齋華、 年の秋に独立して、ヌーベルシノワの流 うか。シェフの齋藤博人さんが2014 娑羅といえば、ピンとくる人も多いだろ れを汲む四川料理店を構えた。 真言宗の古刹・泉涌寺の裏手、 知られざ

### 東京での修行を経て

便が悪かったら来てくれないのかと」。 たことがありました。だったら、交通の 俗界から距離を置く泉涌寺の庭の景色 「祇園で店をやっているとき『立地の

すでに決まっている。 一生涯をかけて味を追求する覚悟

自分の仕事が正しいかどうかは、 50、60歳とも違う。だから、僕は生涯現役 る。僕は今40歳の味を作る。30のときとも 人間が大人になると、料理も大人にな 「料理って作る人間が出ると思うんです お客さ

泉涌寺の急坂を登る客は後を絶たない。 中華」。筋金の入った男を味わいたくて、 屋号の齋華はすなわち、「齋藤博人の

### 川と京都の共通点。 味を追い求める

体得できていないと齋藤さんは話す。 ソース、7種の味付けを、まだ完全には 炒った花山椒の華やかな香りが漂う厨 四川料理は奥深い。塩やオイスター

の皿は美しく、強い主張があり、 た味が印象的だ。 た中華料理、ヌーベルシノワ。 を身体が求めているんじゃないかなあ」。 ています。寒暖差の激しさで、スパイス 子の産地で山椒遣いが上手な点が共通し 「『齋藤の味は濃いから、薄味好みの京 フレンチや西洋料理の要素を取り入れ 四川と京都はどちらも盆地で、唐辛 齋藤さん

思えない味で『おいしい』と言われても、 分にしかできない仕事がしたくて料理人 うれしくない。僕自身が本気で作った皿 れたこともあります。でも、僕がいいと 都には合わないんじゃない?』と指摘さ をしているんですから」。 でないと意味がないんです。だって、 自

んがまた来てくれるかでわかる」。

## 泉涌寺道、コラケ屋の女3人 戦前から揚げ続けて80年。

半世紀以上、庶民的なコロッケを商う。 泉涌寺道近く、東大路通り沿いにある「京家」は 通りの向こうが見えなかったほどよ」 市電が走っていた時代は人通りが多くて、 「今はシャッターが増えてしまったけれど、



京家のコロッケは1つ6円。今も昔も庶民 の味方だ。 を司る女たちが硬貨片手に次々と注文する。 「ミンチ2、コロッケ3」。午後4時、台所 「コロッケ3」「コロッケ6、ミンチ2」

おいしいものを』と言い遺していったから、

「お父さんと夫が、『お客さんには安くて

げ続ける、姉の山本武子さんだ。フライヤ なかなか値段を上げられないんです」。 ケ屋を切り盛りしている。 子さんが支える。一家の女性3人がコロッ ー前に立つ武子さんを、嫁の裕子さんと容 そう話すのは、半世紀以上コロッケを揚

ろ大好評。それがきつかけで、コロッケ屋 校に頼まれてコロッケを揚げにいつたとこ 戦後食糧が充分でない時代に、大阪の小学 が京家を開業した。實さんは明治生まれ、 を開いた。両親を兄の訓弘さんと兄嫁の武 両親の山本實さん、エンさん夫妻



### ちばん前の へ窓から

泉涌寺道に とまりまです。

運転中はしゃべれないから、 ぜひここで・・・・・

店街のある落ち着いた雰囲気で、 用されます。 間は、御年配の方、観光客の方が多く利 で、朝夕は通勤客、学生の方が多く、 層は…鉄道駅や学校が付近にありますの れるエリアですが、利用するお客さんの ♥泉涌寺が近くにあり、観光客も多く訪 の方も多く活気がある街です。 「泉涌寺道」の周辺は…昔ながらの商 観光客

地元の方が親切に案内されているのを見 かけたことがあります。 き先やバスの乗換えで迷っておられたら、 スに乗っていますので、観光客の方が行 ドは…地元の方と観光客の方が、同じバ 合った地域ですが、ならではのエピソー 通院の人も多い、いろんな要素の混ざり どもあり、生活感もありながら観光地、 ●京都第一赤十字病院、今熊野商店街な

❸運転していて注意していることは…バ う、やさしい運転を心がけています。 ることがあるので、事故を起こさないよ ス停留所付近に、駐車車両が停まってい





### 京家

京都府京都市東山区泉涌寺雀ケ森町7/ ☎075-551-0056/9時半~16時/定

紙に包んだあとは、保温のため新聞紙でく 域のものを使う。注文が入ったら、香りづ るみあげる。 の入った揚げ油でしっかり泳がせる。吸油 け程度に牛ミンチを合わせた種を、ラード 季節により手に入らないときは京都や他地 ふかす。北海道のだんしゃく芋が中心だが じゃがいものほんのりと甘みがあるコロ 武子さんは朝3時に起きてじゃがいもを

ッケの最高の隠し味なのかもしれない。 教えてくれた。一家円満が、やさしいコロ 躍する新聞記事を見せながら、誇らしげに 子さんが、裕子さんの息子がサッカーで活 市販品にありがちな混ぜ物の味がしない。 ッケは、「さつまいもが入っているんですか と聞かれることも多いという。冷めても、 「うちはね、家族の仲がいいんです」と容



『あれ、コロッケ45円じゃないの?』なん

方が増えました。昔ながらのお客さんだと んが来てくれます。お店と一緒に、年配の 福神めぐりの日は、特にたくさんのお客さ

て言う人もいるのよ(笑)。もう、何年前

の話かしらねえ」。

### 京 都 市 交 通局NE W

s

市バス・地下鉄で

「ecoスタンプキャンペーン」を実施ー 髙島屋京都店・京都マルイに来店

あの時代には及びません」。

東大路今熊野神社の門前町として誕生し

人通りが多く、東大路通りが見渡せなかっ た今熊野商店街。市電が走っていた時代は

「今でも毎年成人式に行われる泉涌寺の七

ます。今はせいぜい一日1000個ぐらい

「最高で一日8000個売れたこともあり

盛期だ。

子さんが支えた、1960~70年代が最

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

■実施期間 実施中~平成28年1月31日(日)まで

- ※お買い物日当日に市バス・地下鉄をご乗車 ●市バス・地下鉄をご利用のうえ、髙島屋京 都店、京都マルイにて5000円以上のお 押印します(1日につき1個までとします)。 買い物をしていただくと、スタンプを1個 いただいた利用実績がわかる、以下の対象
- ●期間中にスタンプ6個を集めると、市バ 枚と交換していただけます。 フィカ京カード(500円券)どちらか1 ス・京都バス一日乗車券カードまたはトラ

乗車券をお持ちの方が対象です。

■スタンプカードの発行及び押印、乗車券の引換場所 シェルジュカウンター 髙島屋京都店 1階正面案内所及び7階コン

京都マルイ 1階インフォメーションカウン

※スタンプカードの発行は平成2年1月15日 ※乗車券の引換は、平成28年1月31日(日)ま

(対象乗車券)

市バス・京都バス一日乗車券カード、京都観 証・福祉乗車証 下鉄ー1dayフリーチケット、京都観光一日 券カード、スルッとKANSAIカード、市営地 光一日・二日乗車券(山科・醍醐拡大版含 津1dayチケット」PiTaPaカード、市バス・地 嵐電 1dayチケット」、「京都嵐山・びわ湖大 京阪大津線 1dayチケット」、「京都地下鉄 乗車券「京めぐり」・「いい古都チケット」・ む)、トラフィカ京カード、市バス専用回数 **卜鉄各種定期券、** 「京阪みやこ漫遊チケット」、 京都市が発行する敬老乗車 「京都地下鉄











○モダンバレエとクラシックバレエの違いは?

マクスレエとクラシックバレエの違いはく クラシックはその名の通り古典。ヨーロッパの 宮殿で頭られていた舞踊です。モダンバレエは、 その古典バレエの規制にとらわれず自由な発想 で振付家が創作する事で生まれたバレエです。 ただ司モダンバレエの起源は少し違い、日本の 児童舞踊です。

キッズダンスやヒップホップとも、違うの? 柔軟やバーレッスン、ステップなど、毎週の正確なバレエの基礎レッスンに基づきながら、洋舞 や児童舞踊、ジャズなど豊富な作品群が踊れる お稽古をするのがモダンバレエです。 バレエを習うと足を痛めると聞きますが?

モダンバレエでは、クラシックで用いる(つま先立ちをする) トウシューズを履きません。 司モダンバレエでは、幼児でも立つ事を丁寧に学ぶの で、足首や足指の、健やかな成長を促進します。

発表会は必ず参加しないといけませんか? 発表会は自由参加制です。 司モダンバレエでは 幼児期から大人まで、楽しみながら上達していける基礎レッスンのシステムがありますので、身体作りやお行儀の為だけにお稽古されている 生徒さんも多く在籍されています。ですが舞台は素敵です! ご都合の良い時には、ぜひ発表会で30条3後、1448年は、アビオンなり

で踊る楽しさも経験してくださいね。 **児童舞踊って何ですか?** 幼児を対象に指導している『児童舞踊』とは、童 話やお行儀を幼児にわかりやすく理解させる為 に、日本の幼児教育の一環としてうまれたもの す。司モダンバレエでは、現在までの長い歴 史の中で毎年何十曲ものモダンバレエ作品が、 司先生の手によって創作し続けられています。

たい」という彼女の教室の活動と魅力について伺っていく事にした。 二条に関西本部をおく司モダンバレエ教室の代表 司延子さんである。 。躍動する美しさ〟をテーマに、 ひたすらにモダンバレエを創作し続けている振付師がいる。



バ

エを

もっと身近に



「私はただ踊りを創り続けてい

河原町



### 「司モダンバレエ30周年記念 京都発表会」~びわ湖ホール大ホールにて~

前売券1620円/当日券1900円(全自由席) 平成27年3月22日(日) 13:30開場 またはtsukasaballet@gmail.comまで。 チケット申込、 レッスンの問合せは075-222-0670 (司バレエ)

ポートも交えながら、この話は次号に続く! ぴったり合うのでしょうね」と。 けて一丸となり猛練習中。その発表会のレ だけではとても書き切れそうにない。 る増田さんも熱かったが、この話は今月号 現在、3月22日の30周年京都発表会に向 ストレッチクラスや大人クラスの事を語

る楽しさは、想像力豊かな子供達の感性と 教わります。それが踊っていけるようにな 品と出合い、半年かけて先生から踊り方を 姫様かな?』と、ワクワク感の中で1曲の作 か認識がなかったですが、子供達がこんな 踊家修行をする事に決めた大きな理由の もちゃの兵隊さんかな、妖精さんかな? 『今年はどんなバレエが踊れるのかな? した。発表会を楽しみにしている子供達は、 にも感情豊かに、楽しんで踊る事が衝撃的で 感動したからです。幼児は幼いものだとし つは、他には無い、この独特のエネルギーに に伝えてみると「でしょう? があるように感じる。その事を増田さん 単なる。バレエのお稽古、以上のエネルギ 私がここで舞 お お

踊りが出来るのか! と思うほど完成度が高 様子が伝わってくる。 りが練習されていく。どの子も生き生きと そのものの基礎レッスンが終わると、そこ 田さんが感動の渦に巻き込まれたというこ など、こんな小さな子供たちに、ここまでの でもそれだけではない。ポーズ一つ一つの で可憐な作品まで。次々と豊富な種類の踊 ば、コミカルなダンスっぽいものから、静か の姿が。チャーミングな可愛い踊りもあれ の幼児~低学年クラスへお邪魔した。真剣 の世界を私たちも体験しようと、発表会前 メリハリや、リズム感、群舞としての揃い方 した表情で、一心に踊る事を楽しんでいる には音楽に合わせ楽しそうに踊る子供たち スタジオで踊る子供たちの可愛いこと!

\*\*「バレエが貴女をかえる!」30代~80代の女性の方に向けたストレッチモダンバレエの体験レッスン会 2000円 定員60名 次回は4月27日、7月6日(月)10時~11時15分(3ヶ月毎に開催、申込み受付中) ホテルオークラ 宴会場 翠雲の間にて

い。小さな子供たちのバレエのお稽古って、

こんなに楽しそうだったかな?

前回で触れた子供たちのモダンバレエ。

眠



遠藤 拓郎 先生

医学博士。東京都内 3ヶ所で睡眠外来を展 開するスリープクリ ニック理事長。祖父の 代から親子3代80年 以上睡眠研究を続け る睡眠医療の専門家。

照明を落として静かな環境にし 運動をさせ、夜8時くらいには 寝る子は育つ③ ~すやすや育児日記~ 起きなさーい おふとん いっまで寝てるのり

ちょっとだけよい

000

ママは?

あったかいのし

ぬくぬくしよ?

ねーつ

TO THE

かったことは、子ども(赤ちゃん) 身に付けるように導いてあげる 良いものにするためには「睡眠 モンが多く分泌されるのは、眠っ ナンスに大きく関わる成長ホル 子どものカラダの成長やメンテ ものであるか、ということです。 の成長には睡眠がいかに大切な 環境」を整え、 てからの3時間。 ことです そのために、日中はしっかりと 「良い睡眠習慣」を その時をより

遠藤先生のお話を伺って分

子どもの成長と睡

眠 の

のまとめ

具選びも重要になってきます 下げることで眠くなるという性 手足に集め、 くさんの汗と熱をふとんに移行 大人に比べて体温が高いので、た 質があります。また、赤ちゃんは いな」と感じるように、ヒトには させ、体温を下げます。ゆえに、寝 りに入る時、 、深部体温を急激に あたたかい血液を

もの手足を触ったとき「あたたか 朝はカーテンを開けて太陽の光 ズムを整えることが重要です。 をしっかりと浴びさせることで、 ところで、眠くなってきた子ど

手足の温度を効果的に下げにく 特にムシ暑い夏場はいつまでたっ の室温は2~2度くらいが理想 以上の3点が重要です。 かたさや弾性があること。 ても汗が乾かず、気化熱を使って 大切です。通常は約3度で、夏場 また、寝床内の温度や湿度も

きふとんを選ぶ時のポイントは、 【2】通気性に優れふとんの中に しない。 (1)汗を素早く吸収して後戻り そこで、 熱などがこもりにくい。 【3】寝返りを打ちやすい適度な もう一度おさらいを。敷

赤ちゃんをしっかり支える ダブルウェーブ構造 ローズラジカル。ヘビータイプ

とが大切です。よい睡眠環境で くなってしまうので、快適に眠る 元気な子どもに育てたいですね かりとした睡眠習慣を確立し 睡眠力が落ちてしまう前にして に影響を与える18歳くらいまで を使っても良いそうです。 ためにはエアコンや扇風機など 成長ホルモンが骨や脳の成長 、良質な睡眠をたくさんとるこ

寝具なら毎日 感謝の気持ちが伝えられる。 5月10日(日) 今年の母の日は 素敵な寝具を 贈ってみませんか。

ナチュラルケット

### 🌋 ファンロゼ・1 DAY レッスン 4月4日(土) テーマカラー「ときめく春のパステルカラー」 6月6日(土) -マカラー 「海のささやき。 シーブルー」

3,500円(税込)(1レッスン)

所: 西川ローズ寝装館 4F特設会場

員: 先着30名

(各日午後2時~)

※開場 午後1時30分 開始10分前にはお集りください。

電話でお申し込みください。 締切は7日前まで。

※花バサミの持参は不要です。 ※内容は変更となる場合がございます。

□ 電車でお越しの方 - 本本市党地下鉄「北山駅」下車

イベント紹介

西川ローズ寝装館

TEL 075-712-7861



京都西川

### 南座 N E W S 南座のおもしろさをお伝えします京おんなならではの目利き力で

### 次代を担う

『矢の根』曽我五郎時致

巳之助

『流星』は坂東流が大切にしてきた舞

疾走し続けるという荒事屈指の

ハードワークですが、頑張ります! を演じます。

●今回のお2人の見所は? 巳之助さんの2人にお話を聞く事ができた。 2月下旬、大阪某所で中村歌昇さん、坂東 昇 初めての歌舞伎十八番として『矢の根』

も楽しんで踊りたいなと思います。 ストーリーで楽しめると思います。 でもあります。内容的にはファンタジーな 京都との関わりを教えて下さい。 あり、 歌昇 もいろんなところに行きたいと思 いろんなグルメをたずねて、今回 祖母が京都の出身ということも 馴染みの深い場所ですね。 自分自身

大 狸 内 義 弘

傘一本足

河新童造

松歌 巳 隼 米 右 種之 之 人 吉 近 助

小姓白梅/雪女郎骸骨/読売

『流星』流星 巳之助

『弁天娘女男白浪』弁天小僧菊之助

行きました。あと南座の楽屋は部 社仏閣をはじめいろんなところに 巳之助 屋によっては鴨川が一望できるん なのですが、テレビのお仕事で神 です。あれは、いいですね。 っています。 南座への出演は2度目

坂東巳之助さん(左)、中村歌昇さん(右)。

形歌舞伎

製作発表

中村種之助、中村米吉、中村隼人に、尾上 までにないフレッシュな顔ぶれだ。 古の芝居小屋として格式のある南座では、今 齢23歳。歌舞伎発祥の地京都に建つ、日本最 右近を加えた7人での舞台は、なんと平均年 に出演した尾上松也、中村歌昇、坂東巳之助、 んでいる。好評を博した「新春浅草歌舞伎」 上演中の三月花形歌舞伎が話題を呼

になりそうだ。 者が勢揃い。話題性も高く、見逃せない舞台 う、精いっぱい勤めます」と話した。花形役 んにご満足いただける舞台をお見せできるよ ありますが、 - 初役ばかり、大役ばかりでプレッシャーも 尾上松也は1月東京で行われた製作発表で 新たな挑戦として、京都の皆さ

浜松屋伜宗之助 薦頭清次 浜松屋幸兵衛 忠信利平 南郷力丸 弁天小僧菊之助 稲瀬川勢揃いまで 浜松屋見世先より 松

歌右種橘米隼已之 助郎 古人助

15時30分開演 右 隼 巳 星 近 人 助

織 牽 流 三 女 牛 星 流

自我十郎祐成 大薩摩文太夫 自我五郎時致 二、歌舞伎鳴

-八番の内

●午前の部

11時開演

の 種 集 歌 人 昇 根

雲の絶間姫 鳴神上人

米 松

吉 也

松竹創業120周年

### 平成27年 3月3日(火)~27日(金)

●午後の部

午前の部 11時開演 午後の部 15時30分開演

日本駄右衛門 赤星十三郎

闇

庭中 花盛りの場番 梅 百 物 語

二等席 6,000円 ·等席 10,000円 三等席 3,000円 特別席 11,000円

チケットホン松竹(10:00~18:00) 0-000-489

チケットWeb松竹







か。目に見えないはずの春の光の色を、 く色が含まれているからではないだろう たちが春というものに期待をして思い描 ク色になるということだけでは無く、私 おそらくこれは、幾重にも重なってピン ク色であることが多い。 かべるのは、ほんのりと可愛らしいピン い。けれども私たちが桜と聞いて思い浮 桜の花びらは手にとってみると、案外白

だろうか。 花びらを透かして見ているからではない

草をあらわすものも鮮やかな緑のものが 桜餅はしっかりとピンク色をしており、 春のお菓子も桜と同じかもしれない。

桜、蓬、菜の花といった題材を使いなが 色も混ざって、色鮮やかにお皿の上を飾る。 うきうきしてくる、そんな私たちの心の のを表しているからだろう。春になれば られているように思うのは、季節そのも らも、色が実際のものより鮮やかにつく

に色づいて、空はとても青く、水もまた に私たちの目には、草木が春の光を受け そう思って野山を眺めてみると、たしか ように見える気がするのだ。桜はピンク 実物の色よりも鮮やかに光っている

春のお菓子は、それを透かしてこちらに

届いてくる、春の光を映している。実物

なのかもしれない。

の色こそ、私たちが感じるほんとうの色 とは違うと言われるかもしれないが、そ

このあたりが 京都っぽい

聖護院八ッ橋総本店



土解とは春の日差しにより凍りつい た土が解けることを意味し、種蒔の 時期が近づいている事を指す。本殿 にて風雨の災いなく豊作を祈念した 種を祓う行事で、春の花が咲き出す

### 上賀茂神社への"はやみち"

~地下鉄北山駅から上賀茂へ

いかづちルート

京都駅からわずか16分で北山へ。 地下鉄北山駅を下車すると、その周辺には アカデミックで素敵な空間が広がります。 参道とも呼べるその道すがら、 とびきりのスポットを巡りながら 地元京都人が愛する上賀茂神社へ参りましょう!



北山駅

京都府立植物園

地下

O

平成27年10月 第42回式年遷宮斎行

075-781-0011

上賀茂神社 (賀茂別雷神社) かもわけいかづちじんじゃ 京都市北区上賀茂本山339

鉄 烏丸

京都駅



### 京都府立 植物園情報

<sub>今回の花</sub> "サクラ



3月下旬から4月下旬にかけて、 ヤマザクラやサトザクラなど130 品種450本のサクラを鑑賞でき ます。3月28日~4月12日にはラ イトアップで夜桜が楽しめます。

京都府立植物園

075-701-0141 京都市左京区下鴨半木町

### 北山界隈、とっておきのお店教えます!





京都・北山 キョーワズ珈琲 コーヒー豆専門店 京都市北区上賀茂岩ケ垣内

**BT41 B-LOCK KITAYAMA** 1F/075-706-8880



### もできるので、植物園 など北山散策の途中で 立ち寄るのもおすすめ!



### 京都・北山 キョーワズ珈琲 コーヒー豆専門店

コーヒー豆の老舗で 生豆のオーダー焙煎、 してみませんか?

コーヒー豆の量り売りを軸に展開す るキョーワズ珈琲。販売している豆を 喫茶店形式でゆったりと楽しめるのが 直営店である、この北山店の魅力。注 文してから豆を挽いてドリップで1杯ず つ立てる。さすがコーヒーの専門店だ。 だが、更に凄いのは生豆のオーダー焙 煎ができること。ほかにはない、オン リーワンのコーヒーが楽しめる。

「上賀茂神社に行くよ!」「行ってきたよ!」のひと言で コーヒー豆を20%増量サービス!



KYOWA'S

### は"心は"心 の 己九力"(4)

生まれ育った京都に現在もお住まいのばんばひろふみさん。 地元を忠実に受け継ぎながら、歌い続けるシンガーのオリジナルな フィルターを通して、素敵な京都の情報を教えていただきます!

(左から)リードギター山下さん、サブギター伊吹さん、ギター ボーカルばんばさん、サブボーカルの大和さん。カウンター から笑顔を届けるのは、山下さんの妹さん、恵美さん。

### HYDTD 5Lt かけょ~。

### ビートルズとストーンズを 追いかけていた、 あの日のままの、僕の京都です

京都の花街、宮川町の一角にある、「VELVETS 倶楽部CAFE」。実はこの店、ばんばさんの中学か らのバンド仲間、山下さんが経営するバーなので ある。「いつもみんなで集まると、どこかの飲み屋 に行くのが面倒くさくて。"お前、店やれよ"って 言ったのがきっかけかな(笑)」。

ばんばさんが中学時代に結成したバンド 「VELVETS」。当時活躍したdoo-wopの有名バン ドの名前に由来するのだそう。「'64年のビートル ズの武道館ライブに、退学覚悟で行ったのも、こ の仲間とやったね」。キャッツアイ、プレイスポ

> ット、ナイト&デイ…。かつて京都に あったライブハウスに通い、笑って 遊んだ仲間たち。放課後は西陣に あるバンマスの辻さん宅の蔵を 練習場所にし、ロックンロー ルにのめり込んだ。彼らが 今もまだここに集い、時 には楽器を奏でながら飲 み、語り合う。肴は、山下 さんの妹、恵美さんが作るおばん ざい。これがまた、抜群に美味しい!

「まだこんな風に集まれるなんで、最高の道楽ち ゃうかなぁ」。しみじみと語るばんばさんの目は少 年のようにキラキラと輝いていた。



「不良少年の延長かなぁ(笑)。 いつも、ほっと落ち着けるのが この場所なんだねし





### VELVETS 倶楽部 CAFE

京都市東山区宮川町松原東入る弓矢町26 TEL 075-551-2489 17:00~25:00/不定休

### ブラザース5「Billboard Live OSAKA」ライブ開催!

実力派男性シンガー5人からなる 話題のスーパー・ユニットが 懐かしい青春ポップスで彩る 大阪のプレミアム・ステージ!! ぜひお見逃しなく!

【日時】2015年5月23日(土) 【会場】Billbord Live Osaka 【時間】

〈1部〉開場15:30 開演16:30 〈2部〉開場18:30 開演19:30 【料金(税込)】

自由席:10000円

カジュアル席(1Drink付):8,500円 TEL 06-6342-7722



【予約受付開始】 BBL会員:3/16(月) 一般:3/23(月) 【ご予約・お問合せ】 Billbord Live Osaka

### ブラザーズ5 セカンドシングル大好評発売中!

【初回生産限定盤】

CD+DVD2枚組 ¥1.800 (税込) 【通常盤】CD ¥1,200 (税込) 〈CD内容〉

2. この街で

3.地球が生まれた日 4.入っておいで この里に(オリジナル・カラオケ)

5. この街で(オリジナル・カラオケ)

6. 地球が生まれた日(オリジナル・カラオケ)

〈DVD内容〉 ※通常版にDVDは付属しません。

1.入っておいで この里に(MUSIC VIDEO) 2 この街で(MUSIC VIDEO New Ver.)

3. 地球が生まれた日(MUSIC VIDEO)



ばんばん公式HP&Facebook







私たちは、人の集まる所を応援しています。













科学の目で100年先に 残し伝える「食文化」がある

ここ数年、有名ガイド本で星を煌

学を研究する大学院生でもある。 リーを、お届けします 苦労とチャレンジと、感動のストー の家系に生まれた才木さんの人生の 京料理が残せるのか?: 代々料理人 の力で100年先の私たちに感動の 命だと言う才木さん。はたして科学 伝え残すことが、料理人の大切な使 んと腑におちる感動の京料理を作り りながら京都大学大学院で栄養科 き。主人・才木充さんは料理人であ めかす常連店・京料理直心房さい 100年の月日が流れても、きち



大箱の料理屋からの撤退

第3回そう決めたら、後ろを振り返らない

は大きくうなずいた。「この店は閉める。そして新しい場 瞬。その瞬間を、彼はお客さんに味わってもらいたいの りはない。だが、料理の美味しさの寿命は短く、ほんの 悩み考え続けた。代々守ってきたものに文句を言うつも だ。揺るぎない思いは日増しに膨らんだ。「決めた!」 理のどこに料理の本質があるのだろうか―。彼はずっと 理屋として地元を中心に欠かせない存在だった。一度に だった。仕出し屋から始まったこの店は、もちろんカウン 所で、新しい、さいき、を作る!」 会料理を作ることに嫌気と限界を感じていた。大箱料 50人以上を作ることも少なくなく、ありきたりの宴 ターを備えた料理屋ではあったが、冠婚葬祭時の大箱料 - 大箱料理屋の形態から足を引く」大きな彼の決断

### 前を向くには裏打ちされた事実がある

は、自分に裏打ちされた過去の経験と事実があったから じいさんのお陰。こうやって前を向かせてもらえているの 目という意識はあった。「今の自分があるのは、親父やお の力で、自分の考えるほんまもんの料理を、ほんまもん た、新しく移転する場所、料理、全てにおいても、親も含 返り、後戻りすることだけはやめようと心に誓った。ま でしもたん違うやろか、と先代がやってきたことを振り だった。決断には恐ろしいほどの覚悟とプレッシャーが で、決して周りへの感謝の気持ちは忘れていません」 いだった。とはいえ、彼の頭の中には常に料理屋の3代 め、周りの人にべったり頼ることもやめた。とにかく自分 あったというが、もしかして自分はとてつもない道を選ん が生き残れる場所でやりたい! これが彼の切実な思 店の移転は、悩んで悩んで、悩み抜いた末出した答え



さて1年後、彼の新しい店「直心房さいき」が、桜舞う春

の下河原で再開したのであった。

栄養科学を専攻し科学の力と料理の接点を る心を日々大切に、現在京都大学大学院で 最大限のことを料理に込めお客さんに届け 料理店ガイド本で星を獲得。自分に出来る 主人を勤める。平成22年から連続して有名 て後、平成21年下河原に移転、三代目充氏が 業。堀川北山に京料理屋として屋形を構え 昭和7年に大徳寺畔の仕出し屋として創 んぼうさいき)主人。

京料理直心房さいき(きょうりょうりじきし



京料理直心房さいき

京都市東山区八坂鳥居前下ル弁天町441 075-541-8630/定休日:不定休/www.kyoto-saiki.com

ライター: 荒木桃子



京都の節句を祝う

長と出

世を祈願する祭礼へと変遷する。

武」に通じるところから、男子のたくましい成

やがて、武家社会になると「菖蒲」が「

### 「有職京もの」の美で祝う初節句

式も磨かれていったのだ。

、時代とともに五月人形のお飾りの様

、男子に兜や太刀を贈る習わ

笹の葉の緑が清々しい節句菓子。 粽には古くより邪気を載うという意 味があることから、5月5日の節句に は欠かせない。すべて1本1本職 人が丁寧に笹を巻き、笹の葉のほ のかな香りが楽しめる。

### とらや 京都一条店

京都市上京区烏丸通一条角/075-441-3111/9:00~19:00(土·日·祝日は~18:00)/休業日不定休

前句の変遷を見守り続けた京の伝統様式を節句の変遷を見守り続けた京の伝統様式を 五月人形に取り入れ、ひと際高い美意識と、 それを余すところなく表現し得る、職人の精 級な技術で、最高峰の京甲冑を送り出してい る。金工、漆工、組紐に西陣織といった伝統工 芸の粋を集めた意匠の数々は、全身細部にわ たって手間暇の極致と言うべき逸品だ。本物 だけが持つ気高さと、色褪せない有職の美。 お子様の一生を祝う節句人形に相応しい、 お子様の一生を祝う節句人形に相応しい、 節句には、菖蒲を編んで作った鬘をつけた宮蔵の宮廷でも重んじられ、五月五日の端午の京の宮廷でも重んじられ、五月五日の端午のから、昭気を



### 京都島津 店舗のご案内

総本店 京都市下京区高倉通四条下ル高材木町216番 TEL 075-341-1181 (大代) FAX 075-341-1182 午前10:00~午後6:00まで 5月5日まで無休

洛西本店「京都市西京区樫原芋峠18-1TEL 075-393-6641/FAX 075-393-6748 午前10:00~午後6:00まで 5月5日まで無休 久世本店 京都 【京都】 TEI

京都市南区久世上久世町798-1

TEL 075-933-6677/FAX 075-933-6697 午前10:00~午後6:00まで 5月5日まで無休

廷人が、盛大に祭礼を執り行ったと伝わる。

草津本店 ※ 【滋賀】

滋賀県栗東市小柿8丁目1-21

TEL 077-554-2400/FAX 077-554-2451 午前10:00~午後6:00まで 5月5日まで無休

神戸本店 【兵庫】 神戸市中央区磯辺通4丁目1番38号 タツミ三宮ビル1F TEL 078-272-1800/FAX 078-272-1810 午前10:00~午後6:00まで 5月5日まで無休



### F1クラブカード (クレジットカード)

1.VISAゴールドなのに入会費・年会費永久無料。

3.ETCカードも年会費・発行手数料無料。

京都府北部でガソリン割引特典 (特定のサービスステーションで 定期的に実施)がついた 地域カード「F1クラブカード」



詳しい情報はこちらからご確認ください。 http://f1-club.net/

福

知

Ш

温



のどかな田舎の 風情たっぷり、だから本当に 落ち着けます!





### 美人の湯の穴場!

### とろ~りすべすべの湯をご堪能あれ。

なんといっても自慢は温泉の泉質である。湯ざわりが すべすべになる炭酸水素イオン成分の濃さが、関西屈 指の美人の湯として有名な和歌山の龍神温泉をはるか に凌ぐ数値で、入浴後も肌がつるつるすべすべする感 触がしっかりと実感できる。知ると知らないでは大違い の、まさに穴場だ。宿泊もできて豪華な但馬牛料理も楽 しめる。歩いて行ける桜名所も。

兵庫県豊岡市但東町正法寺165

☎0796-54-0141/6時~23時/定休日:第3水曜は17:00から開 館。http://www.silk-yamabiko.co.jp/

又は KPCカード

ご提示の方に限り、

入浴料通常600円が500円に(2015年5月末まで有効)

### 食べて泊まってスポーツも! 幅広く使えるおもてなしの山荘。

宿泊は和洋18室。日帰りもできるお風呂からは美し い里山の風景が一望できて最高の気持ちよさ。自慢の 会席料理はもちろん、ランチ・ディナー利用もOKのレス トランでは地元農家の新鮮野菜がいただける。テニスや ペタンク、アーチェリーもできる各種スポーツ施設が格 安の料金で利用可能だから、気の合う仲間とのんびり スポーツ合宿なんていかが?

京都府福知山市三和町寺尾権現4

☎0773-58-2310/日帰り入浴は15時~22時(土日祝は11時~)/ 定休日:第三火曜 http://www.tanba-miwa.net/miwaso/

KPCカ-

1枚提示でグループ全員に フリードリンクチケットサービス (18時迄に入館の宿泊者様限定)

宿泊が絶対おススメ! 気持ちよく汗をかいて のんびりできるんです。









美しい日本庭園を 眺めながら、心穏やかな ひとときを過ごせます





### 美しいお庭に囲まれた 北近畿最大級の露天風呂!

料亭跡を利用し、京の侘び寂びを感じさせるしっとり と風流なたたずまい。美しい日本庭園が、露天風呂から も、食事処からも見渡すことができる。檜風呂の清々し い香りや、春の息吹を感じる庭木の緑に包まれ、贅沢な 休日を過ごしてほしい。

京都府福知山市字長田小字宿81番地の33 ☎0773-27-6000/10時~23時/無休 http://www.fukuchiyamaonsen.com/

又は KPCカード

ご提示で

オリジナルタオルを進呈!



### KPCカード (京都中小企業振興センター会員カード)

- 1.京都府下の中小企業の福利厚生推進を応援する公益財団法人。 2.事業所単位でも、個人単位でも加入できる。(1人月額800円)
- 3.各種給付助成制度あり。優待施設多数あり。

京都府下の中小企業の 福利厚生を推進する 「京都中小企業振興センター」 (略称:KPC)



詳しい情報はこちらからご確認ください。 http://www.kpc.or.jp/





VOL.2 「竹松うどん」

4月から毎月、ローカルビジネスデザ インスクールを綾部で開催します。 関心のある方は塩見直紀のブログ をご覧ください。

http://plaza.rakuten.co.jp/simpleandmission/



案内 塩 見 直 紀

京都府綾部市志賀郷町儀市前13 TEL0773-21-1665/定休日:7と8と9のつく日 11時~15時/P有 http://mensoule.seesaa.net 4~12月の5のつく土・日・祝に

### 塩見直紀(しおみなおき) 半農半X研究所代表

小さな手作り市「たけマルシェ」を開催!

竹松うどん

1965年、京都府綾部市生まれ。「半農半X(エックス= 天職) コンセプトを20年前から提唱。個人から市町村 までのXの応援(Xデザインのワークショップや講演など) がライフワーク。著書に『半農半Xという生き方 実践 編』(半農半Xパブリッシング)『半農半Xという生き方 【決定版】」(ちくま文庫)など。『半農半Xという生き方』 は中国語訳され、台湾、中国でも発売されている。総務 省地域力創造アドバイザー。

地元に愛されつつ、遠くからファンもやってくる竹松うどん のことをぼくは「アート系うどん屋さん」と呼んでいます。陶 芸家の奥様は「陶芸のメッカ」の益子にいたアーティスト。 センスのよい店づくりも逸品で、お店はギャラリー空間とし て、地元作家の個展を開いたり、応援活動もされていま す。若い主人の竹原さんはこだわりのうどん職人であると ともに、人と人をつなぐコミュニティデザイナー、そして社



日

職

会起業家だと思っています。

とともに、元気な田舎の一翼を担っている と受け入れる土壌に魅せられ 派環境と 地域 の歳時記 他者をす た移

都市から志賀郷に移住するアイター 人やガラス工芸家、 既に何例も実現していたのだ 本の原風景とも言うべき豊 大工さん かな自 和

で感じたと言う。そして、店をするのは 元で、と決めていた彼に嬉しい驚きが

を賄った。本場讃岐で修行した経 かりで全都道府県を制覇。各地で んを食べる会」を開いてもらい に成し遂げたこの旅で、田 舎のコミュ 、旅の 資

んは、元来のうどん好きと旅好きが高じ に赴く。「軽バンにうどん道具 、うどんを売って回ったんです」。2年が 大学卒業後、うどんの手打ち全国 一式積ん 「うど

方からもうどん通が集まってくる。 た場所にあった古い蔵を店舗として活用 当初、店主の竹原友徳さんが譲り受け 窓を備えて床も作り直した。竹原さ

ん」は れた志賀郷町にオ 本格手打ちうどんのお店 、薪釜で湯がいた本場 ープンした「竹松うど 。はるば 讃岐仕込み

積み上げられ、 が見える。5年前 と書かれたのぼりの脇に、薪がびっしりと まれた自然豊かな里山だ。手打うどん 部市の北西部に位 、平屋の赤い屋根には煙突 町の中心から遠く離 置 L 、山と田 園に

田舎でも商売していけるよっ うのを見せたいですね

住

### 田舎生活サポート事務局(有限会社原田商店)

ティ形成の難しさ

、何よりその楽

京都府綾部市駅前通70/TEL0773-42-0823/FAX0773-42-0806/Mail:info@inaka-seikatu.com/定休日:水 http://www.inaka-seikatu.com/

仕事のときに履くパンプスや革靴はもちろん、 オフタイムの町歩き、野歩きに履く靴も、足の健康を考えて選びたいもの。 疲れや痛みを起こさず、快適に歩ける1足を見つけましょう。

じような役目が、

足指の付け根部分

がってくるとクッションがきかなく しています。疲れてこのアーチが下 ね。土踏まずはクッションの役目を

余計に疲れてしまいます。

にもあります。第二指の付け根がア

- チの頂点となって、クッションの

役割を果たしています。竹中さんの

### 足アーチの低下

歩いても快適な靴がほしい」とのこ う靴がなくて。 てもらいました。 に、フットスキャナーで足を計測し 行く予定があるので、地道を長時間 したい」と来店。「甲高、幅広で、 スを履いているのを見て、「私も相談 に負担をかけないおしゃれなパンプ 僚がフットクリエイトで選んだ、 「土踏まずの部分が、やや低いです 大学にお勤めの竹中好恵さん。 まずはスタッフの櫻井一男さん 信州にハイキングに 足同

### VOL. [ 2

### 足の健康を考えた靴選びで オンもオフも快適に過ごす

~足の健康にもファッションにもこだわりたい方へ

地下足袋の原理から、足の骨 の構造をもとに開発された ソールデザイン。足本来の 機能を効果的に発揮。アサ ヒウォークランド 16000円

設計で、おしゃれなのにら くちん。3.8cmのヒールで スーツでもOK。就活にも おすすめです。ヨネックス LC67 13000円(税別)

### フットクリエイト

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(4月より日・ 月・祝) www.footcreate.com

ゆったりしたもの(オブリーク状 いので、靴のデザインは、つま先が きるだけまっすぐにしておいてほし ひどくなると外反母趾に。足指はで ちている可能性も。アーチがさらに なと思うときは、すでにアーチが落 が広がってきます。靴が合いにくい ましいです」。 下がると、指が内側に引っ張られ 「アーチの低下が進むと、足の横幅 ~1.50のスペースがある状態が望 さらに一番長い指からつま先に

櫻井さんは、「この靴はクッション 竹中さんの履いてきた靴を見た

行きがますます楽しみになりまし

トレッキングになりそうで、

信州

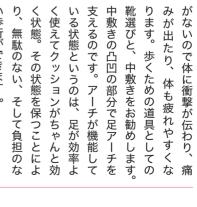
場合、この真ん中の部分が低く、 の役割が果たせていません。地面 落ち込んでいるため、 疲れも感じやすくなります」 に当たるところは痛みを感じやす また衝撃が足に伝わりやすく クッション

### 靴を選ぶことが大切歩くための道具とし

いてみて即決の竹中さん。 道を歩くのが楽しくなります」。 ことのできる特殊構造をもち、 ックスは蒸れにくく快適で、実用 の靴が気になる竹中さん。「ゴアテ 櫻井さんお薦めのゴアテックス 足で地面をしっかりとらえる デザートブーツ仕様のこの靴 快適な 履 地

い歩行ができます」。









「鞍ポシェット 2WAY」 ¥26,460 いたがきの代表作"鞍シリーズ"の入門編、鞍ポシェットは 肩バンドを外してベルト通しをつけるとベルトポーチにも早 変わりする便利な一品。スマホやパスケース、キーケースな ど常時携帯する小物の収納に役立つ小さく薄型のポシェット で、軽装の夏、コートを着る冬にも活躍するはず。

間中、新社会人になる証明を提示、 長年愛用しているファンも多い。 の革で丁寧に作り上げられた製品は使い込むほどに手に馴染み 社会人応援フェア」を開催している。 革が馴染み、愛着が増していく。 ベルト」「パスケース」などのビジネス・アイテムも多数取り揃えて 店内商品を10%オフで提供する (一部対象外品あり) 。 あなたとともに成長していく本物を―。 ちろん小物も一切の妥協なく、 そんな思いを込めて鞄いたがき京都御池店ほか全直営店では 本物を作るその技と心は、あらゆる製品に生きている。 新社会人が、多くのキャリアを積んで輝きを増していくよ いたがきの製品も長く大切に使うほどにタンニンなめしの 社会人になる方々にふさわしい、 一つ一つ丁寧に仕上げられている あなたの活躍を心から応援し、 お客様登録をしていただくと、 3月1日~4月30日までの期 「名刺入れ」「ビジネス いたがきの

いる。

この春、

こだわりと技が生んだ本物を、ぜひ手にして欲しい。

京都御池店「ものづくり教室」 招待券ペア2組様ご招待! どなたでも簡単に革小物作りを楽しんでいただけます。 開催日時:4月18日(土)11時~・13時~・15時~の3回開催



### 応募先 kyoto@itagaki.co.jp まで

住所、氏名、年齢、メールアドレスを表記して、 上記アドレスまでメールでご応募下さい。 当選者にはいたがきより招待券をお送りいたし ます。

応募締切 2015年3月31日



### 鞄いたがき 京都御池店

京都市中京区御池通堺町西入 Mezzo御池1F・ 2F(地下鉄烏丸線「烏丸御池」駅①番出口より東 へ徒歩3分) / TEL 075-222-5656 / 11時 ~19時 / 火曜休 / www.itagaki.co.jp ※お買い上げの製品には無料でお名前の刻印を 致します。詳しくはお問合せください。



耐久性があることから長く使う道具には最適の素材だ。

品でなめす革に比べて硬く、

加工も格段に難しいが、

型崩れせず

創業者

タンニンなめ

化学薬

天然の渋に牛皮をつけ込む伝統的な革の製造方法。 「タンニンなめし」の革にこだわり続けている。 北海道赤平市で鞄工房を営む「いたがき」は1982年の創業

板垣英三のポリシー「人生をともにする鞄作り」を受け継ぎ、



### 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(冰は予約営業) www.db-hamano.com/







### ちょっと面倒くさがりで、面白いもの大好きな 「すっぴん姉妹」が京都のおすすめスポットを案内します♪

VOL.1

松尾大社

気もお気に入りだ。

あり、静かで観光スポットらしくない雰囲 のだそう。気が向いた時の散歩コースでも 元で、大晦日には欠かさずお参りに来る

何を隠そう松尾は、すつびん姉妹の地

作庭の庭園など見どころも多い。

要文化財に指定されており、重森三玲の

庶民の信仰を集めている。本殿は重

の神様、中世以降は、酒造りの神様とし れる松尾大社。平安時代には、皇城鎮護

西京区にある、お酒の神様として知ら

松尾大社

京都市西京区嵐山宮町3 075-871-5016







松尾大社の門前菓子屋として知ら れる「松楽」。すっぴん姉妹のお気に 入りはよもぎの風味が美味な「奥嵯 峨」。小ぶりなサイズもお気に入り。















Poin+2 持うらない ここに来たらやっぱりこれでしょ!と、張

り切って樽の的をめがけて矢を放つ すっぴん姉妹。さて、その結果は4コマ 漫画でお楽しみください♪



洗顔石けん

植物とオイルの恵みたっぷり。枠練り石けんならではの手作り感と あたたかみを実感でき、洗顔としてだけでなく全身にも使えるすぐれものです。 販売価格:2,000円(税抜)



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



Hana Maria Online Shop Start!

自宅でも。

本当に美味し

( )

紅茶を

### 特選紅茶のオンラインショップはじめました。

オークションで落札されたものを

本格紅茶の中から、現地のティー

厳選して仕入れている。

史を誇るインドやスリランカの マリア。紅茶生産国として長い歴 リースコーンがいただけるアンナ 選紅茶やシフォンケーキ、カント

味わってもらおうと、殆どの茶葉

価を得る一流品の品質を存分に

多くのティーテイスターの評

はブレンドすることなく、茶園直

送のストレートティーを提供して

くれるのだ。

ることだろう。 癒しのひと時をもたらしてくれ ひときわ鮮やかな彩りを添え、 山散策に、アンナマリアの紅茶が 再開される。ゆったりと楽しむ嵐 3月19日からは店舗営業も 相応しい逸品だ。 も本格紅茶の深い味わいを楽し .jp/から注文して、ぜひ、自宅で http://tea-spice-annamaria ラインショップも始まっている。 んでほしい。上品なオリジナル缶 人りで、大切な方へのギフトにも 今年からは新たに茶葉のオン

カントリースコーン・各種シフォンケーキ 特選紅茶の店

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) ②075-871-5087(P有) / 営業 10時~18時(L.O.) 定休日 火・水(祝日は営業) / www.tea-annamaria.jp

紅茶専門店 Anna Maria (アンナマリア)



緑豊かな枯山水庭園が望める 店内。英国の紅茶文化と日本 の茶の湯文化が融合し、四季 の移ろいを感じさせる。紅茶に よく合う手作りスイーツも是非 とも味わってほしい。



GARDEN TEA

ブレンドされていない茶園そのままの本格紅茶が、美しい贈答缶入り 特選茶葉にバニラやローズといった香りを加えた紅茶も揃 で手軽にネットから購入できる。ほのかな花の香りで、穏やかな飲み 心地のディンブラや、上質な紅茶の持つ爽快な渋味のウバなど。



一分の隠れ家で、厳選された特

嵐山の天龍寺山門より徒

FLAVORED TEA

う。その日の気分で香りを選ぶ時間も楽しみのひとつ。



昔ながらの洋菓子から、 本格スイーツまで!

### ケーキハウス フリアン

シュークリーム 1個 200円(税込) TEL.075-253-3167

コクのあるカスタードクリームと甘さ控えめの 生クリームを混ぜ合わせ、一つ一つに たっぷり入ったシュークリームが絶品!



ハンケイ500m編集部が選んだ 春のゼストおすすめNEWS!

日常生活がちょっとお洒落に変わりそう!

キャンバストート 1,080円(税込) TEL.075-253-3134

ランチバッグにサブバッグに! 幅広く使える春のお洒落アイテム! 大きさが絶妙です!!



パターンもありですね♪ちょっとゼストでショッピングなんて 友人と市役所前で待ち合わせて ンもありですね♪

ラ エ ナップでお届け ティに富んだ しま

活雑貨にランチ、スイー  $\sigma$ ス トはゼスト御池から



食べてみたくなる輸入食品がいっぱい!

### カルディコーヒーファーム

ベイカーズハーベスト グラハムクラッカー ハニー・シナモン 1箱 543円(税込)

ボンヌママン ジャム各種 225g/1個 358円(税込) TEL.075-255-2672

ヘルシーな全粒粉のクラッカーは フルーツのジャムやチーズをのせると とっても美味しいですよね! 春の行楽にもぴったり!



意外と男性ファンも多い、 生活雑貨の定番!

### 無印良品

ストール 2,980円(税込) TEL.075-255-5530

> 淡いピンクやオレンジから、ダークなブルーまで。 肌触りのよいストールは春の無印良品の大人気! 服に合わせて数種ゲットしてもいいかも!





ネタも 気合いも 抜群の回転寿司!

### 回転鮨割烹 魚倖

まんぷく御膳 900円(税別) TEL.075-223-1777

なんと、にぎり寿司が13貫と赤出しがついて900円! 毎日仕入れる新鮮な「旬」のネタが盛りだくさんで 運ばれるランチは最高です!ランチ時はグラスビ ールが200円で頼めるのも嬉しいところ!







3/14 + 4/5 =



WELCOME ZESTを記念して、 期間中のご入会で今回は特別に



春色新生活ゼストポイントカード 入会キャンペーン!!





京都市役所目の前地下/地下鉄東西線京都市役所前駅直結 [営業時間] 物販 10:30~20:00 飲食 11:00~21:30 お問合せ | 京都市中京区河原町御池B1F TEL.075-253-3100 ゼスト御池 検索 www.zestoike.com



### 京都の誰ものステイタスだ 「スター食堂」その歴 史を紐 解 つ た

# その昔、紳士淑女がデートやお見合いの席として選び、

家族がおめかししてご馳走を食べに行った「スター食堂」

そこには、ときめいた青春や待ち遠しかった日曜日の思い出がある。



の前身、総本店を完成させた。昭和6年には製菓部 店させ、その2年後には寺町通に現在の「ウイズユー」 の可能性を見出した。満を持して新京極の錦天満宮 の精養軒からシェフを迎え、12年には京都初のウエ を独立開業、同9年には往時のレストランの雄、東京 飲料水を売りにした「京極ソーダファウンテン」を開 を落とす勢いだった。昭和2年には米国ゆずりの清涼 められていた。昭和に入ると「スター」の躍進は飛ぶ鳥 気込みと、飲食業界のスターになるという氏の夢が込 には、夜空の星の如く店を出そうといった寅太郎の意 前に「スター食堂」を開業したのが大正14年。社名 は早速レストランを出店、大好評を博すと国内事業 た。帰国後、 米国人の名を借りレストランを経営するまでになっ だった。その旅の終着駅ロサンゼルスでは、知り合った する、各都市の駅レストランを視察することが目的 のは大正初めのこと。南太平洋横断鉄道会社が運営 創業者、西村寅太郎が星雲の志を抱いて渡米した 東京上野で開催された「平和博覧会」で

イトレスを採用した。高度成長期と共にスターは輝き



### ★ 西村裕行社長のプロフィール ★

昭和43年京都生まれ。大学在籍時と卒業後にフランスに 留学し、近隣国を訪ねては珍しい香草や西洋野菜に出会 成21年に4代目として代表取締役に就任。「レスト 」「市場小路」の他、平成22年には、曾祖父 業者の志を忘れず、氏の名を掲げた豆乳とんしゃぶ「寅太 郎」を開店。「ウイズユー」では、ブライダルやケータリング 事業にも取り組む。近年は「健やかな身体」も視野に入れ た食、店舗作りに励む。



く、そんな「ハレ」の日のレストランだったのである。 たり、世の家族がちょっとめかしてご馳走を食べに行



祇園で楽しむ大人のビール。 本当にうまい世界のビールをリンケンが紹介します!

### ool.1

ベルギー伝統の修道院ビール「レフ ヴィエーユ・キュベ

モンなどが絡み合い、深い味わいい香りと、オレンジピールやシナ

リンケン名物のハンバーグととり、リンケン名物のハンバーグとともにいただくのもおすすめ。4月には2周年記念パーティも開かれるので、ぜひ足を運んで「レフヴィエーユ・キュベ」の美味しさを確かめてほしい。

3世紀半ば、ベルギー南部の 街ディナンのレフ修道院で作られ、修道士たちの宝物と呼ばれれ、修道士たちの宝物と呼ばれたビールが、長い年月と紆余曲 たビールが、長い年月と紆余曲 が、今では世界中で名声を集めている。聖杯型の専用グラスに注がれるのは、「レフヴィエーユ・注がれるのは、「レフヴィエーユ・キュベ」。手間と時間をかけて、というその言葉通り、レフブラというその言葉通り、レフブランドの中でも濃厚で、麦芽の甘



### 祇園 喫茶 Rinken

京都市東山区祇園町北側347-10クレージュ バート2ビル B1・1階/2075-561-9016/ 月~水:12時-23時・金土12時-翌2時・ 日祝日12時-17時/定休日:木 アルバイト随時募集中



### リンケン 芸舞妓パーティー



3/27 <sub>FRI.</sub> 19時半~23時 **2ドリンク付 5000円** 5月にも開催、詳細は リンケンweb gionrinken.com にて、予約申込も可。

もっと多くの人が花街の文化に親めるようにとの 思いから始まったこのイベント。

新國喫茶 Rinken

五花街のひとつ、祇園東の芸舞妓さんによる踊りやお座敷遊びが楽しめる。留学経験者の舞妓さんによる、英語による所作や着物の説明もあり、外国人にも人気を呼んでいる。

女性おひとり様でも行きやすいホルモン自慢の新店がオープン。

京のホルモン焼うどんは、 ゆず入り特製つけだれで食べるつけ麺スタイル。

下処理が施され、生臭さは皆無。さっぱれいの焼うどんなのだ。新鮮な和牛ホイルの焼うどんなのだ。新鮮な和牛ホイルの焼っどんなのだ。新鮮な和牛ホイルの焼っどんなのだ。新鮮な和牛ホイルの焼っどんなのだ。

都、B級にはおさまらない。ソース味でルメ店がオープンした。ホルモン焼うどんと聞くと、B級グルメでもお馴染みだが、やはりここはこだわりの街京場が、やはりここはこだわりの街京場が、かはりでは、B級にはおさまらない。ソース味で

オーナーシェフの田中等さんは、か オーナーシェフの田中等さんは、か つて日本のトップシェフの元でフレンマネージャーとして、一流のサービスも体得。それでも、調理師学校を出た頃も体得。それでも、調理師学校を出た頃も体得。それでも、調理師学校を出た頃も体得。それでも、調理師学校を出た頃の味と、お客さんの楽しそうな雰囲気の味と、お客さんの楽しそうなの店を開が忘れられなくて」。京都のホルモン焼が忘れられなくて」。京都のホルモン焼が忘れられなくて」。京都のホルモン焼

手搾りのゆず果汁を合わせた

由 ケ オーカシェフ 田 中 等

ハシケイ500m column

美味い







「和牛ホルモン焼うどん」1,200円。 ホソやハツ、アカセン、センマイなど新 鮮なホルモンの美味しさが、胸焼けす ることなく存分に楽しめる。

### 京都ホルモン焼うどん田中

京都市上京区下長者町通油小路西入紹巴町26 075-451-3633/11時半~13時半 L.O 18時 ~22時L.O/定休日:月·火

私たちは、人の集まる所を応援しています。











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/





ベジョータ GYOKURO **LUCUQ 1100** 

### 6年前と同じ味。 変わらない スペインを提供したい。





**全土が載っている、** 









つるバル。セヴィージャで道 たカフェ。思い出多い店や 迷ったとき、偶然に辿り着

がら、4月上旬のオープンに 向けて準備をしています。 されたときと同じように、 5店舗目の僕の店 スペインで最初に出会っ 大阪梅田です。 そう思いな

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

ベジョータGYOKURO · · · · · · · · 大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア 1100 地下 2 階/ 06-6151-1542 / 不定休/11時~24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 

# 京料理を。

山荘で主人がつくる、

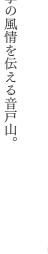
手間隙かけた旬の京料理を味わう。

ゆっくりと春を堪能できるだろう。

しばし喧噪から離れ、

## を お の 特別

京都の



上七軒の舞妓の京ことばを聞きながら、 庭園から望む仁和寺、東山は絶景で を関から望む仁和寺、東山は絶景で とりわけ、春のしだれ桜は見事。

心尽







### 音戸山山荘 京料理 畑善

www.hatazen.com

京都市右京区鳴滝音戸山町6-18 075-462-0109 11時半~15時 17時半~21時 定休日:火·第3月(祝日営業) ※完全予約制

### しだれ桜の宴

七

軒

の舞妓さ

緒

限定30名

日時 4月17日(金)18時~ 場所 音戸山山荘 京料理畑善 料金 お1人様 15,000円

※上七軒の舞妓の舞踊もございます。



### ロティーチキン & ジャッキータコス

お問い合わせはこちら

TEL.075-352-0585







### TO GO!

### ロティサリーチキン <u>終日OK</u>

●ホール (1羽) ¥1780(¥1922) ¥890(¥961)

### ランチタイム限定 11:30~15:00

●チキン+サラダ+ライス ¥722(¥780)

### OPTION

●追加チキン1P

+ \*200(\*216)

●サルサ・メヒカーナ

+ ¥100(¥108) (フレッシュトマトのソース) チキンにかけると美味しいよ。

●ハラペーニョピクルス

+ \*100(\*108)

チキンのアクセントにどうぞ。

\*焼き上がりにお時間を頂くことがございます。 \*ご来店前にお電話いただけますと、焼き上がり時間をお伝え

いたします。 \*チキンは、なくなり次第終了となります。

### vol.24 2015年3月13日発行

### staff

企画·編集·營業·制作:

株式会社 union.a

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・ライティング:

こうめ工房 HON DESIGN もりはな組 Design Maple

北原靖浩 荒木桃子 呉 玲奈 堂下まみ子

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

大好きな祗園のイタリアンが3月に閉店する。私がとくに 好きだ<mark>ったのは</mark>雲丹のクリームパスタとレモンと香草でい ただくカッレッ。ローマ仕込みの本格的なイタリア料理は、 またどこかで味わえるのだろうか。また行きつけのお店が 1つなくなるのがとても淋しい。

ハンケイ500m 編集長 円城新子

今年は何を始めようか。春は何かを始めたくなる季節だ。 部屋の模様替えか、途中で放り出してしまっているアロマ の資格のお勉強?1番の急務は酷くなった腰痛を解消する ため筋力アップ! 運動を開始するかな。

制作ディレクター 中山みゆき

今号発刊の頃になって、ようやく春が近づいてきてくれ た。お天気の日の夕方ごろの、日が長くなっていること や、丁度いい"ぬくたさ"を感じると、やっぱり嬉しい。 冬の後に春、つくづくよくできていると思う。

営業ディレクター 篠本暁人

次号は2015年5月10日発行予定です!

真ん中の方に。

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

### 東京で京都の 情報をゲット!

### 桜を愛でる

3月1日(日)~31日(火)

「可愛い桜」「華やかな桜」「美味しい桜」 …、桜 にまつわる菓子、工芸品などが一堂に揃う。





### 春到来 六兵衞窯の清水焼 3月4日(水)~31日(火)

江戸後期創業の六兵衞窯。今回は、春の訪れを 感じられる祗園花街をモチーフとした小皿や、

桜・京野菜の箸置き、赤絵のぐい飲みなどが揃う。

### 京都の技術

### 着物シミ抜き・染替え相談会

3月12日(木)~15日(日)

京都の伝統技術を駆使して大切な着物が甦える。 寸法直しや仕立替えなどトータルに相談できる のでぜひ立ち寄ってみたい。

### 琳派400年を記念した新柄、新作を発表! パゴン「琳派」アロハ&カットソー展

3月27日(金)~29日(日)

2015年、京都では琳派400年の記念として祝祭 が展開される。今春は、細見美術館蔵・神坂雪 佳「金魚玉図」をはじめ、琳派の流れを汲む新柄・ 定番柄を取り揃えた新作を紹介。

働パゴン本店 ☎075-322-2391 HP http://www.pagong.jp

〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1番1号ヤンマー東京ビル1F TEL 03-5204-2260 FAX 03-5204-2266 [営業時間] 1030~19:00 【休館】 3月、9月の最終水曜日/年末年始(12月30日~1月3日) http://www.kyotokan.jp/

### o亰おんなクイズ

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

アンティーク家具の専門店、浜野ではシェードの生地が自由に選べるお洒 落な照明がある。さてその照明の名前は?

動きに規制が無いので、幅広い表現力が身につく司モダンバレエ教室。本年 3月末に発表会が催される会場は?

### 問題を解くと素敵なプレゼントが当たります!

- ばんばひろふみさんがアマチュア時代から組んでいるバンド ………… 1名様 VELVETSのオリジナルTシャツ
- 昨年12月にオープンした「まんざら亭 烏丸七条」で使える、…………1名様 5000円 食事券

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: 2015年5月1日am0:00 前回の答 ●問1 奈良県 ●問2 畑かく or 十祇家

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!

### クルマともっと仲良く。トヨタカローラ京都のカーグッズ通販



### 会すぐ登録

### ハピカラってこんなに楽しいんです!

- ・通販で手軽にゲットできます!
- ・使い心地も抜群!の優れものがいっぱい!
- ・無機質な車内がカラフルなイロドリの世界に!
- ・ハピカラオリジナル商品も満載!

### 今すぐ購入

### ご登録方法

URL: hapikara.jp

- ①ご利用規約と会員情報の 取扱いに同意
- ②会員情報を入力
- ③会員情報を確認
- ④登録完了



試乗もできます!

### トヨタカローラ京都なごみスタッフです!

評判のトヨタ博物館 ジアムショップの ツズを紹介します!

マニアックな ミニカー好きにも





### オリジナルプルバックカー

車好きにはたまらないトヨタ往年の 名車ミニカーは、トヨタ博物館のお みやげ、グッズ部門売上NO1の人 気商品。全車種を揃えたくなること 間違いなし!

ねっきーとちえちゃんのオススメ!

### トヨタ博物館 とよたはくぶつかん

愛知県にあるトヨタ自動車創立50周年記念事業の 一環として建設された自動車に関する博物館。

愛知県長久手市横道41-100/0561-63-5151

### なっちゃんのオススメ!



### Car-fan キッズ・ソックス

トヨタスポーツ800からアクアまで人気の 7車種をデザインした、カラフルでかわいい キッズソックス。車好きのお子さまへの プレゼントにいかが?

履くと立体的に なって、 走りだしたく なるかも!





ハンケイ500m に

車内でのペットや お子さんのナイスショットを

### かずきちゃんとあおいちゃんオススメ!

大きな牛肉がいっぱい! ちょっと辛めだけど、 味わい深い 美味しさです!



掲載しま~す!

送ってください!



トヨタ博物館カレー

トヨタ博物館内にあるレス トランAVIEWで人気のカ レーを再現したレトルトカ レー。味はビーフカレーの 甘口、辛口、チキンカレー、 野菜カレーの4種類。 クラシックカーのパッケー



お名前、ご住所、ご連絡先を明記の上、

宛先nagomi\_project@corollakyoto.co.jpまでお送り下さい!

### トヨタカローラ京都株式会社



◉上堀川店 ◉北白川店 ◉山科店 ◉円町店 ◉桂店 ◉乙訓店 ◉吉祥院店(ウェルキャブステーション・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







さしみ醤油 180ml 瓶 ······334円 360ml 瓶 ·····594円

### またいのおよべき 器油

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