

パンケイ500m

自分たちの足で見つけた、オリジナルな情報。
本物を知る「京都人」のためのフリーマガジン。

vol.
088
2025

今号のバス停

市バス

まるたまちけいはんまえ
丸太町京阪前

TAKE FREE



サウンド版
パンケイ500m

朝から晩まで
ゆたかな価値に、
引き寄せられる。

パンケイのラジオ
聞いてみてね!
右上のQRコードからどうぞ!

Photo: 表恒匡



漫画:松本勇祐

京都出身の木村祐一が、
京都人特有の
あるある話をご紹介します!

あるある

いつものように梅津の焼肉屋さんへ行った帰り道。桂川の堤防沿いへと車を走らせる父。助手席は私、後部座席に母姉弟。ふと見ると堤防を横切る仔犬がヘッドライトに照らされます。「お父ちゃん止めて!」なになにどうしたと後部座席たち。「ちや

vol. 52

ポン

うねん、犬やねん!」と私。皆で降りて探します。と発見。首輪もないで即座の家族会議により飼おうとすることになりました。帰宅後即座に本格家族会議に入ります。議題は命名。父、堤防で拾ったさかに「テボ」はどうや? 「ダサ過ぎる」と却下。母、茶色なのに「シロ」? 全員「白ないやん!」で却下、姉「ポン」「当たり前過ぎる」とこれまた却下、弟「ポン」その後忘れましたが、何故か命名は「ポン」に。とりあえず段ボールに入つてもらい、次の日みんなで小屋を作り、鎖(今でいうリード?)と首輪を買い、可愛がりまくります。ご飯をあげるのは争奪戦ですわな。一週間後、朝見に行くと鎖が外れてポンがない。でも焼肉と聞くと思い出すなあ。今泣きながら探しましたが、発見ならず。帰るところあつたんやろなあ。今

うねん、犬やねん!」と私。皆で降りて探します。と発見。首輪もないで即座の家族会議により飼おうとすることになりました。帰宅後即座に本格家族会議に入ります。議題は命名。父、堤防で拾ったさかに「テボ」はどうや? 「ダサ過ぎる」と却下。母、茶色なのに「シロ」? 全員「白ないやん!」で却下、姉「ポン」「当たり前過ぎる」とこれまた却下、弟「ポン」その後忘れましたが、何故か命名は「ポン」に。とりあえず段ボールに入つてもらい、次の日みんなで小屋を作り、鎖(今でいうリード?)と首輪を買い、可愛がりまくります。ご飯をあげるのは争奪戦ですわな。一週間後、朝見に行くと鎖が外れてポンがない。でも焼肉と聞くと思い出すなあ。今泣きながら探しましたが、発見ならず。帰るところあつたんやろなあ。今



Boo Boo PARKの
テクハニ株式会社
設立40周年記念事業

幸せを運ぶ“こぶた”プロジェクト

設立40周年にちなみ、40の多様な団体に寄付いたします



寄付先様
ご紹介

伏見～るかるた事務局

子どもたちが楽しく学びながら伏見区を理解できるように!

伏見区の歴史や名所、名物などを題材に、子どもたちが楽しく学びながら地元のことを理解できるように作られた「伏見～るかるた」。札は60種類あり、地域で親しまれています。毎年2月に大会が開かれ、次回は、2月21日。現在、大会運営の資金などを集めるためクラウドファンディングに挑戦中です。

Webサイトは
こちら



表3も
見てね!!



寄付先様
ご紹介

一般社団法人五色百人一首協会京都府支部

全国大会に向けた京都府大会 第25回は12月21日開催!

百人一首を20枚ずつ「青・桃・黄・緑・橙」の5色に分けて楽しむ「五色百人一首」。学校の教室で毎日、日本の伝統文化に触れることを目的に、小学校や児童館などで活用され、教員有志で作る五色百人一首協会京都府支部は毎年、全国大会に向けた京都府大会を開催しています。

Webサイトは
こちら



「ぶた」は幸せを運んでくれる動物として、世界中で親しまれ、健康、金運アップの象徴ともされています。京都市内を中心に約700ヶ所の駐車場を開設している当社の「Boo Boo PARK」も、そんな「ぶた」のように、地域に幸せを運び、地域経済にも貢献する存在になりたいです。今年、設立40周年を迎えるにあたり、ご愛顧くださった地域の皆様に恩返しをしていくプロジェクトを実施します。

表3も
見てね!!



「サウンド版ハンケイ500m」でBoo Boo PARKのサウンドロゴ好評放送中! 本誌やラジオで寄付先様の事業をご紹介します。



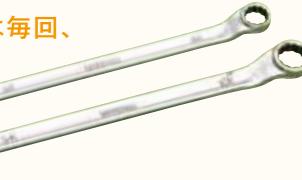
乙訓店:営業スタッフ 宇野 元さん

乙訓店:エンジニア 松川 莉子さん

「あなたの街のカローラ店」でおなじみのトヨタカローラ京都は今年で創業から64年。京都府内18店舗でスタッフが働いています。合言葉は「笑顔とおおきにがあふれるお店に」。このコーナーでは毎回、各店舗の個性豊かなスタッフを紹介します。第4回は乙訓店の営業スタッフ・宇野元さんと、エンジニア・松川莉子さん。二人とも2025年4月入社の期待の新人社員です。

個性いろいろ、トヨタカローラ京都。

元気いっぱいの新人さんたち。たくさんの事を学び、大きく成長していく姿が楽しめます。私にもこんな時代があったなあと懐かしく思いました。



社内から期待集める新人社員2人

難易度高い重作業一人でできるように。

「実家では父の仕事を横で見ていただけでしたが、専門学校で知識がどんどん増え、車の整備が断然面白くなりました」と振り返る。会社説明のために学校を訪ねてきた「トヨタカローラ京都の先輩の雰囲気が楽しすぎた」ことから、就職先をここに決めた。

社内の「ブライダル制度」に基づき、先輩と1年間、ペアを組んでの整備作業が基本だが、先輩のフォローのもと、1ヶ月点検や6ヶ月点検、オイル交換は、一人で担当する機会も増えた。時々分からないこともあるが、先輩がやさしくフォローしてくれる。作業を終え、お客様に納車した時は「やり遂げた」と達成感を味わう瞬間だ。「車体からエンジンを取り外したり、部品を解体したりといった、難易度の高い作業を一日でも早く一人でできるようになりたい」と目標を語る。「整備士はやり甲斐のある楽しい仕事。もっと女性も増えたらいいなと思います」。周囲の期待を軽やかに背負い、満面の笑みで話す。



ちが大きく、カーディーラーを第一志望として探した。

トヨタカローラ京都に決めたのは「『トヨタ』のブランド力、社員の明るい雰囲気、そして実家の愛車を購入したのがトヨタカローラ京都だったという縁もありました」。学生時代は、実家の「RAV4」や「カローラクロス」に乗って、友人と日本海へ釣りによく出かけた。電車に乗るより、ハンドルを握る方が断然楽しかった。



トヨタ
カローラ京都
Instagram

トヨタカローラ京都 乙訓店
京都府向日市上植野町路堀8-3
Tel:075-933-4871

人と、地域と、もっとつながる。

トヨタカローラ京都

ハンケイ500m

vol. 088
2025

自分たちの足で見つけた、オリジナルな情報。
本物を知る「京都人」のためのフリーマガジン。

いわゆる「京都人」と呼ばれる人々は、かなりのこだわり屋です。行列やブランドにまどわされない審美眼で、いつも自分の「お気に入り」を発見しています。そんなみなさんに満足と納得をもらえるフリーマガジンを目指したい。私たち編集部は、京都の土壤における「職人」というキーワードに着目し、あるバス停から半径500mの円内をくまなく歩きます。そして、独自の哲学、ポリシーを持

った「職人」気質の方々を発見し、取材して巻頭で特集しています。このコンセプトのもと、特集以降の全ページも、編集部が興味をもち、確かめて、感動や衝撃を受けたことだけを掲載しています。『ハンケイ500m』には、私たちがお知らせしたい、オリジナルな情報が詰まっています。他のどこにもないフリーマガジンを存分に楽しんでください。



表
表
4 3
36 38 36
34 32 30 28
25 24 24
22 20 19
18 17
16 14
10 8
MAX 1921
06
そ / s / KAWAHIGASHI
01
キム兄の京都あるある.....B O O B O O P A R K
02
このあたりが京都っぽい.....聖護院ハッ橋総本店
04
京都ホテルランチ散歩.....ASA I 京都四条
08
MAX 1921
12
あーす
14
クラブメントロ
16
バス停コラム 丸太町京阪前.....喫茶いのん
17
翼くんの1日券のススメ
18
地下鉄烏丸御池駅近くにある学生にうれしいハンケイショウ探訪.....フラットエージェンシー
19
探訪幸せに暮らせる社会.....京都大学 人と社会の未来研究院
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
5510
5511
5512
5513
5514
5515
5516
5517
5518
5519
5520
5521
5522
5523
5524
5525
5526
5527
5528
5529
5530
5531
5532
5533
5534
5535
5536
5537
5538
5539
55310
55311
55312
55313
55314
55315
55316
55317
55318
55319
55320
55321
55322
55323
55324
55325
55326
55327
55328
55329
55330
55331
55332
55333
55334
55335
55336
55337
55338
55339
55340
55341
55342
55343
55344
55345
55346
55347
55348
55349
55350
55351
55352
55353
55354
55355
55356
55357
55358
55359
55360
55361
55362
55363
55364
55365
55366
55367
55368
55369
55370
55371
55372
55373
55374
55375
55376
55377
55378
55379
55380
55381
55382
55383
55384
55385
55386
55387
55388
55389
55390
55391
55392
55393
55394
55395
55396
55397
55398
55399
553100
553101
553102
553103
553104
553105
553106
553107
553108
553109
553110
553111
553112
553113
553114
553115
553116
553117
553118
553119
553120
553121
553122
553123
553124
553125
553126
553127
553128
553129
553130
553131
553132
553133
553134
553135
553136
553137
553138
553139
553140
553141
553142
553143
553144
553145
553146
553147
553148
553149
553150
553151
553152
553153
553154
553155
553156
553157
553158
553159
553160
553161
553162
553163
553164
553165
553166
553167
553168
553169
553170
553171
553172
553173
553174
553175
553176
553177
553178
553179
553180
553181
553182
553183
553184
553185
553186
553187
553188
553189
553190
553191
553192
553193
553194
553195
553196
553197
553198
553199
553200
553201
553202
553203
553204
553205
553206
553207
553208
553209
553210
553211
553212
553213
553214
553215
553216
553217
553218
553219
553220
553221
553222
553223
553224
553225
553226
553227
553228
553229
553230
553231
553232
553233
553234
553235
553236
553237
553238
553239
553240
553241
553242
553243
553244
553245
553246
553247
553248
553249
553250
553251
553252
553253
553254
553255
553256
553257
553258
553259
553260
553261
553262
553263
553264
553265
553266
553267
553268
553269
553270
553271
553272
553273
553274
553275
553276
553277
553278
553279
553280
553281
553282
553283
553284
553285
553286
553287
553288
553289
553290
553291
553292
553293
553294
553295
553296
553297
553298
553299
553300
553301
553302
553303
553304
553305
553306
553307
553308
553309
553310
553311
553312
553313
553314
553315
553316
553317
553318
553319
553320
553321
553322
553323
553324
553325
553326
553327
553328
553329
553330
553331
553332
553333
553334
553335
553336
553337
553338
553339
553340
553341
553342
553343
553344
553345
553346
553347
553348
553349
553350
553351
553352
553353
553354
553355
553356
553357
553358
553359
553360
553361
553362
553363
553364
553365
553366
553367
553368
553369
553370
553371
553372
553373
553374
553375
553376
553377
553378
553379
553380
553381
553382
553383
553384
553385
553386
553387
553388
553389
553390
553391
553392
553393
553394
553395
553396
553397
553398
553399
553400
553401
553402
553403
553404
553405
553406
553407
553408
553409
553410
553411
553412
553413
553414
553415
553416
553417
553418
553419
553420
553421
553422
553423
553424
553425
553426
553427
553428
553429
553430
553431
553432
553433
553434
553435
553436
553437
553438
553439
553440
553441
553442
553443
553444
553445
553446
553447
553448
553449
553450
553451
553452
553453
553454
553455
553456
553457
553458
553459
553460
553461
553462
553463
553464
553465
553466
553467
553468
553469
553470
553471
553472
553473
553474
553475
553476
553477
553478
553479
553480
553481
553482
553483
553484
553485
553486
553487
553488
553489
553490
553491
553492
553493
553494
553495
553496
553497
553498
553499
553500
553501
553502
553503
553504
553505
553506
553507
553508
553509
553510
553511
553512
553513
553514
553515
553516
553517
553518
553519
553520
553521
553522
553523
553524
553525
553526
553527
553528
553529
553530
553531
553532
553533
553534
553535
553536
553537
553

京都ホテルランチ散歩

大切な人と集まる機会が増える年末年始。
『ハンケイ500m』編集部おすすめのホテルランチで
素敌なひとときをどうぞ。

丸太町京阪前

から半径 500m を歩いてまわる。

静かな鴨川を見ながら、南北に歩くのは気持ちがいい。
太町を挟んで東へ西へ。歩くほどにさまざまな国の料理店が増えていて
一筋入れればまた、興味深いお店がいっぱいある。
多様な価値観の人の店へ、呼び寄せられるように
朝から晩まで、バス停の周りを歩きまわっていた。

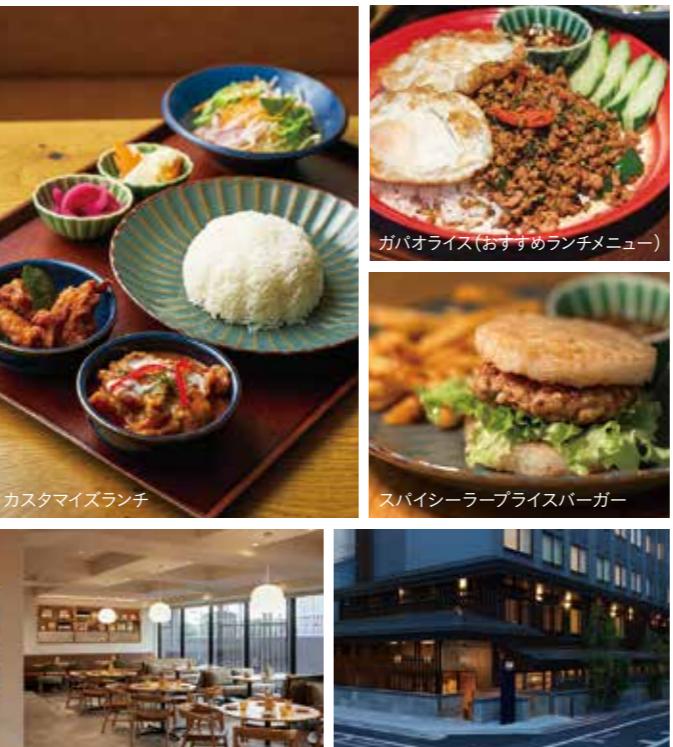
[協力] 京都市交通局
まちなかへは
便利な公共交通機関で!



ASAI京都四条

選択肢は無限大!
本場タイの味覚を
好みにカスタマイズ。

四条烏丸の喧騒を抜けた松原通。因幡堂のすぐそばにあるホテルASAII京都四条」の1階「ソイ・ギャン」は、京都にいながら本場タイ味わいを堪能できるレストランだ。人気のランチは、定番のカスタマイズランチ。タイ人シェフ「シェフ・レイ」が腕を振るう本格タイ料理を、自分好みにカスタマイズして味わうことができる。自分で記入するカスタマイズシートには、オリジナルのオーガニックカレーベートを使ったカレーがずらり。目移りしながらカレーを選んだら、さまざまな野菜のピクルスを4種から、ライスはなんと5種から選べるので、組み合わせは無限大だ。落ち着きのあるモダンカジュアルな空間で、タイ現地ながらの深いスパイスの味覚を楽しみたい。



カスタマイズランチ ¥1,320

6:00～17:00のティータイムには、タイ風クラッサンドやスパイシーラーブライスバーガーなどが限定提供される。アメリカンなメニューをタイ風にアレンジした新商品。東西の味覚の会いを、京都の中心街で味わおう。

デュシットゴールド会員に登録すると、レストランがいつでも20%OFF(登録無料)。ランチやフード、ダイニングをお得に楽しめる。



2019年に開いたシェアレストラン「そ/s / KAWAHIGASHI」では、料理を作るだけでなく日本の食文化を伝える役割も担う。銀閣寺の名店「草喰なかひがし」の中東久雄さんを父に持つ中東篤志さんは2歳のときに卵を割り、小学校で生のイカをさばいていた。母親の教育方針で、年齢ごとに『何歳までにこの家事を』という課題があつて。2人の兄たちに続いて、中東さんは料理体験を積み重ねた。

料理人の父のもと「食事時には、その料理への批評が飛び交うのが当たり前」。そんな家庭で育った中東さんだが、食の在り方についての気づきを得たのは日本ではなかった。料理人を志す兄たちとは違い、バス釣りの世界的なプロを夢見た中東さん。高校時代は資金作りのためにバイトに明け暮れ、卒業と同時に渡米。各地の大会に出場しながら、自炊の延長で友人たちに日本の家庭料理を振る舞つた。すると、どんどん人が集まつて「おいしい」と喜んでくれる。当時のホームステイ先で「アソシ、飼つている鶏で何か作つて」と頼まれ自分で潰した鶏で鳥書きを作つた出来事は今も忘れられない。

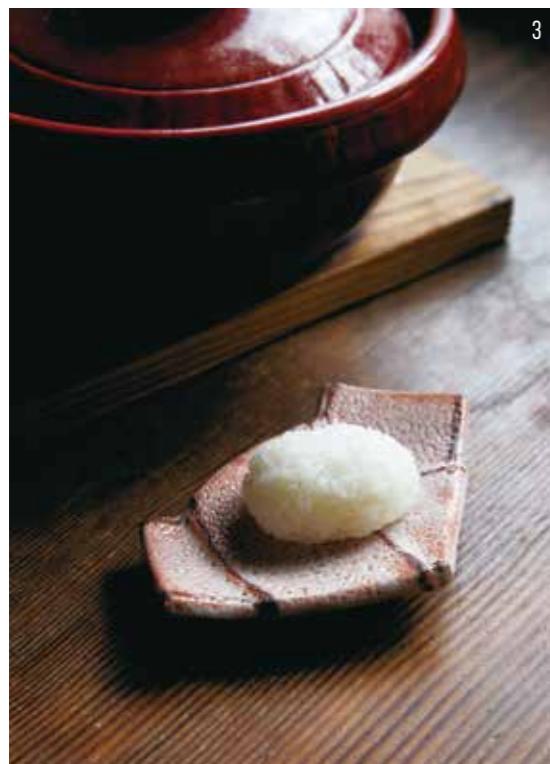
「食事の途中でおばさんが急に泣き出しました。理由を聞いたら、幼い頃に1羽の鶏を分け合い、祖母や親、兄弟と食べた記憶がよみがえつてきました」。国は違つても、食が想起させる故郷へ

バス釣りのプロを目指して 遠い異国で食と向き合う

料理人の父のもと「食事時には、その料理への批評が飛び交うのが当たり前」。そんな家庭で育つた中東さんだが、食の在り方についての気づきを得たのは日本ではなかった。料理人を志す兄たちとは違い、バス釣りの世界的なプロを夢見た中東さん。高校時代は資金作りのためにバイトに明け暮れ、卒業と同時に渡米。各地の大会に出場しながら、自炊の延長で友人たちに日本の家庭料理を振る舞つた。すると、どんどん人が集まつて「おいしい」と喜んでくれる。当時のホームステイ先で「アソシ、飼つている鶏で何か作つて」と頼まれ自分で潰した鶏で鳥書きを作つた出来事は今も忘れられない。

「食事の途中でおばさんが急に泣き出しました。理由を聞いたら、幼い頃に1羽の鶏を分け合い、祖母や親、兄弟と食べた記憶がよみがえつてきました」。国は違つても、食が想起させる故郷へ

1/今年1月、曜日によって料理人が変わるシェアレストランに。店内は客同士の一体感が生まれるコの字カウンター。
2/生クリームを混ぜている思い出の一枚。「母によると、調理法を身につけるよりも自分でやるという体験をさせたかったようです」と中東さん。
3/客の目の前で握る銀シャリの「おむすび」。



伝えることに喜びを感じる



そ/s / KAWAHIGASHI

☎075-748-1715 ◎京都市左京区東丸太町18-5 ◎Instagram 参照 ◎不定
特集バス停は「丸太町京阪前」

の想いは変わらない。では、自分にとつての日本食とはなんだろう。海外に身を置いたからこそ芽生えた疑問だった。

バス釣りのプロへの挑戦は5年と決めていた。次は料理の道へと切り替え、ニューヨークに出店する精進料理のレストランに立ち上げから関わった。英語力を活かして各所の橋渡しをするなかで、中東さんは料理をすることそのものより「日本食の本質を伝えること」に喜びを見出すようになった。

自分の進みたい道が見えてきた中東さん。29歳で独立、以降はカリナリー（食方面全般）ディレクターとして、メニューへの助言や日本食イベントのサポートなど、海外と日本を往復、活躍を続ける。

一方、「そ/s / KAWAHIGASHI」では自らも厨房に立ち、客と交流する。代表料理は和の精神を象徴する伝統食、「ひとつの大釜で炊いた飯を結んで、みんなで食べるおむすび」。聞けば、歐米にも1本のバゲットをみんなで分け合う「Break the bread」という言葉があるという。

「おにぎりに象徴される『調和』の精神。日本の食文化は、確実に平和をもたらす。この精神を世界に伝えたいんです」。食とは民族のアイデンティティそのものだ。コの字に開まれた9席、小さくも可能性に満ちたカウンターから、日本の食の未来を見据える。

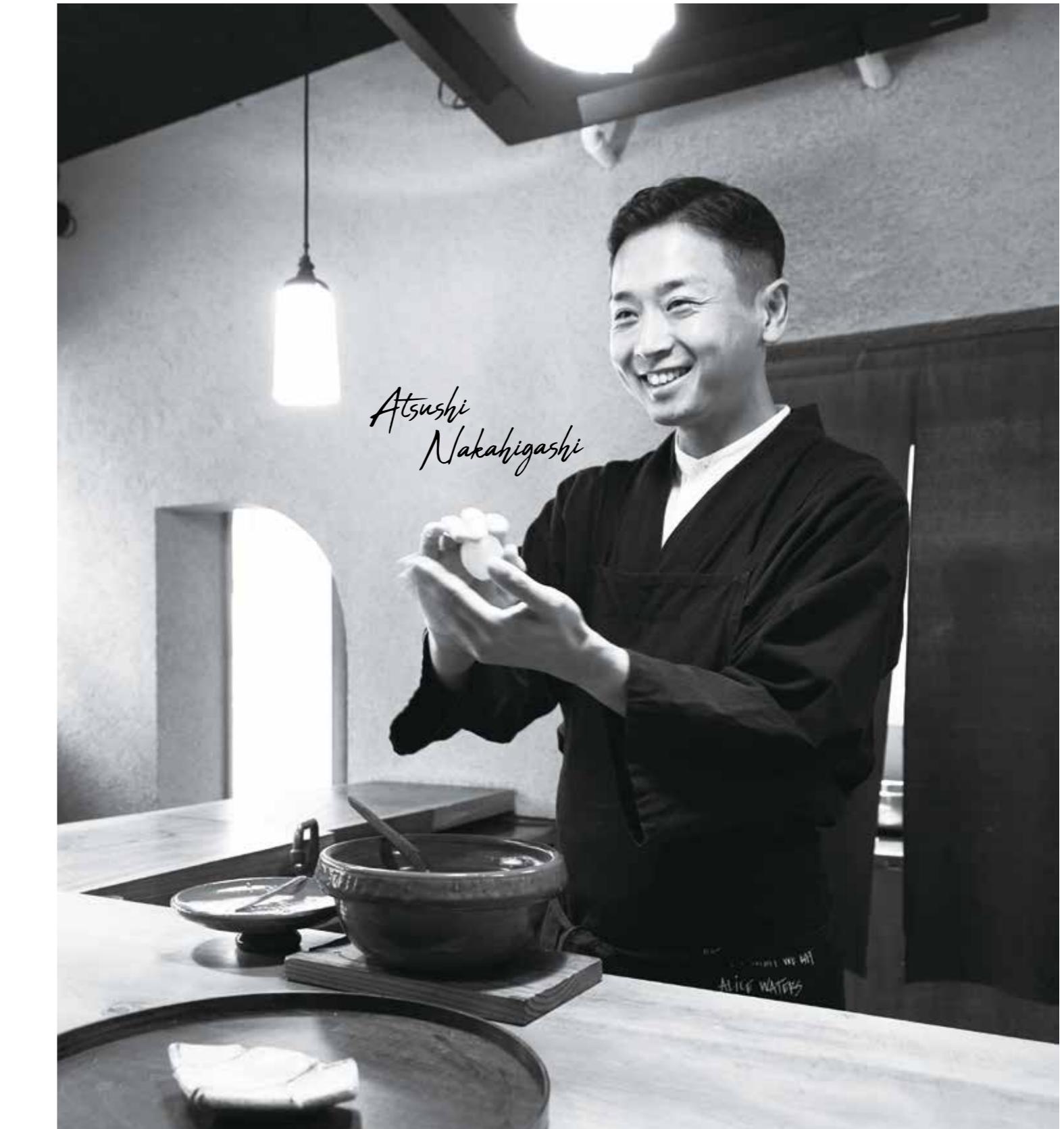
の想いは変わらない。では、自分にとつての日本食とはなんだろう。海外に身を置いたからこそ芽生えた疑問だった。

バス釣りのプロへの挑戦は5年と決めていた。次は料理の道へと切り替え、ニューヨークに出店する精進料理のレストランに立ち上げから関わった。英語力を活かして各所の橋渡しをするなかで、中東さんは料理をすることそのものより「日本食の本質を伝えること」に喜びを見出すようになった。

自分の進みたい道が見えてきた中東さん。29歳で独立、以降はカリナリー（食方面全般）ディレクターとして、メニューへの助言や日本食イベントのサポートなど、海外と日本を往復、活躍を続ける。

一方、「そ/s / KAWAHIGASHI」では自らも厨房に立ち、客と交流する。代表料理は和の精神を象徴する伝統食、「ひとつの大釜で炊いた飯を結んで、みんなで食べるおむすび」。聞けば、歐米にも1本のバゲットをみんなで分け合う「Break the bread」という言葉があるという。

「おにぎりに象徴される『調和』の精神。日本の食文化は、確実に平和をもたらす。この精神を世界に伝えたいんです」。食とは民族のアイデンティティそのものだ。コの字に開まれた9席、小さくも可能性に満ちたカウンターから、日本の食の未来を見据える。



日本料理の本質を体験する、シェアレストラン。
「同じ料理をみんなで分け合って食べる文化は、海外も日本も同じ」

そ/s / KAWAHIGASHI オーナー兼カリナリーディレクター
中東篤志

SO KAWAHIGASHI

大量の本の置き場に困ってブックカフェを始めたところ、提供していたポーランド料理が評判となり、今ではポーランドからも客が訪れる。カウンター越しに、MAX 1921 の店主、細田信輔さんと妻の英子さんが、話してくれた。

信輔さんは今年で70歳。ポーランドとの縁は信輔さんが20代の頃に遡る。慶應義塾大学で経済学を専攻。卒業後はメー

カーネルを経て出版社に転職。ドイツの歴史本の編集を担当したところ、非常に興味深い。「編集ではなく、自分でこのテーマを研究したい」。想いは募つていった。

**研究のため、家族で移り住んだ
東欧ポーランド**

信輔さんは仕事を辞めて、経済分野におけるドイツの歴史を研究するために慶應義塾大学の大学院へ進学した。さらに学びたいと、留学を考える。研究対象はドイツ人とポーランド人が混住する鉱山地帯だったため、隣国ポーランドの大学に決まった。しかし、時は1987年。チエルノブイリ原発事故の翌年だ。妻の英子さんは当時の迷いを振り返る。

「まだ娘2人も小さく、一緒に行くべきか迷いました。でも、離れて暮らすマイナス面が大きいと行く事にしました」。

家族4人で、6年近くをポーランドのヴロツワフという、当時は日本人のいない地方都市で暮らした。店で出している料理は、そこで教わったものだ。

そして信輔さんはポーランドのヴロツワフ大学で歴史学の博士号を取得、19

エを始めたところ、提供していたポーランド料理が評判となり、今ではポーランドからも客が訪れる。カウンター越しに、

MAX 1921 の店主、細田信輔さんと妻の英子さんが、話してくれた。

ポーランド料理で、恩返ししたい



1・2/素朴な味わいで日本人の舌に合うポーランド料理。もっちりとした皮でラムのひき肉、きのことチーズを包んだポーランド風水餃子「ピエロギ」1,400円。食後には英子さん手製のアップルケーキ(アイス添え)600円を。3/地下図書館にはアントニオ猪木のコーナーも。「彼もまた永遠のヒーローです。月1回の読み書き会も開催する。4/愛らしいポーランド食器にも似たタイル張りの階段を登って店へ。

MAX 1921

075-708-2289 京都市左京区二条通東入ル新先斗町136-1 ①10時~18時 ②月~木
特集バス停は「丸太町京阪前」



95年からは龍谷大学で教授に。2005年3月の定年まで30年間教鞭を執った。

あの頃、憧れた革命家の名前を冠したブックカフェ

店では元ワインバーの地下セラーを書庫に改造し、図書館として開放する。なかでも存在感を放つのは革命と歴史と思想に関連する本だ。これらはすべて学生時代の愛読書。「ドイツとポーランドの民族史」という研究テーマと重なるかのようだが、「自分としては異なる分野」という。

「学生運動の時代を過ごした頃は観念的で、理念や思想が先行していました。でも歴史学の研究で求められるのは事実(ファクト)。実際何が起きていたかを、現場で知ることが大切なんです」。

暗号めいた屋号の由来は1921年にドイツで武装蜂起を起こした義賊のような革命家マックス・ヘルツ。信輔さんの永遠のヒーローだ。かつて革命というもに身を焦がした若き日を、信輔さんはこう振り返る。

「でも理想を求めるほどに絶望にぶち当たる。追求するほどに、単純ではないということに気づいたんです」。

店では蔵書について自分からは話さない。「聞かれたら話しますが、店では料理担当なので、結構忙しくて」と笑う。日本人一家に親切にしてくれた現地の人々への恩返しも込めてつくるポーランド料理と、人生の軌跡でもある本の出会い。知性とリアルな経験に裏打ちされた空間は、とても居心地がいい。



ポーランド料理が評判のブックカフェ。「歴史学の研究で求められるのは、理念や思想ではない。事実の発掘なんです」

MAX 1921 店主 細田 信輔 英子

MAX 1921

新鮮な魚介類をシンプルに味わうボルトガル料理は、日本人の口によく合う。ブラジル育ちの作間マルセーロさんは、日本人の父とボルトガル人の母を持つ。忙しい母に代わって家族の食事を作ってくれたおばあちゃんの手料理が、彼のボルトガル料理の土台だ。

「和」と「ポルトガル」がつながる場所。店を愛す人々と共に、進化を続けている。

17歳で家族と日本に帰国した作間さん。ビジネス系専門学校卒業後、旅行代理店へ就職し10年以上働くが、海外勤務を命じられたのを機に退職する。35歳で一念発起して調理師学校に入学した。

「いろんな選択において、すべて自分で責任をもつことを大切にしてきました」。

京都でスペイン料理店を経営する会社で勤めた。働きながら調理師免許を取得するが「厨房内の勢力争いに嫌気が差して」辞めることに。そんなとき、人気のパキスタンカレー店だったこの場所を「好きなように使つてよ」と持ち掛けられ、自分のレストランを始めることになった。

「スペイン料理は得意だつたけど、ボ



「和」と「葡^ぱ」がつながる



1／鰯の塩漬けを作るボルトガル人のソウルフード「ゼ・ボ」。鰯の旨味が溶けこんだベシャメルソースを角型のコロッケに。2日前までに要予約、3個700円。2／味のある筆致で書かれたボルトガル語の詩、ねぶた風のオブジェに仕上げた伝説の鶏「ガロ」など、店内の装飾は作間さん自身が手掛けたもの。3／「ゼ・ボ」に欠かせない干し鰯の塩漬け「バカリヤウ」。自家製のバカリヤウは完成までに最低2ヶ月を要す。「舞鶴にバカリヤウの製造工場を作る」のが作間さんの夢。

ビバリオ

080-4640-1903 京都市上京区
駒之町561-4 河原町スカイマンション1
階 ◎17時~21時半LO ◎月・火曜
特集バス停は「丸太町京阪前」

ルトガル料理の店なら京都でオンラインでの存在になれると思ったんです」。

オープンしてすぐにコロナ禍となるが、意外にも店の営業は堅調だった。大学関係者など近隣に住む常連たちに支えられて、店はさらなる進化を遂げていく。

当初はテーブルを回つて細かく料理の説明をしていた作間さんだが、お客様を信頼し、最小限の案内にとどめるように。その代わりにメニューをどんどんテコ入れし、地方色豊かな郷土料理やジビエなども提供した。以前は「料理を邪魔しない」ことを基準に選んでいたワインも、「ワインにくわしいお客様が増えたから」と、今では料理毎のペアリングが楽しめるよう。店の成長とともに客層が広がり、それに合わせて店もまたアップデートする。「そうやってこの店がある」と作間さんは微笑む。彼は今までの人生をこんな言葉で振り返る。

「成功も失敗も苦労もすべて自分の責任だから。この仕事は楽しい」。

その根っこには、ブラジルで苦労を重ねた父の生き様がある。

次はボルトガル料理に欠かせない「バカリヤウ（干し鰯の塩漬け）」の工房作りに向けて「走り続けます」と作間さん。和とボの異なる文化がつながり、なにかが育つ場所。作間さんがラテン語から造語した店名「ビバリオ」には、そんな想いが込められている。



「成功も失敗も苦労もすべて自分の責任だから。
この仕事は楽しい」

VIVA' RIO 店主 作間マルセーロ

VIVA' RIO

1/カラフルな看板が目印。2/「弁当でも、うちは普段着の弁当」と岡田さん。選べる主菜と、副菜は毎日でも飽きない和え物や煮物が中心に。豆腐入り肉団子の甘酢あん950円(税込)など種類も豊富な弁当は930円(税込)~で、おかずのみの詰め合わせも販売。3/店でも使用のオーガニック調味料といった自然食品も購入できる。4/調理は野菜の泥を落とすところから、すべて店内奥の厨房で行う。



あーす きっちん かんぱにー

075-771-1897 京都市左京区川端丸太町東丸太町9-7 ④10時30分~18時 土・日・祝日&夏期
特集バス停は「丸太町京阪前」



たかが弁当、されど弁当

現代の食への関心

凜とした佇まいが印象的な創業者は、岡田泰子さんだ。大学卒業後、京都大学職員として働いた。その後、29歳からフェミニスト団体の主宰をし、同時にNPO法人の「使い捨て時代を考える会」にも参加。社会運動に積極的に関わってきた。自然食に关心が向いた理由は子育てだった。自然食に興味が向いた理由は子育てだった。第一子の可菜子はすくすく育つてくれたのですが、第二子がアレルギー体質だったので、日々の食に目が向きました。

第二子の健康も落ち着いたタイミングで大学職員を辞め、33歳のとき自然食レストラン「びお亭」(現在は閉店)で働き始めた。自分で作った料理が評価され、お金をもらう。泰子さんにとって、自然食だけでなく女性の自立は大きなテーマだ。「料理で自己実現」という同じ

価値観を持つ同世代の女性たちが集まるrestaurantを、「そんな思いが芽生えた。自分も起業を、「そんな思いが芽生えた。7年経つて腰痛めえ転職。建築関係の研究所やタイ料理店で働いていたが、40歳になつた頃だ。「びお亭」のときに抱

いた起業への想いが込み上げてきた。オーガニック弁当の専門店「あーすきっちん かんぱにー」。弁当箱には、低・無農薬野菜をはじめ安心・安全な食材を使つたおかずがぎっしり。おいしく体にいいことをした気分になれるものもあって、一人暮らしや子育てで忙しい編集部のメンバーは、ここでの弁当には世話になつていている。

不安はあつたけど、始めるしかない

と思いました。『最後は勇気よ』

「食」を切り口に社会貢献を

いた起業への想いが込み上げてきた。

子どもたちのために夜は家にいたい。

飲食業でも昼間に働く業態を求めて、

たどり着いたのが、弁当店だった。自分

の子どものようなアレルギーがある人も

安心できて、一人暮らしの高齢者のサポ

ートにもなる。開店は46歳のときだ。

普通の弁当店に見えて、成り立ちから

して違う。「店をするにしても、社会的

じやない」と意味がない。泰子さんの言

葉には熱がこもる。

共働き家庭の育児のハードさ、独居高齢者の孤独、食材の仕入れでわかる自然

環境の変化……。弁当店からはさまざま

な社会問題が見えてくる。さらに女性の

働き口としても機能する場所にしたい。

そんな理想を胸に、理解者であるスタッ

フと共に30年の時を歩んできた。

現在、長女の可菜子さんが店長を務め

る。泰子さんにとってこの店は自己実現

の手段であり、社会問題を解決するため

の実践の場であることに変わりはない。

「原動力は怒りです。自分たちの社会を

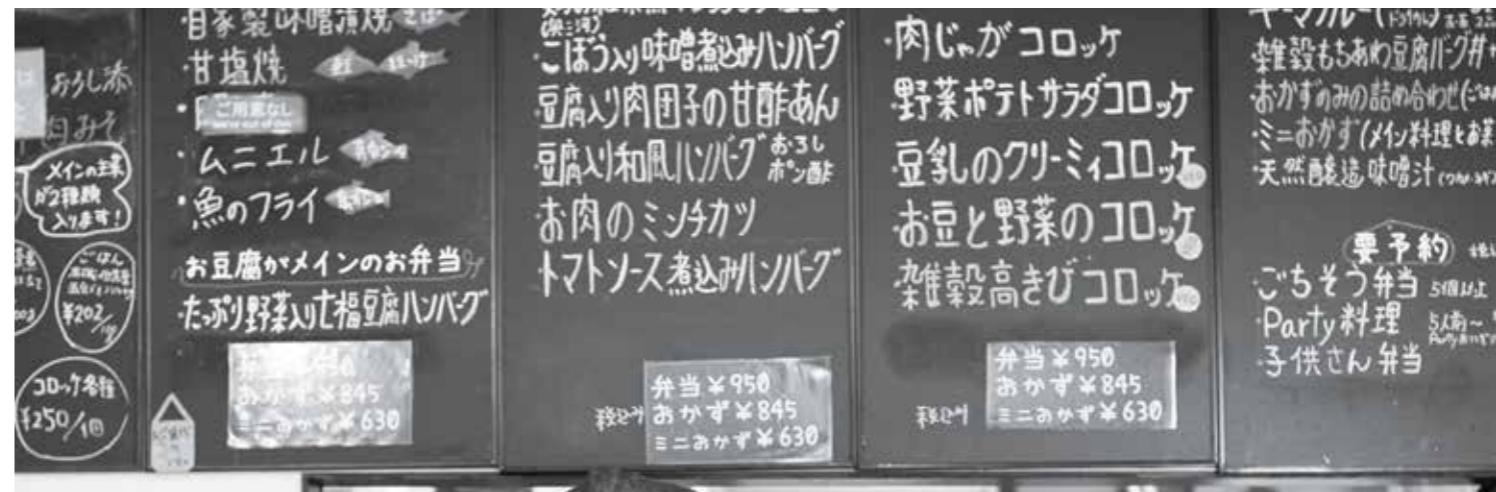
よくしたい。あきらめたら終わりはない。

たかが弁当、されど弁当。この世界

をより良くするために。弁当の作り手、

そして食べ手である私たちができるこ

とはきっと、想像以上にたくさんある。



安心・安全な食材で作る、自然食の弁当店。

「店をやるにしても、社会的じゃないと意味がない」

EARTH KITCHEN
COMPANY

あーす きっちん かんぱにー オーナー

岡田泰子
岡田可菜子

合さう。レゲエを聞いた瞬間、「これだ」

そしてついに、人生を変える音楽と出
会社を辞めた。音楽仲間の住む京都へ。友
人の一人である足達光男さんが始めた
「ZAC BARAN」や「セカンドハウス」
で働きながら、刺激的な日々を過ごした。

「差別なき世の中」への思いが
クラブカルチャーへ結実



1／今年で35周年。現存するクラブとしては京都最古の歴史を持つ。今ではビッグネームとなった数多くのアーティストが、活動初期にこのステージに立った。2／メトロの様々なイベントで活躍するDJ RAIJIN氏。3／カリフォルニアモントレージャズフェスを行った時のホテルで。4／世界的パフォーマンスグループ「ダムタイプ」のメンバーとドラッグクイン・シモーヌ深雪らによるパーティ「DIAMOND NIGHT」は、オープン以来30年以上続く。月1回開かれ、海外から駆け付けるファンも。

クラブメトロ

075-752-4765 ◆京都市左京
区下堤町82 恵美須ビルB1F ◎イ
ベントにより異なる（公式サイト参照）
特集バス停は「丸太町京阪前」

未完成のトンネルの先を信じて

山本さんの出身は北海道夕張地方。中
学卒業後、「関西弁がかつこよかつたから」
大阪の工業高校へ進学。就職したのは関
西の大手電力会社だ。20歳で日本海側に
面した原子力発電所の運転員となつた。
学生時代から洋楽が好きだった。ビ
トルズやベンチャーズの洗礼を受け、ジ
エファーソン・エア・プレインにどっぷり
ハマつた。休日は、職場からアクセスの
いい舞鶴市や京都市でレコードを漁り、
「ロック、ブルース、あとジャズなんか
を聞いてた」と笑う。20代後半に10日間
の休暇を取り、北米の音楽イベントや音
楽の聖地を巡り、世界観が変わつた。

「世界は広い。本当に好きなことをし
て生きている人がいると、知りました」。
自分がやりたいことを探して、30歳で
会社を辞めた。音楽仲間の住む京都へ。友
人の一人である足達光男さんが始めた
「ZAC BARAN」や「セカンドハウス」
で働きながら、刺激的な日々を過ごした。

京阪神宮丸太町駅に直結するクラブ
「メトロ」。山本ニックさんはそのオーナー
にして、関西のクラブシーンを語る上
で欠かせない人物だ。レジェンドであり
ながら、なんと気さくなお人だろうか。

ずっと好きだった音楽が いつしか人生の中心に

と思った山本さんは、衝動的にツアーへ

申し込み、ジャマイカへ乗り込んだ。

音楽も食べ物も最高。楽しくて帰りた

くない。山本さんは帰りの航空券を破り

捨て、滞在延長を即決した。

「生活費が尽きたらニューヨークのス

シレストランで働き、金を貯めてジャマ

イカへ。そんな生活を3年続けました」。

1980年代のニューヨーク、治安の

悪さで知られるサウスブロンクスに「す

ごいクラブがある」と聞き、恐る恐る訪れ

た。ブレイクダンス発祥の地とされるそこ

で、山本さんは驚きの光景を目にする。

「車椅子に乗つたまま、片輪スピンを

繰り出すダンスの迫力たるや！ かつこ

肌の色や体型の違い、障害の有無を超

えた、さまざまな人による見事なパフォ

ーマンス。最先端のクラブカルチャーに

触れたこの時期を「自分の人生の土台」

だと山本さんは語る。

帰国した山本さんは、当時の日本のク

ラブ事情に落胆する。「海外の真似でなく、

日本独自の文化を作ろう」と奮起、いく

つもの挑戦を重ねた。「違いをリスクペクト

し合える世の中にしたい」との信念を実

現すべく、1990年にメトロを開いた。

「僕が『レゲエがかつこいい』と感じた

ように、違う文化に憧れることを通じて、

差別なき世の中が実現できたらいい」。

違いをリスクペクトし合えれば、静いは

生まれない。メトロのステージ奥には、

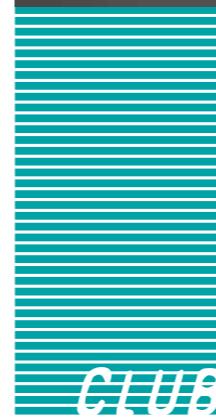
そんな未来に通じる未完成のトンネルが

ある。ぜひ自分の目で確かめてほしい。



関西のクラブカルチャーを牽引する老舗クラブ。

「違いをリスクペクトし合える世の中にしたい」



CLUB METRO オーナー 山本ニック



バス停「丸太町京阪前」の西、鴨川に架かる丸太町橋。その西河岸にある喫茶店は花屋を併設する素敵な空間だ。

自分の「好き」を活かして

丸太町橋西、鴨川に入る小径に

ある「おしゃれなカフェ」、その前を通り過ぎたことがある人は多

いだろう。店内の一角にはカラフルな生花とドライフラワーがたくさん飾られ、コーヒーを楽しむこ

とができる。

喫茶いのんは、1984年に猪

野志津子さんがビジネス街の四条

鳥丸に開いた「コーヒーハウス」が前身だ。店の名は、苗字「い

の」に由来する。

当時の店は、モーニングを食

べて職場へ行くサラリーマンがた

くさんいました。ランチタイムはいつも満席。近くの銀行や会社か

ら、会議の際のコーヒーの出前も多かったわね」と志津子さんは振り返る。忙しい母を、長女と次女の周さんは自然と手伝うようにな

った。

しかし2000年代に入つて、いわゆる大手のカフェエチエン店

が増えて、個人経営の喫茶店の潮流が変わった。

そして転機が訪れる。2011年、この丸太町橋西側に絶好のロ

ケーションの店舗を見つけたのだ。周さんの結婚相手である中嶋孝一

子「パステル デ ナタ」だそう。この日は売り切れていきましたが、いつか食べてみたいです。

弘法市で有名な東寺へ

京都の神社には、一年の締めくくりとして行われる「終い〇〇」と呼ばれる行事が数多くあります。今回は、そんな「終い」の行事が催される神社を中心に巡ります。

起点となるバス停は「丸太町京阪前」。僕の通っていた小学校の校区で、思い出深いエリアです。東西南北へアクセスがよく、京阪電車 神宮丸太町駅での乗り継ぎにも便利です。

最初は93番のバスに乗って「烏丸丸太町(地下鉄丸太町駅)」へ。丸太町駅で地下鉄烏丸線に乗り、今出川駅で下車。そこから203番で向かった先は、「北野天満宮前」です。

北野天満宮では、毎月25日に「天神さん」の呼称で親しまれる「天神市」が開かれ、露店や屋台がずらりと並びます。12月の天神市は、「終い天神」と呼ばれ、お正月の準備品なども揃い、露店はいつも以上の数に。賑やかな年末を迎えることができます。

そんな北野天満宮の近くに気になるお菓子屋さんを見つけ、立ち寄りました。名前は「カステラ ド パウロ」。日本初のポルトガルパティシエが腕を振るうポルトガルの伝統菓子が販売されており、店内にはカフェも併設しています。

僕は「ブザン デ ジエーマ」というお菓子をいただきました。濃厚な卵の味わいを堪能できるお菓子です。また、一番人気はポルトガルの代表菓

喫茶いのん

☎075-255-3315 ● 京都
市上京区丸太町橋西北角
○10時30分~18時(L.O.17時
20分) ④火、隔週水曜
特集バス停は「丸太町京阪前」

●

田中

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田

中

田



京都大学 人と社会の未来研究院

Kyoto University Institute for the Future of Human Society

文化比較から見る幸福論

得意な手法を活かし、日本人の心に迫る

文化心理学において、日本社会は「流動性が低い」と言われますが、私自身は幼少期から複数回の転居の経験がありました。関西で生まれ、小学校の時に一度兵庫県内で転校を経験しました。そして中高一貫の女子校に通っていた中学2年生の終わりには、父親の転勤で広島県に行くことになります。幸運にも広島の中高一貫の女子校から編入試験の機会をいただいて、転校しました。当時14歳の私にとって、関西とは異なる環境での生活は、異文化体験のようでした。思春期の女子ですから、最初のうちはすでに出来上がった人間関係に入っていくのには、それなりの苦労もありましたが、バレーボール部で高3まで活動し、楽しく過ごしました。大学は関西に戻りたいと考え、無事に第1希望の京都大学への進学が叶いました。大学院を出てからはアメリカにも2年間留学しましたが、学生時代と教員生活を

通して、トータルでは京都での生活が一番長くなっています。

京都大学に入ってからは、学問領域と学部の移動をしました。得意の古典文学を専攻したいと考えて文学部に入学したのですが、入学後すぐに、自分は古典文学を研究するには不向きだと気づきました。私は読み手として古典文学を楽しんでおり、登場人物の「心の動き」に関心をもっているのだと気づいたのです。

そこから心理学に専攻を変更することを決意しました。文学部にも心理学研究室がありました。そこで河合隼雄先生がおられた（当時はすでに退官していましたが）教育学部の臨床心理学科を勧められ、厳しい転学部試験を経て、3回生から教育学部への転部が叶いました。転学部試験の経験は、心理学を幅広く学ぶ貴重な機会となりました。面接を担当してくれたのは、河合隼雄先生の御長男で、後に「こころの未来研究センター」で同僚としてご一緒することになる、河合俊雄先生だったのもご縁を感じます。

しかし、「何かを深く追求したい」という思いは持ち続け、せっかく京都にいるのだからと、美術館や博物館・図書館にも通う中で、遠藤周作氏の『深い河』と出会い、強く影響を受けました。そこから、「生きるとは何か」「宗教意識とは何か」といった普遍的な問いに関心を持ち、河合隼雄先生のユング心理学に触れる機会を得ました。特に古典文学について心

理学で解き明かす『昔話と日本人の心』を読んだ際には、これが私のやりたかったことかもしれない、と、感動で体が震えるほどでした。私は、古典文学と心理学を融合させた何かができるかと思いました。

そこから心理学に専攻を変更することを決意しました。文学部にも心理学研究室がありました。そこで河合隼雄先生がおられた（当時はすでに退官していましたが）教育学部の臨床心理学科を勧められ、厳しい転学部試験を経て、3回生から教育学部への転部が叶いました。転学部試験の経験は、心理学を幅広く学ぶ貴重な機会となりました。面接を担当してくれたのは、河合隼雄先生の御長男で、後に「こころの未来研究センター」で同僚としてご一緒することになる、河合俊雄先生だったのもご縁を感じます。

この続きは
「京都大学 人と社会の未来研究院」の
ホームページで!

【日時】2025年11/25(火)14時～16時(開場13時15分)

【場所】京都大学 百周年時計台記念ホール(京都市左京区吉田本町)

【定員】300名(事前申し込み必要) 【参加費】無料

【主催】人と社会の未来研究院

【共催】法学研究科附属法政策共同研究センター 岩波書店

【お問合せ先】トークイベント事務局 event2@mail2.adm.kyoto-u.ac.jp

当日は新書販売と北山忍先生のサイン会を実施。

探訪

幸せに暮らせる社会

05 | 内田 由紀子教授にインタビュー



プロフィール

京都大学教育学部卒、人間・環境学研究科修了、博士(人間・環境学)。ミシガン大学、スタンフォード大学フェロー、京都大学こころの未来研究センター助教、准教授、教授、を経て、現在京都大学人と社会の未来研究院院長。著書に『これからの幸福について:文化的幸福観のすすめ』(新曜社)。

撮影:大久保啓二

フラットエージェンシー × ハンケイ500m

今号のバス停「丸太町京阪前」から自転車で10分

地下鉄烏丸御池駅近くにある 学生にうれしいマンション探訪!

『ハンケイ500m』特集で取り上げたエリアから、自転車ですぐの物件を紹介するコーナー。

今号は地下鉄烏丸御池駅付近にあるワンルームです。現役大学生が住み心地をチェックします!

Hさん

同志社大学商学部商学科2年生。一人暮らしで、大学へは自転車で通学中。



あいのまちはうす

¥66,000/月



物件基本情報【住所】京都市中京区間之町通二条下る鍵屋町486 / 賃料 6万6000円 / 西向き / 間取り1K / 面積 27.96m² / 建36年 / 鉄骨 ※面積や賃料、向きは部屋により異なります。※掲載情報は10月19日時点の情報です。



緑豊かな御所や鴨川沿いの川端通や、個性的でおしゃれな店が立ち並ぶ丸太町通。京都内という好立地で、京阪電車の駅も近く、京都の中心街、四条河原町は、京都市内だけでなく大阪へのアクセスも良いので、交通の利便性が高いエリアです。普段は自転車で京都市内どこへでも行くというHさんに、「この辺りについて聞いてみた。四条河原町は、友だちとショッピングをしたり、ご飯を食べたり、休日に出かける定番の場所。鴨川沿いを散歩して近くの喫茶店でお茶をするのも楽しいです」と話してくれました。



繁華な街並みのすぐ近くに、自然が息づく

トーク
セッション

文化が違えば、心も違う? -文化心理学の冒険-

文化は私たちの心をどのように形づくるのか——。アフリカ、アジア、アメリカなど世界各地で心理学や脳科学の実証研究を重ね、多様な心のあり方を探ってこられたミシガン大学の北山忍教授(文化心理学者)が、その冒険の軌跡と、新書『文化が違えば、心も違う? -文化心理学の冒険-』(岩波書店)について語ります。対談相手は、同じく文化心理学を牽引する京都大学人と社会の未来研究院 内田由紀子教授。研究最前線から見えてきた、人間理解の新しい地平を皆さんと共に考えます。



11月20日(木)
〆切



詳細はこち

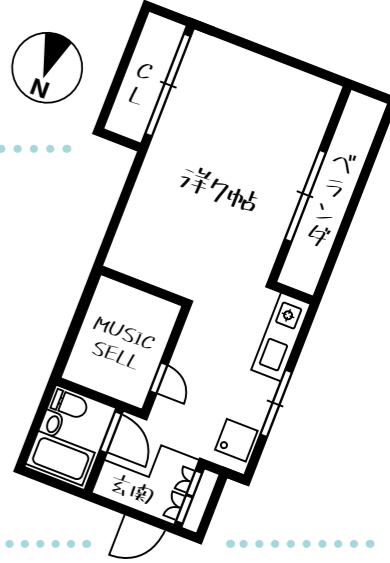
ハンケイ500mに登場した
街に住みたい

京都をもっと深く
知りたい

そのワガママ、すべてフラットエージェンシーへ!

フラットエージェンシー 本店営業部

010-75-0669
京都市北区紫野西御所田町9-1
10時～17時
<https://flat-a.co.jp>
もよバス停は「北大路堀川」



今回ご紹介するのは、烏丸御池を上ったところにある「あいのまちはうす」。なんと、全部屋に防音室がついていて、居住階の上には演奏会ができる多目的ホールがあるという、めずらしい物件です。大学近くで一人暮らしをするHさんも、興味津々。「防音室もホールもあって、音楽をする人におすすめしたいです。お部屋は7帖で、今私が住んでいる間取りとほぼ同じですが、玄関から続く廊下との仕切りがなく一続きなので、余裕があってゆったりとしています。玄関も広くて便利ですね。地下鉄の烏丸御池駅からも近い!どこへ行くにも便利な立地がすごく魅力的!」と話します。



秋冬用の羽織生地も選び、コーディネートしました！



東京出身の木村さん。よく骨董市へ出かけ、自分で着物コーデを考え、自分で着付けて着物ライフを楽しんでいます。選んだのは格子模様がモダンな丹後縮緬。兼田さんのアドバイスで、紫の帯揚げに合わせて濃い紫に。「結婚式も着物で出席したい。華やかで周りに喜ばれます」



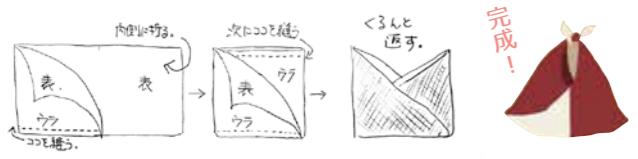
「椎名林檎さんの着物ライブを見て、私も着物好きに」という廣瀬さん。着物は、前号紹介の京都大学のサークル「着京祭」の譲渡会でゲット。羽織は深い緑の幾何学模様。兼田さんのすすめで、着物の色彩と細かい地模様に合わせた。「ステンドグラスのような丹後縮緬が気に入りました！」



「着物好きの祖母から譲り受けた小紋を着ました」と話す鈴木さん。合わせた羽織は、紫系の地色に、白い花びらが可憐な丹後縮緬。「兼田さんから、着物と対照的な大柄をすすめてもら、着物や羽織のコーデの面白さを知りました。いろいろ合わせながら、もっと着物を着てみたい」

あずま袋の作り方

幅90×高さ35cmの長方形の布を用意。(今回は端切れを組み合わせて、縫い合わせました)横長から3つに観音折りし、図の点線を縫い合わせ、裏返したら出来上がり。(あずま袋は多様な作り方がYou Tubeでも紹介されています。ご参考ください)



お質な着物を取り扱う通販サイト

京都wabitas

今回、右ページでコーディネートされた着物も京都wabitasのもの。紬・御召・小紋の正絹反物・麻着物・帯・長襦袢など、高級反物を幅広く揃えます。ショールームは事前予約制。サイトで見つけた気になる品を、手にとってじっくりと選ぶことができます。

075-342-2088
(平日9時～17時)
⑨時～17時
⑩土・祝・年末年始
もよりバス停は「新町御池」



和紙絹半幅帯「波千鳥」37,400円(税込)

青森のごん刺しをイメージして織られた、上品でおしゃれな半幅帯です。絹と和紙で織っており、シャリ感がありながらも柔らかく結びやすいです。長さも4m30cm以上と長いため、いろいろな帯結びを楽しめます。

京都wabitasスタイリスト 兼田藍さんプロデュース

「あずま袋づくり」イベントレポート！

着物でのお出かけに重宝する「あずま袋」。今回は「京都wabitasのあずま袋づくり体験会」を京町家・祥雲邸で開催、大学生と社会人3名が参加して、コーディネーターの兼田さんと、オリジナルあずま袋づくりを楽しみました！

「あずま袋」とは、江戸時代から使われてきた手提げバッグのこと。西洋人の鞄を真似して、風呂敷などを縫い合わせたのが始まりとされます。観劇や散策、カフェ巡りなどカジュアルなお出かけに便利な袋です。今回は、和装と手芸が大好きな3人が着物姿で集合。それぞれの着物に合わせて「あずま袋」もつくってみました。

兼田さんが用意した色とりどりの布地に目を輝かせ、今回は3枚ずつ選びます。着物の柄や帯揚げと同じ紫系でまとめた木村さん。廣瀬さんは、大胆な赤と黒の着物に合わせバキッとしたオレンジ色をメインに。鈴木さんは、着物の赤を取り入れつつ、差し色に緑を選びました。

各自が手製で仕上げた「オリジナルあずま袋」を手に持ち、「おしゃれ！」と、皆、大はしゃぎ。大満足の体験会になりました。



- ◆ 着物 小千谷紬の小紋
- ◆ 帯 白鷹織九寸帯
- ◆ 帯揚げ 梅絞り
- ◆ 帯締め 赤にストライプの帯締め

絹糸に和紙を織り込んだ二重紗八寸帯。季節を選ばず一年を通して締められ、重宝する帯です。帯揚げはwabitasオリジナル斜めぼかし柄、ピスタチオグリーンの帯締めと合わせて、秋らしい落ち着いた雰囲気に。



を織り上げた白鷹織の名古屋帯。ピンク地に黒が際立つ梅絞りの帯揚げと、赤紬のストライプの帯締めを添えました。長襦袢に紫系や芥子色を選ぶと、シックで粋な雰囲気になります。夜の紅葉ライトアップにも映える装いです。和装でいろいろなおしゃれを楽しんでくださいね。

着物を自由に楽しむための 知っておきたい 着物のあれこれ

着物はもっと自由に、楽しく——。
そう話す着物スタイリストの兼田藍さんが
「紅葉散歩の着物」を紹介します。



紅葉狩りで昼夜のお出かけが楽しい季節になりました。こんなときにおすすめなのが、お洒落な小千谷紬の着物です。絹の光沢と、節のある希少な玉糸を使った生地は、自然味あふれる上品な風合が魅力です。

合わせたのは、手織りでグラデーション模様

PROFILE

大阪出身。高校卒業後、着物の専門学校へ。和裁や着付け、コーディネートを習得。「着物に関わりたい」と2020年、京都wabitas入社。SNSでの着物情報の発信やショールームでの案内に携わる。

帯で印象が変わります！

23

しん らん しょ う にん い とく しの
淨土真宗の宗祖 親鸞聖人のご遺徳を偲ぶ
こ しょ う き はう おん こう はう よう
御正忌報恩講法要

1月9日(金)~16(金)

毎年1月9日~16日の8日間お勤めします。
どなたさまも、ぜひ西本願寺の報恩講にお越しください。

通常非公開の国宝での伝統料理

国宝で精進料理がいただけむお斎

1月10日(土)~15日(木)
【1回目】12時頃~【2回目】13時頃~
※10日は12時30分のみ ※定員は各回120名
佛教では、午前中に食事をする習わしがあり、このときの食事を「斎」といいます。御正忌報恩講法要の期間中、午前の法要後に、お斎の接待を国宝の書院 鴻の間にておこなっています。一汁五菜を基本にした伝統の精進料理を味わっていただけます。
※懇意1万円~ ※要申込 ※全席椅子席

詳しい情報は
お西さんHPへ！

橋本 さん

京都市下京区堀川通花屋町下ル
開門:5時30分 / 閉門:17時
もよりバス停は
市バス「西本願寺前」、京阪バス「西本願寺」

京都駅から
歩いて約15分！

075-371-5181

お西さんを知ろう！

お西のお坊さん

お西さんHP

お西さんSNS

お西さんLINE

お西さんInstagram

お西さんX

お西さんnote

西本願寺の秋・冬の行事に
参加しませんか？

お煤払いを
やってみませんか？

12月20日(土)
7時~7時40分頃
お煤払い

新年を迎えるにあたり、国宝の阿弥陀堂・御影堂に溜まった一年分のほこりを払い出す、年末の恒行事です。皆で一緒に竹の棒で一斉に畳をたたき、舞い上がったほこりを大うちわであおいで外に出す光景は圧巻です。室町時代から500年以上行われる伝統行事で、毎年約500人が参加！
※参加費不要・人数制限なし

お掃いが入りります！

申込方法などの
詳細はこちる！

毎年12月20日に行っており、
京都の年末の
風物詩になっています。

参加された方には、
記念品のオリジナル
タオルを贈呈！
※写真は昨年のデザインです

その他の行事も
HPやSNSを
ご確認ください!!

※1月1日(木)~3日(土)新春法座も！
各日14時~(聞法会館)

秋から冬にかけて、西本願寺では法要・行事が目白押し！
どなたでも気軽に参加できる行事を
西本願寺の職員が紹介します！

樹齢400年以上の
大イチョウは
12月はじめ頃が見頃♪

秋・冬の法要行事

10月13日(月・祝)~11月23日(日・祝)
第72回 本願寺献菊展

20cm以上の
大きな菊花も!!

11月22日(土)・23日(日・祝) 両日10時30分~(阿弥陀堂)
《秋の法要》全国門徒総追悼法要

この1年間にご往生された全国の門信徒の方々を追悼する法要です。
23日の14時からは、阿弥陀堂で本願寺音御堂も開催します。仏さまに向かって合唱する、仏徳讃嘆の催しです。お堂に優しい歌声が響きわたります。

12月13日(土) 14時~16時30分
お西さんの奉仕団
~半日バージョン~

西本願寺での清掃体験行事を通して、浄土真宗のみ教えや、親鸞聖人のご生涯、西本願寺の歴史に触れていただけます。国宝 書院の案内や、国宝 鴻の間での抹茶接待もございます。門信徒の方だけでなく、どなたでもご参加いただけます！

年末年始もお西さんへ！

12月31日(水)は15時30分から除夜会、1月1日(木)は6時から元旦会(引き続き年賀式)の法要をお勤めします。年末年始も西本願寺へ、ぜひお気軽にご来院ください！

お西さんの最新情報をSNSでチェック！

ぜひフォローしご活用ください

『ハンケイ500m』編集部が選びました。

「こだわりの一品」の数々は
はやる心を抑えながら

気がつけば、もうすぐクリスマス。そしてお正月。

そんな方々にも京都の「粹」を知つてほしい。

澄んだ空気が、山の木々を色づけていく冬は
たくさんの方々の観光客が京都に訪れる季節。

私のこだわりの一品 ハンケイ500m セレクション



京・丹波黒豆 山梨製餡



京つけもの もり

九条ねぎ

とろりとした甘いぬめり。温めるとやわらかい九条ねぎは、京都で馴染みのある伝統野菜です。しっかりととした青い葉が特徴で、葉味や煮物だけでなく冬には鍋物でも親しまれています。

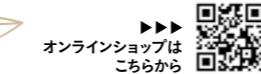
亀岡の自社農園で美味しい野菜作りから携わる、京つけものもりの店頭に、昨年新たに九条ねぎの漬物が登場しました。九条ねぎをじょうゆで漬け込み、えぐみを抑えて甘みを引き出した逸品です。フレッシュな九条ねぎの香りと、獨特の濃厚な味わいが楽しめます。電子レンジで加熱すると辛みが和らぎ、一層甘みが増します。細かく刻んで、味噌と混ぜ合わせうどんに入れたり、挽肉と合わせて餃子の具材にしたりと、アレンジしてさまざまな料理でも楽しめます。



オンライン
ショップは
こちらから

右:京・丹波黒豆(煮豆)150g 702円(税込)
左:京・丹波黒豆(煮豆)150g 瓶詰め972円(税込) 瓶2本箱詰め2,160円(税込)
(こちらはお正月用に醤油味となっております)

オンラインショップは
こちらから



Hankei500m CHECK IT OUT!



今年も、KBSホールで公開生放送!
ハラダイス版ハンケイ500m

「とめられても やめられない」

ラジオゲストは
ヤノベケンジさん!

本誌編集長とシンガーソングライターの原田博行がパーソナリティをつとめる、KBSラジオ番組「サウンド版ハンケイ500m」。そのラジオ公開生放送とライブイベント「ハラダイス」がコラボした「ハラダイス版ハンケイ500m」が今年もパワーアップして、KBSホールで開催されます。今年のテーマは「とめられても やめられない」。ライブやマルシェに加え、自分だけの「とめられても やめられない」思いを紹介するコーナーなど、楽しいコンテンツが盛りだくさんです。そして、17時からのラジオ公開生放送は、ゲストに現代美術作家のヤノベケンジ氏を迎えて「ガクマチ」プロジェクトの熱い想いをトークします。一緒に楽しい時間を作り上り上りましょう!

ハラダイス版ハンケイ500m 「とめられても やめられない」

日時:2025年11月15日(土)

会場:KBSホール
(京都市上京区上長者町 KBS京都放送会館1F)

司会:円城新子、原田博行

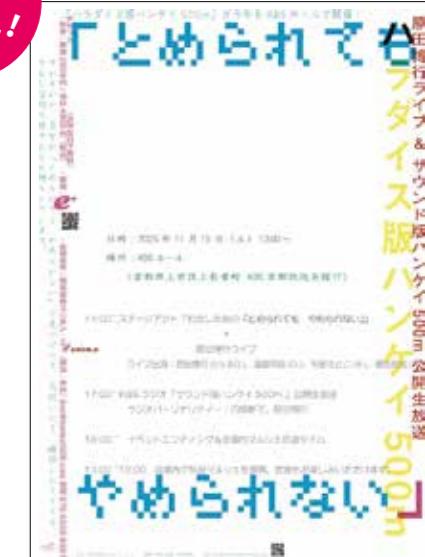
ライブ出演:原田博行、福島明彦、有田さとこ、横地祐知

料金:前売3500円/当日4000円

大学生以下
無料!



詳細・ご予約は
こちら



タイムスケジュール

- 13:00~ 開場
- 13:00~14:00 マルシェタイム
- 14:00~16:00 ライブ&イベントコーナー
- 16:00~17:00 マルシェタイム
- 17:00~18:00 ラジオ公開生放送(ゲスト:ヤノベケンジ)



「学生の街を残そうプロジェクト」(ガクマチ)がスタート!

「ガクマチ店舗」に足を運んで、一緒に学生の街を応援しましょう!

ガクマチ店舗一覧

京都大学 ジェイムスキッチン(ハンバーグ・洋食)
ひらがな館(食堂・洋食)
ケニア(喫茶・洋食)

同志社大学 松乃家(食堂・うどん)
おもの里(麺類・丼・居酒屋)
トリオ(喫茶・食堂)

立命館大学 オムライス ひとみ(オムライス、喫茶店)
無限洞(喫茶・軽食)
伽羅伊屋 びかんて(カレー)

京都芸術大学 あいかむ(定食・洋食)
ジュネス(喫茶・洋食)
エクボ食堂(食堂・洋食)



ガクマチプロジェクト テーマソングができました!

作詞作曲:原田博行

友情出演:ヤノベケンジ

猫ぐるみ:小幡麻央

撮影場所:MASK

[MEGA ART STORAGE KITAKAGAYA]

制作:union.a



プロジェクトの
詳細はこち
ら



ガクマチ店舗の
マップはこち
ら



テーマソングは
こち
ら

ハンケイ500m
セレクション

私のこだわりの一品



SAKA

ゴールドとダイヤのペアリング

日本で彫刻を学び、イタリアに渡つてジュエリーデザインの経験を積んだデザイナーによるブランド「SAKA」。デザインの一つ一つが抽象的かつ大胆。彫刻制作に熟練した芸術作品ともいえるプロダクトです。今回ご紹介する作品は、いずれも日本人ならではの繊細なフォルムへの感覚が際立ち、直線が強調された作品からは力強さを、曲線を生かした作品からは柔らかさを感じられるものとなっています。「フォルムを身にまとう」新感覚のアクセサリーを是非、お楽しみください。

左 011-RCDA K10YG. WD. 209,000円(税込)
右 011-RCDB K10YG. WD. 217,800円(税込)



不定休のため、
スケジュールをご覧ください

上 011-R2DS-10 K10YG. WD. 440,000円(税込)
下 011-R2D-10 K10YG. WD. 638,000円(税込)

OBI-BLOOM kyoto

obi-キャップ 経錦・ペルシャ円文

OBI-BLOOM kyotoは京都で50年以上続く呉服製造会社の販売部門です。京都の織物の素晴らしさを知り尽くすからこそ、和装の新しい姿を恵美にアレンジできます。今回紹介するのは外国の方の声から生まれた、帯生地を利用した帽子です。「日本人の妻が持っている帯と同じデザインの“何か”を持ちたい」と訪ねてきたのがきっかけで生まれました。淡い色彩の地模様が美しい「obi-キャップ 経錦」や大胆な紋様が印象的なテンガロンの「ペルシャ円文」は、ジーンズなど現代のファッショにも合います。同じ柄、同じ色は二度と生まれない悠久の歴史を持つ京都の織物を、日常使いで取り入れてください。



ペルシャ円文
¥8,800



オンラインショップは
こちらから



紹刺し小物
九保九工房

日本の伝統工芸「紹刺し」。夏の着物に使われる「紹」の生地に、専用の絹糸で刺繡を施し、色彩豊かで美しい模様を形作ります。絹ならではの光沢と鮮やかな発色、ふっくらとした立体感が特徴的で、幾何学模様から絵画のような模様まで、多様な表現が可能です。

この紹刺しの魅力を後世に伝えたいと、九保九工房は紹刺し教室を開いています。一日体験で作る約5センチ四方の刺繡は、和雑貨に加工するだけでなく、日常に取り入れることができます。キャンバスバッグや履き慣れたデニムに縫い付けると、紹刺しの美しさがマッチし、おしゃれなアイテムに。伝統とモダンが合はさった自分だけのアイテムを作りませんか。



紹刺し教室
一日体験
500円(税込)
(材料費別)

※通常は北白川の工房で、月に1回(最終金曜日)はウィングス京都で開室。詳しくは080-4709-8468までお電話ください。

QRコード
ホームページは
こちらから

音楽堂CAFE

豆乳×かぼちゃのやさしいスープセット

神戸にある音楽堂CAFEは、自家製豆乳が人気のカフェ。新鮮な無調整豆乳を使用したカレーなどをいただけるほか、オンラインショップでは100%国産大豆のおからを使用したグルテンフリーのクッキーなどを取り寄せることができます。この度、新たに発売されたのが「豆乳×かぼちゃのやさしいスープセット」。自家製豆乳「豆いろは」と、兵庫県産のバタナツカぼちゃのペーストがセットになっています。コンソメを入れて温めれば、とろりとなめらかで、かぼちゃのやさしい甘みと豆乳のコクが感じられるスープの完成です。お子さまのお食事にも、ちょっと贅沢な朝ごはんにもおすすめです。



オンラインショップは
こちらから



豆乳×かぼちゃのやさしいスープセット
3,000円(税込)



マールデリ

とろける煮込みハンバーグ

とろける煮込みハンバーグ
¥980(税込)

サラダとデリカテッセン(西洋料理のお惣菜)の専門店、マールデリ。「健康的でお洒落な食事体験でお客様の1日をちょっと特別なものにする」をコンセプトにした、老若男女から人気のお店です。おすすめは「とろける煮込みハンバーグ」。近江牛を丁寧に煮込み、やわらかい口当たりにしたハンバーグと、濃厚なデミグラスソースが絶妙です。改良を重ねてできあがったマールデリの集大成ともいえる自慢の一品。この一皿があるだけで、ちょっとリッチなディナーになります。赤ワインやビールと一緒にお楽しみください。今秋からついに通販がスタート。合わせて全国の百貨店でも展開を予定しています。現在、クラファンサイトmakaukeでも販売中です!



詳しい情報は
Instagramで



デリ2品が選べる
サラダBOX

8は 聖護院八ッ橋総本店



キャラメル ¥600(税込)、マッチャ ¥540(税込)、
シナモン ¥600(税込)、ショコラ ¥540(税込)



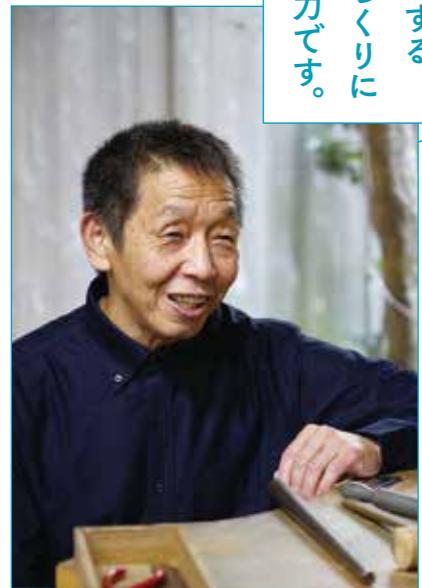
QRコード
Instagramは
こちらから

彩里 三輪くんの よき京都を探る旅

第5話 自由な発想で挑戦していく



キャッチフレーズは、「あなたをそっと彩る」。まるで指輪に咲く象嵌の華。「鮎舞象嵌」は華奢な指輪に、レッドやグリーンのカラフルな象嵌が嵌め込まれ、指の上で優雅に輝く。世界唯一無二の技術や表現力が認められ、今年、特許を取得。



心がキュンとする。
優れたものづくりに
共通する魅力です。



「満ち足りて暮らせる」と言われる
家づくりを追求したい。

1987年生まれ。京都出身。同志社大学経渓学部卒業後、生命保険会社や注文住宅会社を経て、株式会社彩里のルーツである不動産会社に就職。2022年から嵯峨の里山オフィスで「半農半X」のライフスタイルを実践提案、畑で野菜をつくりながら不動産の利活用、売買、相続のコンサルティングで携わる。京都芸術大学通信教育部で建築デザインを勉強中。2児の父。

1956年生まれ。京都出身。1990年「工芸工房鮎舞」創業。髪の毛ほど細い線で文様を彫る彫金技術や銀や銅、真鍮など数種類の異金属の接合・擦る・叩くを繰り返す「鍊込地金」で注目される。令和6年度「現代の名工」。工芸学校や小学校への指輪制作体験など普及活動も行い、金工職人・金工作家・経営者の「三刀流」を目指している。

株式会社彩里(さいと)

075-432-7655 京都市右京区嵯峨大沢落久保町5番地1 9時~18時 日・水
よりバス停は「広沢池・佛大広沢校前」

彩里のサウンドロゴ
はこちら!



緑に囲まれた嵯峨広沢にある彩里本社。週の半分は無農薬の青果をつくる豊かな働き方を実践している。

いけれど、こうした手作業を誰かがつなげていかなければと感じています。

三輪 家づくりも同じです。建材を選び、職人さんが伝統工法で家を建てるよさを伝えていかないと、伝統技術も産業も廃れてしまう。崇高な技術を持つ職人さんと、施主さんの思いをうまくつなぐはどうしたらいいか、考えているところです。

「鮎舞象嵌」で特許取得

中村 人に価値を伝えるには、「これはすごい職人の技術でできている」と言うのではなく、まずは「こんなふうに素敵なものを作りたかった。そのためにはアーティストリーを始めることが重要です。家なら、「ここ素敵」と感じてもらい、後からそれを実現した技術や職人を説明する。相手の心が「キュン」とする、感

動が先に来るのが大事なんです。

三輪 なるほど!

中村 私も仕事を始めた時から、象嵌の優美さに感動し、このすばらしさを多くの人に知つてもらいたいと思っていました。そして「指輪への象嵌なら皆が身につけられる」と思つづけていました。ただ、これまでの技術では、細く華奢な指輪に象嵌を施すことができません。研究し、少しづつ工夫を積み重ね、ついに微細な表現を施し「キュン」とくる指輪にまで究めることができました。そのための工夫、技術が、特許までいたいたのです(写真上)。

三輪 「これまでにない美しいものを届けたい」という熱い思いが未来を拓かれたのですね。家づくりも同じだと実感しました。職人の作る家の素晴らしさを、施主さんに伝えるながら、その思いを叶えるプランを提案していくと思います。



東風美術工芸株式会社
工芸工房
鮎舞(ついぶ)
代表取締役社長
中村 鮎舞

三輪 幸徳

株式会社彩里(さいと)

代表取締役社長

三輪 幸徳

嵯峨広沢の自然豊かな環境にある不動産会社・彩里が、2026年にこれまでにないコンセプトのモデルルームを左京区岩倉にオープンします。京都の資材を使い、京都の職人の手で建てる「ものづくり」への思いを、京都で活躍するゲストと語り合います。今回は工芸工房鮎舞を訪問、「現代の名工」金工職人の中村鮎舞さんと話しました。

職人もビジネス目線を

三輪 幸徳

三輪 幸徳

三輪 幸徳

左京区岩倉で京都の建材と職人の手による、住む人が豊かな気持ちで暮らせる、新しい家づくりを進めていきます。

中村 伝統的なものづくりを大事にされる三輪さんの心意気、うれしいですね。私は江戸時代から七代続く、鍛金や彫金加工を手がける竹影堂の次男として生まれました。最初は画家を目指していましたが、21歳で断念、父に弟子入りし、茶道具など伝統的工芸品づくりに精を出しました。

三輪 京都で200年以上、金属工芸を営んでこられたのですね。

中村 たゞ、父は職人気質な人でした。腕はあるけどプライドも高く、商売をして続くのかと心配になりました。そこで宝飾の勉強をしながら、30代で独立、金工の彫金教室を始めました。竹影堂のすぐそばに工房を構えたのです。

三輪 彫金師としてデビューし、お名前も屋号も「鮎舞」にされたのですね。指輪の彫金教室も近年大ブームです。

中村 彫金教室に通つていた生徒さんが「作品作りの中でも、指輪制作が一番楽しく魅力」と話してくれたのです。なるほどと思い、本格的に一日指輪作りを広めていらっしゃる。

中村 一方で私が本気でやりたいのが彫金の道を究め、金工技術を後世に伝えることです。機械による精密な加工技術は進んでも、手作業でしか実現できなきないことがたくさんあるのです。

三輪 国宝等金工文化財のレプリカを示しながら、一般の方々にも伝統工芸を広めています。

中村 修理方法等を検討するために原寸大の複製を依頼されています。時代当時の制作手法を再現するため調査検証し制作します。基本、長持ちするが金属の魅力で、銅や銀は数千年以上、金は永遠に残ります。加工は難しうまくやる必要があります。

中村 修理方法等を検討するために原寸大の複製を依頼されています。時代当時の制作手法を再現するため調査検証し制作します。基本、長持ちするが金属の魅力で、銅や銀は数千年以上、金は永遠に残ります。加工は難しうまくやる必要があります。

体験教室を始めました。「結婚指輪づくりで絆が深まつた」など、評判になり、現在は東京、名古屋、川越、柏と5工房に広がっています。

三輪 すばらしいビジネスモデルです。中村 業界の扱い手を育てるには、伝統工芸を支える職人が生計を立てられ、ビジネスとして成り立つことを示さなければなりません。いまや彫金教室は経営の柱。従業員も「職人として食べていける」希望が見出せています。しかしながら、一般的の方々に広められます。

三輪 未来の担い手に、ビジネスモデルを示しながら、一般の方々にも伝統工芸を広めています。

中村 一方で私が本気でやりたいのが彫金の道を究め、金工技術を後世に伝えることです。機械による精密な加工技術は進んでも、手作業でしか実現できなきないことがたくさんあるのです。

三輪 未来の担い手に、ビジネスモデルを示しながら、一般の方々にも伝統工芸を広めています。

学生だけでなく、
一般の方もご利用いただけます!



前菜、スープ、メイン、デザート、コーヒー、パンが付いて、ランチコースは¥3,300(税込)・ディナーコースは¥4,000(税込)～。メインは、その日の鮮魚、鶏、仔羊、牛ホホ、豚ロース、牛ステーキ(ロース又は牛ウチヒラ)の7種から選べる。写真は、ヘダイのポワレ 白ワインのクリームソース(上)、鶏の赤ワインビネガー煮込み(下)。「自家製豚ももハムのサラダ仕立て」や「寒ブリのボッシェ(茹でて冷水でさらす)」など、食通の常連客には前菜も人気。

※2026年から料金改正。詳細はHPでご確認ください。

貸切パーティーは、
フリードリンク付で
¥6,500/1人・30名～。
立食なら80名まで可。

美味しいまかない付の
アルバイトも募集中。
授業と授業の空きコマの
バイトも可。
詳細は電話で!

同志社大生は
学生証を見せれば、
コースの値段から
10%引!



京都御所の北、烏丸通沿いに広がる、赤煉瓦が美しい同志社大学のキャンパス。1965年築の旧大学会館をリニューアルした寒梅館は、英国の伝統とモダンなガラス意匠が調和した建物だ。その最上階にあるのが、本格フレンチを供する「french restaurant will」。学生から一般客まで、だれもが利用できる気さくなレストランだ。

教会をイメージした店内から見えるのは、赤煉瓦の校舎と東山連峰の大パノラマ。優雅な気分で食事を楽しめる。「食べ応えがあるお料理を、存分に味わってほしい」と話すのは、料理長の

山本義行さん。セカンドハウスグルメインまで、栗、聖護院かぶら、寒ブリといった季節の食材が彩る。「オーソドックスなフレンチが好き」という山本さん。おすすめは、肉がほろほろと骨からはずれるくらいまで、やわらかく煮込んだ、鶏肉の赤ワインビネガー煮込み。つけ合わせにはキノコや「ぼう、薩摩芋など旬の野菜がたっぷりと添えられる。

french restaurant will
気軽に
本格フレンチが楽しめる
同志社大学寒梅館の
最上階のレストラン

french restaurant will

075-251-0200 ※学内内線電話(5105番) 京都市上京区御所八幡町103 同志社大学寒梅館7階 ◎Lunch 11時半～15時(L.O.14時)、Dinner 17時半～22時(L.O.20時) ※ランチは予約推奨、ディナーは前日までに要予約 ◎日もよりバス停は「烏丸今出川」



HPはこちら

「歩いて健康」の
フットクリエイトに
変化があると聞いて
見学に行ってみた

「100歳まで自分の足で歩く」を
実現するためにしっかり
お客様と向き合っていきたい

茨木 遼 さん

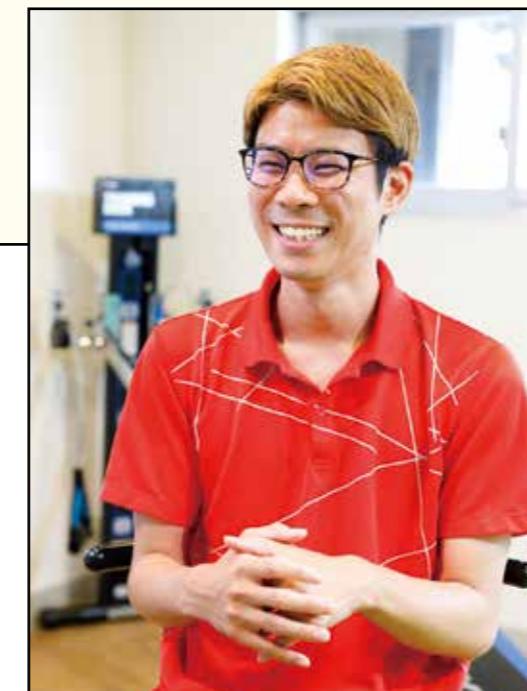
フットクリエイト代表取締役/トータルフットケアアドバイザー
インソールデザイナー/柔道整復師

1999年京都市右京区生まれ。京都医健専門学校卒業後、デイサービスセンターで機能訓練指導に従事。2022年、京都市内でパーソナルジムを開業、今秋から現職。フットクリエイトで10年続く大人気講座「姿勢改善プログラム」の指導者・茨木克也氏は実父。

私は高校のとき野球部でしたが、靴が原因で足を痛めた辛い経験があります。当時、ランニングに適さない靴で走り続けて疲労骨折し、退部。精神的にも落ち込みました。そんな時、病院で若いリハビリの先生に出会い、「自分も人のケガや悩みを聞き、しっかりとカウンセリングをして、相手と向き合える仕事をしたい!」と思い、柔道整復師の道を選びました。

柔道整復師の資格取得後、デイサービスセンターに機能訓練指導員として勤務、高齢者を中心にリウマチや脳性まひなど、さまざまな症状の方の機能回復指導を行いました。ただ、訓練の定員は一回20人、週200人を診るため、その方に必要な個別指導する時間はわずか5分。「丁寧にケアがしたいのに、時間がない」というジレンマを抱えました。

そこで3年前に右京区鳴滝でパーソナルジムを開設。私の父は30年以上、健康運動指導士としてフィットネスクラブ、介護予防士、健診センターなどで、一万人以上を指導してきたベテランです。父からも指導方法を教わりながらお客様と向き合って、腰痛など下半身の異常を訴える方の多さに気づきました。腰や膝、足の痛みは身体のバランスの崩れやゆがみから生じることが多く、放つておこう、歩行困難など日常生活の支障をきたします。何とかしたいと思っていた中で、フットク



これからもフットクリエイトを
よろしくお願いします!



新生フットクリエイトが
始動します!
私たちの思いはこ
ちらの動画からご
覧ください!



フットクリエイト

075-365-3748 京都市下京区
間之町通上珠数屋下ル打越町318
モリバスト停「烏丸六条」



今昔動物絵巻

グループ名 なまけもの同盟
京都女子大学
家政学部
生活造形学科 3年生
尾田 茉広 さん

先輩に続き、ゼミの皆で参加します。色々な方に芸術を身近に感じてほしいという思いで、京都の名所やお祭、また自撮り風景など日常シーンを取り入れ、絵巻物の鳥獣戯画を再構成しました。ワークショップで子どもたちが描いた動物の絵も飾っています！

グループ名 サークル・サークル
京都市立芸術大学
美術学部 美術科
彫刻専攻 3年生
中尾 隆 さん

鴨川をはじめ、京都にある水辺の自然をモチーフにした作品です。デジタルで制作したイラストを、あえてドット化し、水辺の景色の淡くおぼろげなイメージを、色彩で表現しました。「こんな水辺の見方もあるんだ！」と、驚きを感じただけたら嬉しいです。



an atmospheric window



ウインドニ京散歩

グループ名 YuYuYou
嵯峨美術大学
芸術学部 デザイン学科
イラストレーション領域 2年生
綾 琴乃 さん
芸術学部 造形学科 2年生
勝浦 菜々美 さん

キーワードは窓×自然。嵐山をモチーフに、電車の窓から見える、京都の自然を表現したアート作品です。嵐山の風景や、モンキーパークの猿などをキャラクターにして、描いています。華やかでワクワクする京都の自然を、ぜひご覧ください。

グループ名 ぱんのこ
京都女子大学
家政学部
生活造形学科 3年生
田中 美有 さん

昨年に続き、ゼミチームで参加します。テーマは「どこからきて、どこへいくのか」。多様な場所を移動する方が、自身の行き来する場所を壁の地図にシールで示す参加型展示です。抹茶や舞妓など京都らしいキャラシールや、シールの台紙の説明も楽しんでください。



DOT×DOT-多様性を可視化する



Knit Kyoto

グループ名 tumugu
京都美術工芸大学
芸術学部
デザイン・工芸学科 1年生
湯田 美月 さん
鬼頭 茜音 さん

伝統的な西陣織と、地下道の人の往来をイメージした模様の短冊を、縦横に編み込み、タペストリーのように壁に飾った作品です。京都の春夏秋冬の風景を色分析し、さらに学生らしい個性を添えて色彩豊かにしました。見た人の心が明るくなる作品を目指します。

グループ名 もぐもぐ探検隊
同志社女子大学
生活科学部
人間生活学科 3年生
寺田 恒子 さん

地下道にちなんだモグラと京野菜をモチーフにしています。野菜の魅力を見せるため、QRから野菜料理のレシピへ誘導し、購買意欲も高める仕組みをつくりました。顔はめのフォトスポットもあり、大人から子どもまで幅広い世代に楽しんでいただける作品です。



もぐって発見！京の地下探検

第3回四条通地下道アート展 Art Under the Shijo

会期：令和7年11月5日(水)～令和7年12月21日(日)



今年で3年目！
四条通地下道の
学生アート展示
「Art Under the Shijo」。

四条繁栄会商店街振興組合、阪急電鉄株式会社、京都市による「四条通地下道活性化推進会議」は、四条通地下道の活性化に取り組んでいます。その一環として、今年も「大学のまち」京都ならではの「学生によるアート展」を企画しました。

3年目になる今年は、選ばれた6つの学生グループが、四条通地下道の壁や柱にアート作品を制作・展示します。通勤・通学で利用される方や、観光で訪れる人々が、明るく活力を感じられる地下道空間を目指しています。今年も四条通地下道のアートで、学生の感性とエネルギーを感じてください。

開催期間 令和7年11月5日(水)～12月21日(日)
開催場所 四条通地下道12番出口～13番出口(四条柳馬場付近)
主 催 四条通地下道活性化推進会議
(四条繁栄会商店街振興組合、阪急電鉄株式会社、京都市)
協 賛 京都信用金庫、大和リース株式会社
事 務 局 京都市都市計画局歩くまち京都推進室(電話:075-222-3483)





生活と文化が交わる 地域の交流拠点! 新しくなったBiVi二条!

二条駅のすぐ近く、オープン以来、地域の人たちに親しまれている「BiVi二条」が、2025年の6月に大幅リニューアル。楽しがバージョンアップしました! 暮らしを支える飲食・物販のショップに加え、京都らしい「文化」に特化したエンタメフロアも登場! 地域の皆さんから観光客まで、さらに幅広い層が楽しめる施設になりました。日々のお買い物にも、休日のレジャーにも。新しくなったBiVi二条に、ぜひ訪れてみてください!

4F シネマフロア

3F 駐車場

2F エンタメのフロア

1F 食と読書のフロア

BiVi二条
075-823-1600 京都市中京区西ノ京梅尾町107
よりバス停は「二条駅前」

の 実力派 大学★レポート

半導体を作る機械メーカーとして世界で一ツチトップ企業の
輝きを放つ実力派の京都企業・TOWA。



同志社大学 理工学部電子工学科 光デバイス研究室に注目!

実力派 Point 1

ユニークな研究の一例として、ほうれん草から抽出したクロロフィルで赤色LEDを開発したことも。植物を原料にできればコストをぐっと抑えられる。同時に抽出されるベータカロテンの抗酸化作用により発光材料が長持ちすることを発見した。

実力派 Point 2

写真は合宿の様子。研究室のメンバーで切磋琢磨しながら、LEDの代替材料や、光触媒の材料としての活用にむけ、研究を進めている。



TOWA株式会社

075-692-0250

〒京都市南区上鳥羽上調子町5番地

<https://www.towajapan.co.jp/>

よりバス停は「市民防災センター前」



リクルートサイト



Instagram

る。高コストで環境負荷も大きい。
そこで研究テーマの1つとしているのが、窒化炭素という材料だ。窒素と炭素だけでできた化合物で、人体に無害な方法で青色LEDを製造できる。さらに特殊な元素を組み合わせれば赤や緑の光も実現でき、LEDディスプレイに必要な光の三原色が揃うとわかった。より人体への悪影響が少ない製造方法が実現する可能性のある研究だ。

2つめは太陽光パネルにも使われるナノサイズの半導体結晶。人体に有害な鉛が含まれる材料を使うのが一般的だが、環境汚染が心配されている。代替材料の開発に、大谷研究室は力を注ぐ。

大谷先生は北海道の帯広市出身。子どもの頃は考古学の研究者に憧れていた。やがて得意だった数学を活かし、工学院を修了した後はけいはんな学園都市にあるATR（国際電気通信基礎技術研究所）での勤務を経て、当時は国立機関だった通信総合研究所へ。

もっと自由に研究したいという思いから、同志社大学に移ったのは2005年のことだ。以来20年間、光デバイスの材料研究を追求し続けている。

省エネで長寿命なLED照明をはじめ、生活に身近な光の技術。こうした製品には電気を光に、光を電気に変換する「光デバイス」が不可欠だ。しかし光デバイスについて、製造コストの高さや環境負荷の課題があることはあまり知られていない。同志社大学理工学部電子工学科の大谷直毅教授は安全で低コスト、そして環境負荷も小さい光デバイスの実現を目指している。

偶然の発見がある 材料研究のおもしろさ

大谷研究室が追求するテーマは「最先端」かつ、「ワクワク感」に満ちあふれているのが特徴だ。その背景には現在の光デバイスが抱える課題がある。

大谷先生は話す。「健康を害する物質や環境に悪影響を及ぼす物質を使った製造方法が、将来的に規制を受ける可能性もあります。安心・安全で低コストな製造方法の研究への、時代の需要を感じます」。たとえば2014年のノーベル物理学賞で躍有名になった青色LED。実は、製造時に有毒ガスを使い、高価なサファイア基板を千度の高温で加熱する必要がある

「よく光る」「安全で」 「安価な」新材料を求めて

研究の魅力について、「実験結果が思い通りにいかないことに可能性がある。それがおもしろい」と大谷先生は話す。材料の温度、加熱時間の長さ、材料の組み合わせが、光デバイスの歴史を書き換えるかもしれない。偶然すらも楽しむ好奇心が、大谷先生の原動力だ。

研究の魅力について、「実験結果が思い通りにいかないことに可能性がある。それがおもしろい」と大谷先生は話す。配合。理論だけでは予想できない偶然の組み合わせが、光デバイスの歴史を書き換えるかもしれない。偶然すらも楽しむ好奇心が、大谷先生の原動力だ。



動物保護シェルター設立の基金に!
本当に感謝しています。
この寄付を



テクハン株式会社
075-823-0001 京都市中京区西ノ京北聖町10番地の2
よりバス停は「三条駅前」

NEWS
Boo Boo PARK
サウンドロゴのMVが出来ました!
入賞作品はこちらからチェック!!



ペットは家族。
いのちを大切にする
活動に共感します。

2014年、動物の健康と
命の尊厳を守るため、動物の幸
せを動物目線で考え、最善を
尽くすことを理念として、EV
aは設立。全国各地での講演活

動のほか、法改正に向けての政
策提言などに積極的に取り組
んでいる。

「摘発された業者が飼って
いた動物はどうなるか? 本来
は各自治体の動物愛護セン
ターが保護して譲渡するべき
です。しかし現実では、動物愛
護センターが保護する前に、別
の業者やブリーダーが引き
取って、再び繁殖目的の動物と
して扱われるケースも多いので
す。動物にとって悲劇が繰り返
されています。」

「寄付をいただき、本当に感
謝しています。Evaでは、動物
病院を併設した一時保護
シェルターの2027年の設立
を目指しています。その基
金にブルーさせていただきまし
た」とスタッフは説明する。

「Evaが動物保護シェルター
の設立を目指す理由は、悪質
なペット業者が捕まても、そ
こにいた動物を保護する体制
が整っていないことへの問題意
識だ。」



Evaは、人と動物がしあわせに共生できる
社会を目指している。

Evaでは、悪質な業者の刑
事告発もしている。「自分たち
が告発に関わった案件の動物
は、自分たちで引き取れる一時
避難施設があつた方がいいと
している。」

2014年、動物の健康と
命の尊厳を守るため、動物の幸
せを動物目線で考え、最善を
尽くすことを理念として、EV
aは設立。全国各地での講演活

動のほか、法改正に向けての政
策提言などに積極的に取り組
んでいる。

「Evaが動物保護シェルター
の設立を目指す理由は、悪質
なペット業者が捕まても、そ
こにいた動物を保護する体制
が整っていないことへの問題意
識だ。」

「摘発された業者が飼って
いた動物はどうなるか? 本来
は各自治体の動物愛護セン
ターが保護して譲渡するべき
です。しかし現実では、動物愛
護センターが保護する前に、別
の業者やブリーダーが引き
取って、再び繁殖目的の動物と
して扱われるケースも多いので
す。動物にとって悲劇が繰り返
されています。」

「Evaでは、悪質な業者の刑
事告発もしている。「自分たち
が告発に関わった案件の動物
は、自分たちで引き取れる一時
避難施設があつた方がいいと
している。」

10月に開催された、樋
口さんと美濃部さんの
オンラインセミナーの
案内。「腰痛」という
テーマを大きく打ち出
した。対象は小学5年
生から中学生、競技指
導者、医療従事者まで。



メディカロードジャパン
大阪市北区梅田1-2-2 大阪駅前第2ビル

ウェブサイトは
こちら

メディカロードジャパンの 伝わる広報

医療機関の広報を手掛けるメディカロードジャパン。

新連載で、河内麻衣子代表の手腕に迫ります。

初回のゲストは、北野白梅町にある

「なか整形外科」の樋口直彦理事長です。

Vol.1 なか整形外科



京都北野本院のリハビリテーション室。診療から手術、入院、リハビリテーションまで一貫して行い、治療を完結させる体制を整えている。特に、リハビリを治療の柱としており、理学療法士がじっくりと患者と向き合う。



ゲスト 樋口直彦

河内麻衣子

医療法人藍整会なか整形外科理事長。骨折治療、関節外科、スポーツ整形外科が専門。バレーボールSVLリーグ「サントリーサンバーズ大阪」チームドクター。患者に寄り添った治療の提供を身上とする。

メディカロードジャパン代表。高校卒業後、看護師の資格を取得。2024年に同社を起業。スポーツ整形外科の分野に明るい。医療の知識を活かして、総合的な観点で広報・宣伝・企画に取り組む。

テーマの核心が
一目で伝わる言葉を
選んでいます

広告宣伝がしにくい医療業界、
差別化をするのは「広報の力」

樋口 医療は伝えたい情報を、自由に
伝えにくい業界です。なぜなら、医療
法で広告宣伝が制限されていて、名前
と場所と診療分野しか書けませんから。

医療業界で広告宣伝が制限されていて、名前
と場所と診療分野しか書けませんから。
と見分けるのが難しい。だからこそ、
デザインや広報の印象を通じて、診療
の質や先生たちの姿勢を感じ取つても
うことが大切だと考えています。

河内 効果や実績を伝えることがで
きないので、どこも同じように見えや
すいのが医療業界です。患者さんから
する、どの医院が本当に信頼できる
のか、見分けるのが難しい。だからこそ、
デザインや広報の印象を通じて、診療
のほうが、個人医院より優れている」
という先入観が強いことに気づきます。

もちろん特殊な症例は大学病院を紹
介しますが、一般的な整形外科の症例
の場合、個人医院は小回りが利くこ
とも多いです。

樋口 患者さんと話すと「大学病院
のほうが、個人医院より優れている」
という先入観が強いことに気づきます。
もちろん特殊な症例は大学病院を紹
介しますが、一般的な整形外科の症例
の場合、個人医院は小回りが利くこ
とも多いです。

河内 大学病院では検査は翌週、手
術は空き待ちと、時間がかかるケース
が多いですね。日常的なリハビリまでは、
同じ先生が診ることが難しい。

樋口 そんな違いを伝えるのがブラン
ディングだと思っています。河内さんの
提案は本当にありがたい。10月に「ス
ポーツとけが」をテーマに、オリエンピッ
クに出場した体操選手の美濃部ゆうさ
んとセミナーをしました。

河内 広告宣伝とはまったく違う形で、
ケガに悩むアスリートにとって有益な情
報を紹介する。そんなセミナーを通じ
とも多いです。

河内 医療は伝えたい情報を、自由に
伝えにくい業界です。なぜなら、医療
法で広告宣伝が制限されていて、名前
と場所と診療分野しか書けませんから。

河内 ありがとうございます。医療
機関の広報は、法律の制約のなかでど
こまで伝えられるかが常に問われます。
だからこそ、制約のなかでどう伝える
かをデザインで解くという姿勢で、こ
れからもさまざまな可能性に挑戦して
いきたいと思っています。

樋口 医療業界にとって、河内さんの
ような専門家がいると助かります。
考えがまだまだ浅い。選手主体で考
えられない側面があります。

河内 セミナーのフライヤーは、多く
の方々にコンセプトが伝わるよう、キヤッ
チーな言葉を大きく打ち出して制作
しました。今回は「腰痛」です。

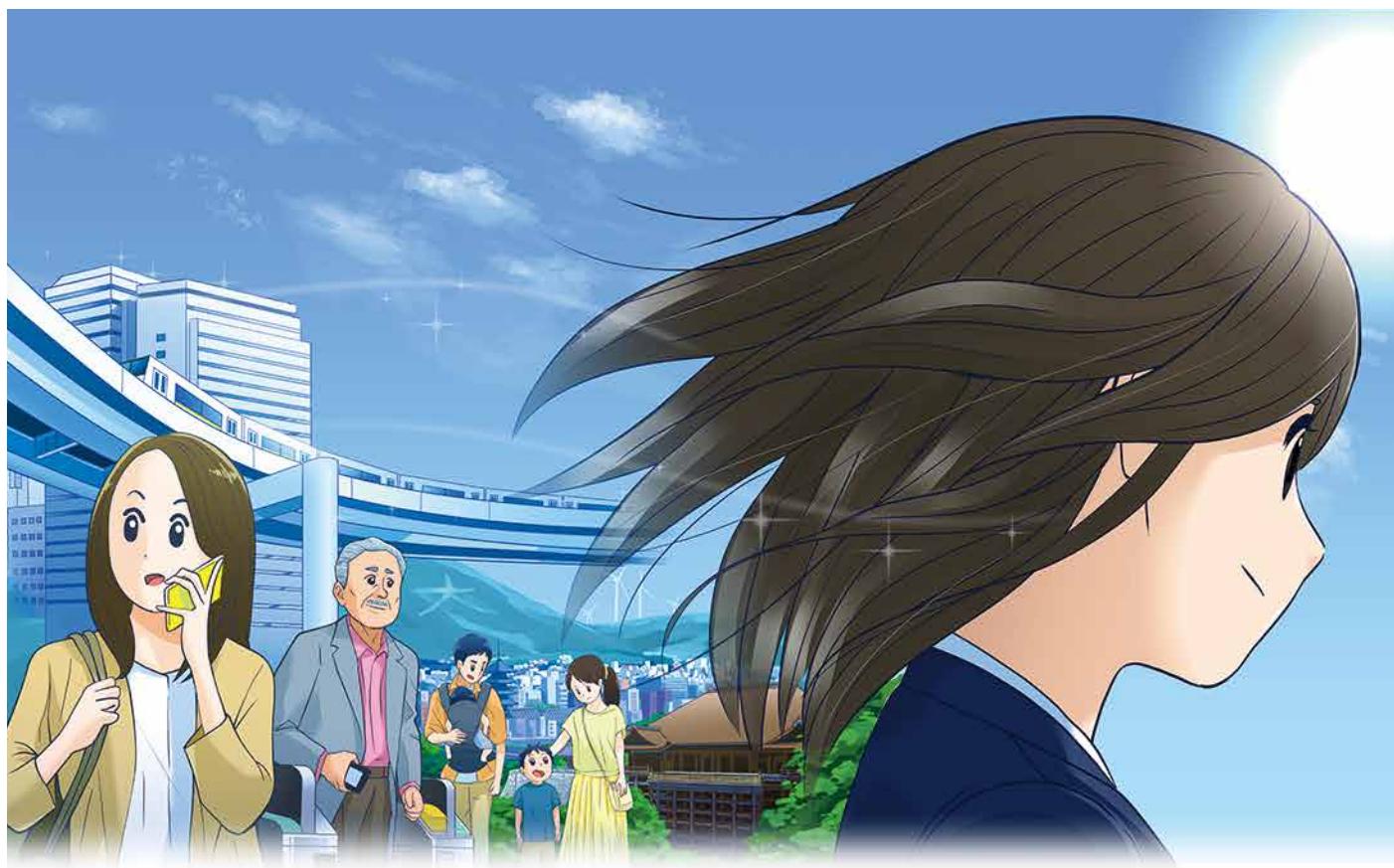
樋口 医療業界にとって、河内さんの
魅力を伝えられると、企画しました。
医療従事者から見ると、日本の
中高生のスポーツでは、ケガに対する
考え方まだまだ浅い。選手主体で考
えがまだまだ浅い。選手主体で考
えられない側面があります。

樋口 医療業界にとって、河内さんの
魅力を伝えられると、企画しました。
医療従事者から見ると、日本の
中高生のスポーツでは、ケガに対する
考え方まだまだ浅い。選手主体で考
えられない側面があります。

河内 ありがとうございます。医療
機関の広報は、法律の制約のなかでど
こまで伝えられるかが常に問われます。
だからこそ、制約のなかでどう伝える
かをデザインで解くという姿勢で、こ
れからもさまざまな可能性に挑戦して
いきたいと思っています。

メディカロードジャパン
大阪市北区梅田1-2-2 大阪駅前第2ビル

ウェブサイトは
こちら



きょうの、あたうしさを、越えてゆく。



人と技術の未来をひらく
日新電機

NISSIN
ELECTRIC

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

日新電機グループは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています

本社工場

京都市右京区梅津高畠町47番地

<https://nissin.jp/>

