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

市バス
vol.5 神泉苑前

ハンケイ500m

TAKE FREE 0円

京の東山、八坂通り
祇園祭、時代祭

清水寺　八坂神社　高台寺

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
- 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
- 清盛会席　15,000円

四条河原町
075-342-1777

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
- 清盛会席　15,000円

祇園八坂
075-531-6600

京料理 雪月花 木屋町

京料理 祇園 京柿

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

ハンケイ500m 職人コラム

vol.4

ジャズピアニスト 岩瀬章光

年齢は関係ない。やりはじめることが大切なのかな。

「多いときは1日に8時間は弾いてたかな。でもエヴァンスは晩年でも9時間練習してたらしい（笑）」。3才からヴァイオリンを始め、ジャズピアノに専念したのは20才の頃。京都で藤井貞泰氏に師事し、80年代はニューヨークに何度も滞在してはセッションを通して研鑽に励んだ。

同じミュージシャン仲間も、さりげないがロマンティックな彼のピアノテクニックには舌を巻く。とくにエヴァンス、マイルス、モンクといったコアなナンバーは彼の得意ジャンルの一つ。京都 candy で彼が奏でるのはビル・エヴァンスの名曲「Turn Out The Stars」。

「エヴァンスの偉大さは、決して奇をてらわず50年代以降のシンプルなジャズピアノの手法から発展させながら、誰も到達しえなかったレベルの音楽表現を達成していること。当時、他のピアニストが考えつきそうで、できなかった多くの新しい手法を、彼は次々に編み出した」。

昨年は豪州の音楽コンテスト、ドルフィンアワーズでオリジナル曲「Bossa Mood」がジャズ部門で優勝し、アルバム「36Hearts」はCD of the year ベスト3に入賞。「年齢は関係ない。やりたいときに、まず始める思い切りが大切なのかな」。月10数本のライヴをこなし、頼まれれば駅のコンコース広場でも100人規模のイベントに挑戦する。そんな彼に魅かれてか、30代後半から彼のレッスンを始める女性も多い。教室では子供から大人までを対象にピアノ入門とクラシックコース（講師 岩瀬真実）も設定し、初心者にも理解しやすいメソッドを完成させている。彼の魅力あふれる指導は、ジャズファンに聴くだけでなく弾く楽しみを提供する。

岩瀬章光ジャズピアノ教室
山科区大塚
☎595・2920
akijazzp@nifty.com
http://gnv.ram.ne.jp/aiwase/index.htm

私たちは、人の集まる所を応援しています。
CASITEC カシテック　WINDY ウインディ　STAR BEVERAGE　ワンストップチャンネル 1ONE STOP Ch.
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/

ハンケイ500m メディカルコラム

心と体のばらんす通信

topic.4

体の歪みから起こる「偏頭痛」と「肩コリ」の関係性

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

カイロプラクティックが有効である頭痛、特に頸椎の前湾が無くなることで起こる頭痛の原因について前回は説明させていただきました。今回は頭痛の中でも深刻な、いわゆる偏頭痛について説明させていただきます。病院でも、はっきりとした原因を特定できずに、「異常無し」、また「うまく付きあっていくしかない」と言われるのが偏頭痛です。病院で痛み止めを処方され、一時的に痛みは収まるものの、副作用や薬を飲み続けること自体に悩んでおられる方も多くいらっしゃいます。

欧米では、そんな偏頭痛の治療においてカイロプラクティックが注目を集めています。医療研究も盛んな欧米では、実はカイロプラクティックが100年以上にわたる歴史を持ち、法制化もしっかりと行われた上で1つの医術として認知されています。その偏頭痛治療の現場では、西洋医学との連携をとりつつ、カイロプラクティックが非常に高い成果を発揮しています。

カイロプラクティックが偏頭痛に効果的である理由として、西洋医学では専門としない〝体の歪み〟、特に〝頸椎の歪み〟をリスクファクターと捉えていることが挙げられます。頸椎には椎骨動脈や頸動脈など脳へと影響する重要な血管、また神経節が通っています。病院で指摘されないレベルの頸椎の歪みであっても、筋肉の緊張や骨の歪みから血管を圧迫して血流が悪くなり、神経を刺激するなどの多大な影響を与えます。

同時に発生しやすいのが首の痛みや肩のコリ感です。歪みが生じることで左右の肩へと走る僧帽筋も一方が引っ張られて緊張し、反対側では伸ばされるなど左右差が生じやすくなります。そうすると緊張する側では血流が悪くなり、そのまま放置すると慢性的な肩コリへと発展します。そうした肩コリ、また頸椎の歪みや血管の圧迫などが複雑に絡み合い、頭部への血流に影響し、神経節を刺激した時に生じるのが偏頭痛です。このような見地からカイロプラクティックは頸椎の調整を行い、実際に成果を上げているのです。

第一頸椎の調整はとても繊細な施術となります。先にお話しした欧米の現場では、アトラス・オーソゴナルという専門機器が有効な手段の1つとして使われています。頸椎のわずかな歪みからキツい歪みまでをも調節できる機器なのですが、扱いは大変難しく、様々な医学知識も求められます。あまりに繊細な技術と感覚を必要とするために、導入を断念される先生もいらっしゃるほどです。ただ、使いこなせると効果も高く、当院の場合であれば頭痛で悩んでいらっしゃる患者さんの8割は改善へと向かわれます。酷い症状の方では週に1、2回の通院で3ヶ月後くらいには、薬を飲まなくなったなどの効果を実感していただける方が多いです。topic. 1～2でも紹介した椎間板ヘルニアと同じく、偏頭痛はカイロプラクティックの効果を実感していただきやすい症例の1つといえます。

頸椎の歪みは沢山の症状を引き起こします。頭痛の原因になりやすい頸椎の歪みを直接的に調整できるからこそ、カイロプラクティックの、とりわけアトラス・オーソゴナルで行う施術は効果的なのです。前回から2回にわたって説明した偏頭痛などの頭痛は神経内科をイメージしがちな症状です。そんな頭痛もまた、カイロプラクティックが得意とする頸椎の歪みが関わっていることが多いと知っていただき、頭痛でお悩みの方の改善につながればと思います。次回は、偏頭痛と関連深い肩コリに焦点を当てて説明させていただきます。

小松原 忠
(こまつばら ただし)

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

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

はじめて体験7350円→4200円

http://www.gokomachi.com/

特集：神泉苑前ハンケイ500m

Dari K　6～7P
ダリ・ケー

MEDGAIT Kyoto　8～9P
メディゲイト京都店

Kissa TYROL　10～11P
喫茶チロル

Goma-ya crêpe-dou　12～13P
胡麻屋くれえぷ堂

Yano-jisakuen　14～15P
矢野自作園

Oohashiya　14～15P
天ぷら大橋屋

Shinsenen-mae　16～17P
飾らない京都が見える、神泉苑前
「一番前のバス窓から」

京都を見渡せば、そこにある。これが絶好のランドマーク!

市バス・地下鉄の駅が拠点

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

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

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

現代の「職人」は「京都の土壌」を意識しているのでしょうか…。

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

ハンケイ500m

ハンケイ500m　職人コラム　1P

メディカルコラム　2P
心と体のばらんす通信

ずっと一緒に暮らすモノ。　4P
上質の家具は、いつも暮らしにマッチする。

旬魚のはなし　18P
将来(さき)に伝えたい　魚屋の想い

京おんなのための、「お客さんご案内帳」　19～23P

Motif　中村光男はこう表現する。　24P

私があんじに通う理由(わけ)　25P

「メニエールとマリエール」　26～27P
インターネット検索クイズ

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

少数精鋭だからこその、手作りの良さ

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

表紙（イラスト＆コラージュ）：切替里子
今号の表紙：笑門
「新しい年の門をくぐると、素敵な出会いや幸せに引き寄せられる通り道」

ずっと一緒に暮らすモノ。

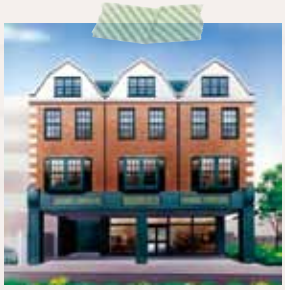
上質の家具は、いつも暮らしにマッチする

「年月を経るごとに馴染む
上質な敷物。
人の手が織りなす
美を楽しんでほしい」。

家具の浜野　代表取締役　浜野恵子

「結び方一つで表情が変わるんです」。クム、タブリーズ、カシャーン、ナイーン、イスファハンはペルシャ絨毯のイラン5大産地。このすべてを巡り、その地の文化に根ざしたそれぞれの色使いや織り方を熟知しているという「家具の浜野」浜野恵子さん。必ず直接現地に買い付けに行き、吟味して商品をセレクトする。例えば写真のタブリーズ産の品。イランでも最も発展しているこの都市では、唯一男性が鉤針で織り、堅牢な商品ができ上がる。「目が斜めに寝ているトルコ結びが特徴なんです。ヨーロッパに近いので色も変化に富み鮮やか。うちにある国産家具と相性がいいですよね」。

また家具の専門店ならではのセレクトを見て欲しいと浜野さんは言う。「単に品質や色柄だけを見るのではなく、いつも敷いた絨毯に置く家具との調和を考えます。そうすると柄や色も選び方が変わってきます」。お客様への提案も、実際に絨毯を敷く場所を見に行き、その空間に敷いて、一番合うものをお薦めするという。「踏みしめる度に艶が出て色が馴染み、丈夫になってくるんですよ」。細い糸をひとつ一つ通して仕上げるペルシャ絨毯の上質な美は、敷いた日から年々高まり続ける。



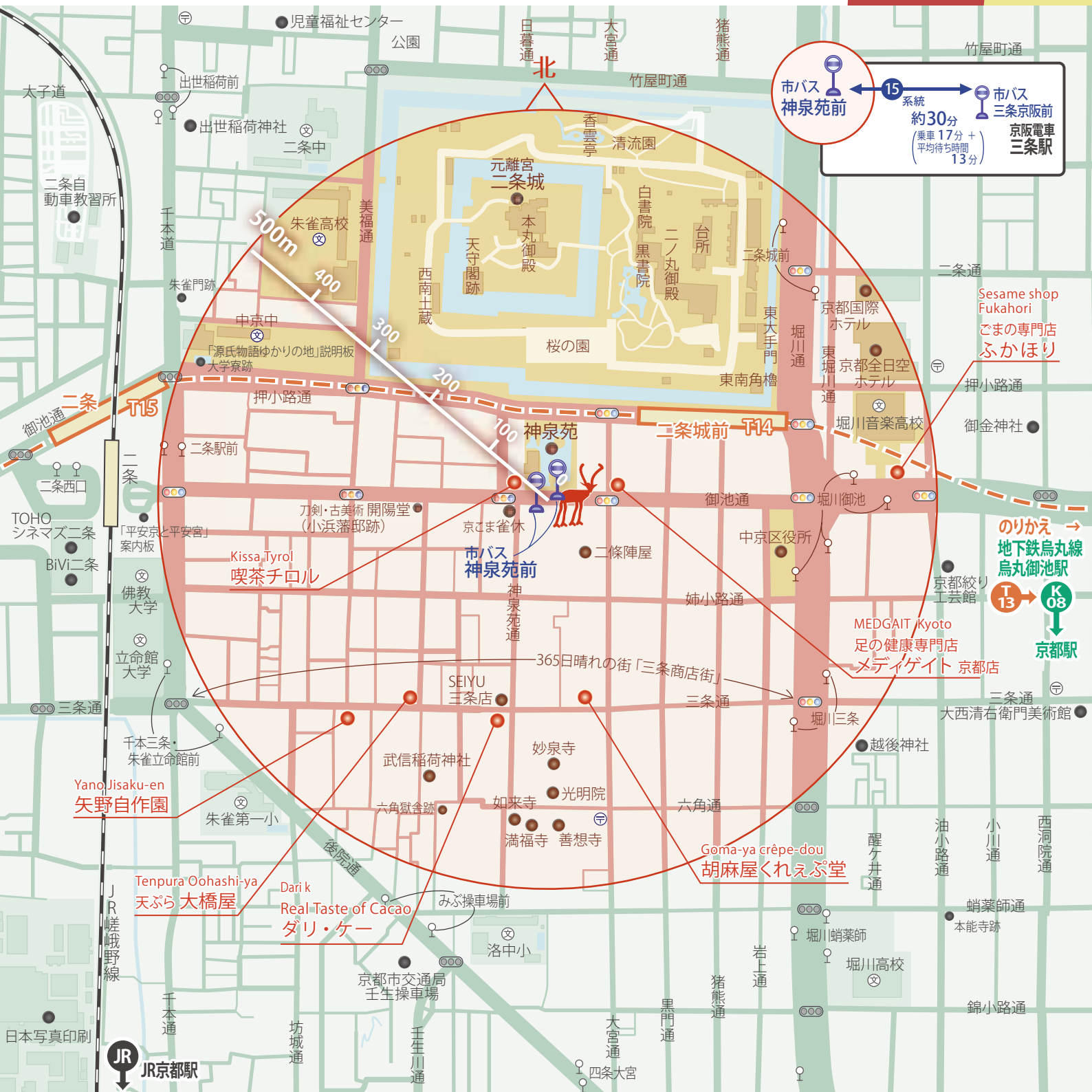
家具の浜野
左京区下鴨宮崎町119-1
☎781-0688
11時〜18時
定休日：火曜（水曜日は予約営業）
http://www.db-hamano.com/

すぐ北には観光名所、二条城がある京都の真ん中。
そこからほんの数メートル外れただけで、すっと空気は一変する。
少しずつ観光客が増え始めているものの、依然としてこのあたりは
地元民が行き交う素朴さが漂う。堀川での友禅流しは見られなくなったが、
かつて多くの職人が息づいたこの町には、仕出し屋のある商店街、細い路地、
お地蔵さんという、京都の飾りげない暮らしが見える。

KYOTO 公営交通 100周年
百年分の、ありがとう

市バス 神泉苑前から 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～



インドネシアの発酵職人と三条商店街をつなぐプロジェクト。

「目的をどれだけ多く人を笑顔にできるかにしたら、この仕事に行き着きました」

オーナー　吉野慶一

Dari K

ハンケイ500m

「目的をお金にするなら、あれほどやり甲斐がある仕事はなかった。でも自分しか幸せにならない気がしたんです」。純朴な笑顔でさらりと語るのは、Dari K（ダリ・ケー）のオーナー、吉野慶一さん。慶応大学時代は専らバックパッカーだった。約50〜60カ国を旅した彼は、京都大学大学院で東南アジア研究を、オックスフォードでは比較社会政策を学び修士を獲得する。その後は鳴り物入りでモルガン・スタンレーへ。金融アナリストとして活躍した3年後、彼は人生を一変すべく大きな決断をする。

バックパッカーの体験と金融の仕事から生まれた考え

「カカオ豆の価格が、この10年間で4倍になってるのに、それを作る農家の人たちの生活は何一つ変わってない。4倍金持ちになってもいいはずなのに」。

「挑戦したのはカカオ豆の発酵、焙煎」

バックパッカー時代の想いを実らせた、フレッシュなチョコレート

仕事でカカオ豆などの商品相場を分析していた当時、吉野さんはある疑問を抱いた。思い返せば、それはバックパッカー時代にアジアのたくさんの農家で宿泊していた頃から芽生えていた。「自分に何ができるのか、真剣に考えるきっかけになりました」。インドネシア産のカカオ豆が、良質でありながらも、認知されていないことに着目した彼は、なんとかして付加価値をつけることを試みる。「インスタントコーヒーと焙煎したてのコーヒーが全く味が違うように、焙煎したてのカカオ豆はきっと美味しいに違いない！と思ったんです」。半ば妄想だったと彼は笑う。

現地でカカオ豆の発酵を教授。付加価値をつけた真のフェアトレード。

カカオ豆の焙煎から始めようとする吉野さんの決心は、大きな苦労の始まりだった。「5億円かかりますよって機械屋さんに言われました（笑）」チョコレートは重工業。カカオ豆の焙煎は、通常大手メーカーが広大な敷地に設置した機械で全自動で行う。フランスやイタリアでも焙煎からやっている職人は3人しかいない。しかし世界で前例が無いながらも、文献を探し歩き、試行錯誤の末、自分で焙煎することに成功する。

「約30の村の村長に会って、発酵の仕方を教えながら、一緒に研究しました。向こうでは結構有名人かな（笑）」。カカオ豆をチョコレートにするには、焙煎前に発酵させねばならない。発酵までを現地の農家が担えるよう、吉野さんは徹底的に教授した。「ここで発酵させたカカオ豆が美味しいとわかれば、大手もきっと買いにくる。ただ単に高く買うフェアトレードは違うと思うから」。彼の夢はいつかインドネシアの市場に出店すること。「美味しいチョコの味を、特別じゃなく、日常的に彼らが知ってれば、きっと美味しい豆を作れる」。だから青山や銀座ではなく、1号店は京都の商店街に。「ここなら一般の人が普通に買いにくる。それに京都は美味しいものを発信するのにいいでしょう」。味にうるさい京都人が通う三条商店街。インドネシアのカカオを目一杯生かしたフレッシュなチョコレートはきっと名物になりそうだ。

いつか現地で出店したとき、誰もが親しめるように、Raja（ラジャ）、Ratu（ラトゥ）、Kacang（カチャン）などチョコレートの名前はすべてインドネシア語。日本語で王様、女王、ナッツを意味する。右上は香りが芳しいカカオティー。焙煎したてのフレッシュなカカオならではの逸品。

甘いチョコレートの香りが商店街に漂う店先。店名「Dari K」はインドネシア語で「〜から」の意味の「ダリ」とカカオの産地スラウェシ島がローマ字の「K」に見えることから。

Real Taste of Cacao
Dari K
ダリ・ケー

中京区今新在家西町22-1F（三条商店街）／☎803-6456／10時〜20時／不定休／www.dari-k.com

見するとオシャレなな靴屋。でも実は、職人のいる珍しいオーダーメイド中敷の専門店。

「お客さんに“作って良かった”と言っていただけた時に、初めて僕は喜べるんです」

店長　桑田学

MEDGAIT Kyoto

ハンケイ500m

「最初から最後まで自分が関わって作り上げたモノが、お客さんの喜びにつながるような仕事がしたかった」、と話すメディゲイト京都店の店長、桑田学さん。いかにも職人肌といった強い想い。それは建築業界に10年携わった彼を、知識も全くないオーダーメイドの中敷専門店へと誘うに十分な動機となった。「友人から紹介されたんですが、最初はイメージがわかなかったですね。ただ、よくよく話を聞いていると、これこそ僕がやりたかったことだと思えてきて」。

正しい歩行姿勢を促し、膝や腰などにかかる負荷を軽減する中敷を製作。そして、それに合う靴とともに販売する。いわばテイクアウト型の歩行フィットネスを提供するのがメディゲイト京都店だ。要求されるのは深い人体構造への知識。独学で、またリハビリ事業を行う母体会社の理学療法士に学んだが、それだけでは到底満足のいく仕事はできなかったと桑田さん。十人十色である足を診て触り、中敷を作る。開店してからの5年間、ひたすら積み重ねてきた、そんな経験こそが今の仕事に活きているのだとか。

「職人気質とは、こういう性分」

モノづくりを通して喜びを与えたい。テイクアウト型、歩行フィットネスにかける想い。

困難を極める職人作業、理想的なアライメントの測定

歩行を整えるのは簡単でない。人それぞれが身につけてきた歩行のクセを根本から正すからだ。ポイントとなるのは足底の土踏まず。人間の二足歩行の原理に大きく関わるこの部分を、理想の高さに整える必要がある。その機能を果たす中敷製作は、単に型を取って作れるものではない。まずは足を触診しながら、入念にほぐして心身ともにリラックスしてもらう。そうしてやっと中敷の図面作成とも言える足底盤での足型取りができる。「これが恐ろしく難しい作業です。当然、人によってクセは違うし、また理想となる形状も違ってくる。経験とカンから理想となる型を導き出さないといけないんです」。

平均して約1時間。病院ですらこれほど入念に測定はしない。理想的な歩行へと導くために必要なのは知識はおろか免許や資格でもない。モノづくりからお客さんに満足を与えたいという職人としての誇りや気質なのだ。

オーダーして良かった その一言だけが仕事を肯定する

「納品後もお客さんのことはずっと気になりますね。もう一度来店されて〝作って良かった〟と言っていただけた時に、初めて僕は喜べるんです」。完成した中敷を入れた靴は、歩く時に以前とは全く違う筋肉を使わせる。最初は筋肉痛も起こるし、靴の形状が足に合わないこともある。入念なアフターケアも当然の仕事だと桑田さんは話す。「正直に言うと京都の人は難しいですね（笑）。贔屓の店になるまでには、本当に親身になってお付き合いする必要がありますよ」。

今ではそんな京都人のリピータも多くなった。それでも桑田さんはもっと良い仕事ができるように日々考え続けている。職人気質とはまさに彼のような性分を指すのだ。

中敷専門店とは思えないほど奇麗に靴が陳列される店内。靴文化の長いヨーロッパブランドが取り揃えられている。天然の本革を用いたこれらの靴は足にやさしく、特種なオーダーメイド中敷との相性も良いのだとか。中敷製作は18,000円。そこに選んだ靴の価格がプラスされる。足の変形が酷い場合は中敷製作に別途費用がかかる。

〝歩く門には福来る〟。店舗側面に大きく書かれた言葉が目を引く。元はボロボロの町家だったという建物を、桑田さんの知識と人脈を活かしながら美しい店舗へと改装した。

足の健康専門店
MEDGAIT 京都店
メディゲイト

京都市中京区大宮通御池上る市之町170／☎200-9517／定休日：火／ rerephysio.com/medgait

開店してから42年。時代が変わってもずっと愛されてきた街の喫茶店。

「今はカレーが一人歩きしてますねや。ほんまにプレッシャーが大きいてかなんわ（笑）」

お母さん　秋岡登茂

Kissa TYROL

ハンケイ500m

神泉苑のすぐ側にある喫茶チロル。テレビや雑誌でもよくレトロ喫茶として紹介され、昔懐かしい雰囲気と名物のカレーやコーヒーを目的に遠方からの来客も多い。「なんでこんなボロい店を紹介しはるんか分からへんわ（笑）」、と秋岡登茂さん。76歳とは思えないほどの活力に驚かされる。

チロルが開店したのは'69年。家の一角で何か店をしたいと思っていた秋岡さんに市場調査員が勧めたのが喫茶店だった。だが、コーヒーなんて飲んだこともない。全く白紙の状態からUCCの指導を受け、開店したという。「それがもうバカうけ。忙しいて死ぬかと思たわ」、と秋岡さん。当時は友禅屋が多くお客さんのほとんどが友禅職人だった。「A班、B班って班ごとに席をきめてねぇ、反物を広げて、ああでもないこうでもないって会議しはるんや」。職人たちが織りなした光景は時代の流れとともに消えたが、それでもチロルが寂れることはなかった。働く人が憩える止まり木のように。そんな店作りは、彼女の人懐っこい人柄とともに愛されてきた。

「気になるのはお客さんの反応」

美味しかったの一言にほっと胸をなで下ろす。

たくさんの材料をバランスよく時代とともに育った名物カレー

ネルで淹れるコーヒーとともにこだわり続けてきたのが自家製のカレーだ。開店当時からジャガイモやニンジンが入った家庭的なカレーではなく、本格的な味わいを心がけていたという。その時にアドバイスしてくれたのがUCC。シェフを送り込んで、淡路のタマネギをふんだんに使ったカレーを教えてくれたそうだ。それでも、単に教わったものを作り続けてきたわけではない。「昔と違って皆さんえらい口が肥えてはるさかいに、それに合わせなあきませんやろ」。淡路のタマネギを根幹に、たくさんのフルーツ、コーラやコーヒーなど様々な材料を組み合わせながら模索してきた。「やっぱりうちのカレーやから、後は自分の努力でちゃんとしていかなね」。

先は長く道は遠いクオリティを保つ努力

「せやけどなんぼ作っても、最高やと思えるもんには、なかなか当たりませんわ」。そんな秋岡さんを悩ませるのが雑誌やテレビから全国へと広まったチロルの評判だとか。「どこも美味しい言うて宣伝してくれはるんやけど、そこまでのもんなんやろか」。ふらりと入ってきてカレーを食べてもらう。その時に思いのほか美味しかったという程度で良いと秋岡さん。「今はカレーが一人歩きしてますねや。ほんまにプレッシャーが大きいてかなんわ（笑）。せやし、美味しかったでと言ってもらえると心からほっとするねぇ」。カレーの仕込みが息子さんへと代替わりした今でも、常に気になるのはお客さんの反応だ。「もっとルーをかけてきましょか？」。水差しを持って回りながら、少しでも満足してもらえるように気をかける。お客さんの期待に応えたい。そんな秋岡さんの性分こそ喫茶チロルを支えてきたのだ。

たくさんの材料をバランスよく組み合わせ、じっくりと煮込んむカレー。最低でも丸2日寝かせないとお客さんには出さないそうだ。海老カツやコロッケなどトッピングもたくさんあり、何度食べても飽きがこない味わい。ネルドリップのコーヒーもまた美味しい。開店当時から表にかかっているカレー＆コーヒーの看板は今も現役だ。

昔から全く変わっていないという店舗。ピンクと黒の可愛らしいアーケードが御池通でひと際目を引く。開店は朝6時だが、もう5時台にはお客さんが店に入っている状態だとか。

喫茶チロル

中京区御池通大宮西入る門前町539-3／☎821-3031／6時～19時／定休日：日・祝

商店街の一角に佇むのは、クレープ屋の姿をしたゴマ専門店。

「僕が作るのは本当に喜んでもらえるようなもの、人に感動を与えるゴマ製品なんです」

ゴマソムリエ　深堀勝謙

Goma-ya crêpe-dou

ハンケイ500m

豊富な知識にも増して、ゴマを語りだすと止まらなくなるほどの熱烈さが印象的。胡麻屋くれぇぷ堂の母体企業、株式会社わだまんサイエンスの代表取締役である、深堀勝謙さんを一言で表すならば、正にゴママニアだ。他にもゴマソムリエを認定し育てる胡麻インストラクター協会など、多くの活動を通してゴマの魅力を伝導する。それが彼のライフワークだという。ゴマとの出会いは製薬会社勤務時代に遡る。「ゴマって薬効もありながら美味しいんですよね。それも、ちょっとした加工の違いから美味しさが変わってくる。その可能性に惹かれてどんどんとのめり込んでいきました」。やがて老舗ゴマ屋、大阪の和田萬と共同で進めるようになった研究開発が花開いて独立。大学機関とも研究を行い、ゴマの若葉から貴重成分アクテオシドを発見するなど、多くの成果を学会に発表してきた。

特注の杵と臼でつくのは、トルコ産とエジプト産をブレンドした自家焙煎のゴマ。それぞれの商品に適した味わいを求めて産地も吟味され、必要に応じてブレンドする。いずれはゴマをコーヒーのように産地別で楽しめるようにしたい、と深堀さん。

「ゴマの可能性を追求する」

ひたすらに追い求めるのは、感動的なほど素晴らしい風味。

ありふれた食材だからこそ違いが分かる

約3年前から展開する、胡麻屋くれぇぷ堂を始めとした小売り店舗で、深堀さんが力を入れてきたのが食卓でのゴマの楽しみ方だ。「詳しいからと言って、こんなものもできるんだぞ、なんていうだけの商品は作らない。僕が作るのは本当に喜んでもらえるようなもの、人に感動を与えるゴマ製品なんです」。和食、中華料理やイタリアンとジャンルを問わずに幅広く使われる食材がゴマだ。ありふれているだけに、違いが際立つ。それくらい美味しいゴマには感動を生み出す力があるという。

ゴマの焙煎は研究を重ねて編み出した独自の方法。そのゴマを使い、ドレッシングやふりかけ、生地にゴマを練り込んで店頭で焼き上げるクレープなど多彩な商品を生み出してきた。中でも深堀さんと、協会が認めた一握りのゴマソムリエのみが杵と臼を使って作る、すりゴマに彼のこだわりがストレートに表れる。「〝する〟んじゃなくて、絶妙の力加減で〝つく〟んです。ゴマ同士がぶつかることで、ミルやすり鉢では不可能な複雑な断面が生まれます」。通常のすりゴマに比べ、滑らかで食材に絡みやすく、香りも引き立つそうだ。勧められるがままに、炊きたてのご飯にのせ、醤油を少しかけていただけば、際立った風味にうっとりとなる。

伝統ある町から世界へゴマの素晴らしさを伝えたい

「ゴマは歴史ある食材です。京都もまた伝統があって世界的にも知られる町。ここを拠点に、ゴマの素晴らしさを世界へと広めていきたいですね。食のジャンルや国を超え、人と人との架け橋にもなり得る。ゴマってそんな食材だと思う」。店の向かいには公園がある。深堀さんはゴマクレープを公園で食べるお客さんの笑顔が見たかったからこの立地を選んだ。多忙な身ながら、時には普段着で店頭に顔を出し、近所の常連さんに紛れて会話に花を咲かせる。まるで三条商店街の古株のように馴染む店舗の姿には、深堀さんがゴマにかけた大きな想いが表れている。

周辺に香ばしいゴマの香りを放つ店舗。一見すると町のクレープ屋のように見えるが、他とないゴマの専門店だ。堀川御池を東に行ったところには、本店である「ゴマの専門店ふかほり」がある。

胡麻屋くれぇぷ堂

中京区三条通大宮西入る姉大宮町西側72-5 三条大宮公園前／☎821-3811／12時～19時／不定休／http://www.wadaman-s.com/gomaya

今も昔も変わらない、元祖抹茶のソフトクリーム。

「有名になってもね、ソフトクリームだから、子供がおやつに食べられる価格でないとね」

店主　矢野瑞穂

Yano-jisakuen

ハンケイ500m

自称、三条商店街の宴会係。元板前が揚げる天ぷら。

「お客さんは毎日一緒やから。飽きないように いつも美味しいものを並べたい」

店主　脇田実

Oohashiya

子供の頃巻いてもらったことが忘れられないと「大婆ちゃんにお願い！」と客から指名があることも。歴代のソフトクリーム巻き職人勢揃い。

矢野自作園

中京区壬生馬場町10（三条商店街）／☎811-1133／平日：9時～18時、日祝：10時～18時／不定休／www.yanojisakuen.com

「嫁いでまず、教えてもらったのがソフトの巻き方」

三条商店街の気質を魅せる、京都で初めての抹茶ソフトクリーム。

三条商店街を千本通から散策すると、なんとも言えず芳しいお茶の香りが漂う一角にあたる。店頭で焙じたての茶を並べるこの店は、'33年に宇治緑茶の専門店として創業した矢野自作園。少量ずつ色々な種類の茶葉を焙じ、厳選したほうじ茶を販売する名店である。しかし、この店の人気はそれだけではない。商店街はもちろん、地方からも買い求める人が訪れる抹茶ソフトクリームは、誰もが認める京都の絶品である。

良質な抹茶をたっぷりと使用した京都で初めての抹茶ソフトクリーム。

「私が嫁いで来た日から、ほぼ変わらないです。砂糖は白ザラやし、抹茶も、極上を使ってます」。創業以来、バストライダーという機械で自家製を守り通すのは、オーナーの矢野瑞穂さん。嫁いでからずっとこのソフトクリームを巻いているベテランである。

「なんぼ有名になってもね、ソフトクリームは子供がおやつに買うもの。だから価格はずっと160円で通したい」。極上の抹茶のまろやかさとサラリとしたミルクの甘みが、全国的にファンを作ったソフトクリーム。しかしここは三条商店街。気楽に子供が買いに来れることが一番だと矢野さんは考える。「夏祭りはいつも以上に、たくさんのお客さんが来るんです。皆が楽しみにしてるもんね。だから、その日は120円です」。京都で初めての抹茶ソフトクリームが、商店街から生まれたことに感謝したい。

天ぷら大橋屋

中京区西ノ京池ノ内町6（三条商店街）／☎821-4049／10時～19時／定休日：日

定番の海老天は1つ170円。植物性の油でカラッと白く揚げるのは元板前の技。甘鯛、ヒラメ、鱧など季節の盛り合わせも人気。

「板前の揚げる天ぷらは、三条商店街の日常の味」

毎日の食卓に並ぶ、白くカラッと揚がった上品な天ぷら。

「戦前は丼飯を出す大衆食堂だったんです」、と店主の脇田実さん。職人が多かった土地柄もあり、給料日にはすき焼きを奥で食べる男性も多かったという食堂は、戦後の統制期に天ぷら屋に変わって営業を再会した。京料理の名店で修行を積んだ脇田さんが店を継いで30年。自称、三条商店街の宴会係が、カラッと白く揚げる鱧、海老、ヒラメなど、少し上品な天ぷらは、現在、地元民の食卓に欠かせないお惣菜となっている。

定番と日替わりフライ。毎日通うお客さんのための心遣い。

「うちは、外で揚げてる店でしょ。天ぷらは季節や天気によって揚げ加減が変わるんです」。素材の種類ごとに、油の温度と揚げ時間が違うため、3種のフライヤーを用意し、さらにその日の気候によっても微妙に揚げ加減を変えているという脇田さん。「いつも同じように美味しいものを食べて欲しいしね」。

定番の横に日替りで並ぶ、イタリア風にトマトで味付けしたライスコロッケや、新ジャガをくり抜いて、チーズや玉子を入れたフライも、大橋屋の人気商品だ。お客さんは毎日一緒。飽きないように、ハイカラな揚げ物も用意するという。

「それはうどんにのせる用やから、ちょっと衣が分厚いよ」と、客への細やかなアドバイスが見えるのは、板前歴が長いせいだろうか。常に食べるお惣菜だからこそ、美味しいものを提供したいという、意気込みを感じさせる。

すぐ北には観光名所、二条城がある京都の真ん中。
そこからほんの数メートル外れただけで、すっと空気は一変する。
少しずつ観光客が増え始めてはいるものの、依然としてこのあたりには
地元民が行き交う素朴さが漂っている。

飾らない京都が見える、神泉苑前

ハンケイ500m

「二階に上ったら、物干しから二条城が見えたんよ」。幼い頃のこの界隈の思い出を誇らしく語るのは、今年86才になる脇田敏子さん。ちょうど60年前、二条城の裏手から三条商店街の食堂大橋屋（現在は天ぷら屋）に嫁いできた。当時は建物も低く、どの家からも悠々と二条城が見えたという。

「昔は染め物の職人さんがいっぱいやったわ。給料日には千中で遊んで来て、店の奥ですき焼き食べて帰らはったもんよ」。当時、大橋屋は大衆食堂。昼時には丼飯を片手に友禅職人が食事をする憩いの場だった。「友禅流しもよう見たわ。たくさん映画にもなったんえ」。有名な堀川の友禅流しは、山本富士子が銀幕を飾った映画「夜の河」の1シーンにも使われている。

ひでんさんの、〝カンカンデンデン〟

「この辺では、みんな〝ひでんさん〟って言うんよ」。一説では、「神泉苑」がなまって「ひでんさん」になったとも言われている。しかしこの界隈の人々は親しみを込めて「日照り＝ひでんさん」と呼ぶ、という説もある。神泉

今回は
神泉苑前
ですか？

一番前のバス窓から
運転中はしゃべれないから、ここで…

御池通りの堀川以西。千本までの少し細くなった御池通りを走っているのは15系統の1本のみ。中腹に差し掛かるころ、北側に鳥居が見えてきます。これが神泉苑前のバス停。毎日走るバスの運転士さんに、この界隈の情報を聞いてみたいと思います。

😄 気になるお店は神泉苑バス停から東へすぐの「京都パティスリーボウ・ベル・ベル」。和風っぽい造りが目を引く、ケーキ屋さんです。中でも「とろけるチーズケーキ」がオススメ。時々買いに行っています。

喫茶チロルは昭和の雰囲気を醸し出しているレトロなお店です。近所の常連さんも多く、何か懐かしさを感じる憩いの場所です。

😄 神泉苑界隈になると御池通も道幅が狭くなります。付近を走っている地下鉄東西線は14年ほど前に完成しました。今でこそ閑静なこの一帯ですが、建設工事中は

KYOTO 公営交通 100周年
百年分の、ありがとう

Shinsenen-ma

脇田敏子さん

1926年生まれ。三条商店街の天ぷら大橋屋で、いつも愛想よく地元客と接客する。神泉苑界隈で生まれ育つ。

苑は、日照りが続くと水門が開かれて水が放流され、雨乞い祈祷が行われるなど、昔から京都の人々の生活に密接に関わる場所だった。

「ひでんさんで、〝カンカンデンデン〟やらはるで、見に行こうって、よう行ったんよ。昔は下から見たら、誰でもタダやったしね」。毎年、5月1日より4日間の神泉苑祭期間中、境内の狂言堂において執行奉納され、一般公開をしている伝統芸能「神泉苑大念仏狂言」。壬生狂言の流れを汲むこの狂言は、演目が30種ほどあり、宗教物、世話物、太刀物などさまざま。各演目とも出演者は必ず面をつけ無言で、金鼓、太鼓、笛の囃子に会わせて演じられるため、「カンカンデンデン」や「カンデンデン」と言う人が多い。「賑やかやったわ。地べたが見えへんくらいのすごい人!」、と当時をふり返る脇田さん。「神泉苑大念仏狂言」が、地元に密着した気取らない町衆の娯楽だったのだと実感する。

クロスする通りも魅力

このバス停に降り立つと、交差する細い道の多さに気づくだろう。今日はどの道から三条商店街に行こう。迷うほど楽しさにあふれている。染屋と書かれた看板にどこか懐かしさを感じたり、ふと見た路地に、お粥ランチの店を見つけて、思わず足をとめてみたり。「今日はそこお休みやで」。と行き交う人が気さくに声をかけてくれるのもこの町の魅力である。カンカンデンデンの季節には、もう一度必ず来ようと思う。

夕方になると決まって大渋滞が発生していたものです。完成するとともに、そんな喧噪もなくなり、今の落ち着いた雰囲気へと変わってゆきました。

😊乗車されるお客さんはやはり地元の方や学生さんが多いですね。地元の抜け道といった感じでしょうか。立命館大学前と三条京阪前を結んでいるため、学生さんの流れが午前と午後で変わります。

😊この辺りが特に賑わうのは秋の紅葉時や、大念仏狂言が催される5月3日前後です。1日から4日にかけては本当に大勢です。

😊銀杏並木が続く神泉苑前。新緑の春、蝉しぐれの夏、黄金色に染まる秋、真っ裸になる冬と四季折々の風景が楽しめます。バス停に止まった時には神泉苑の木々とのコントラストについ目を奪われます。近くには三条商店街があって、その界隈には京都ならではの狭い路地が多くあります。きっと思わぬ発見がありますよ。

昔ながらのお魚屋さんは、
魚のことを熟知しています。
少しぶっきら棒に見えても、
一声かければ気さくな笑顔で、
魚のことなら何でもござれ。
あれこれ親切に教えてくれます。
そんな典型的な魚屋さんの西浅さんに
旬魚の話をじっくり聞いてみましょう。

旬魚のはなし

旬魚の味を知っている、職人からの話

サワラぬ神に祟りなし

ホンモノの生寿司と
西京漬を支えるのは、
創業から80年来
受け継がれてきた魚河岸の技。

この季節のサワラは本格的に脂が乗る前。あっさりして柔らこうて一番旨い時期ですわ。うちは生寿司も出してますけど、これが実は職人の腕の見せどころ。サワラは本当に身がくずれやすくて足も早い魚でね。昔の職人さんは「サワラぬ神に祟りなし」と難儀したとか。せやし各店舗に手際よう捌ける職人を置いとかな生寿司なんて出せませんわ。西京漬も本物が少のうなったね。京都で数軒しか作ってない本物の西京味噌。これを使うて初めて西京漬やね。うちが創業当時から使うてるのはそのうちの1軒、近所にある、その名も〝西京味噌〟さんのです。あと、サワラも1m以上の大きさのもんしか使わへんね。それより小さいのはサゴシになって、身が薄うて味噌辛うなるから魚本来の味わいが楽しめへん。ただ法規制がないし本物を作るかどうかは店のプライドやね。かく言う、うちは味噌漬けとしか書いてないんやけど（笑）。昔から御所の界隈のお客さんやら、西陣の奥さんに贔屓にしてもろうた味を守ってきてるだけやし、今更ねぇ。まぁ、食べてもろうたら分からはるやろし。

京の魚河岸 西浅
上京区室町通鞍馬口下る
森ノ木町四六二
☎四五一―〇一二五
www.nishiasa.co.jp

京おんなのための、「お客さんご案内帳」

他府県からのお客さんをご案内。
京都人も納得の京都らしいお店

はるばる京都にいらっしゃったお客さんだから、やっぱり京都ならではの場所をご案内したいもの。ちょくちょく通うあの店の、定番メニューや、特別プラン、そして老舗の逸品。こだわりある京都人ならではの、とびきりのお店を集めました。

◎人気の「柚子長いも」は京湯葉と合わせた和え物に。「たけのこ山椒」は油揚げとの相性が抜群の逸品。デザートには「しそ風味新芽生姜」を砂糖に漬けた干菓子がお茶と一緒にいただける。それぞれに良質なもりの漬物と京都ならではの味覚のヘルシーさを楽しめる。お好みで、〆にお茶漬けも!

京漬物

京つけもの屋さんがプロデュースする新感覚ランチ。
気鋭の若手作家の器で供される創作料理が楽しめます。

2月25日(土)北野梅花祭よりランチ営業スタート!! 完全予約制!(2名様から承ります)

毎年、参拝客で賑わいを見せる北野天満宮の梅花祭。紅殻格子の重厚な町家が並ぶ上七軒では舞妓の野点(のだて)も行われ、京情緒を一層もり立てる。その盛況を皮切りに京つけものもりがプロデュースするのがこのランチ。メニューのすべてにもりの漬物があしらわれ、季節の味覚と新鮮な京都の食材が味わえる新感覚の御馳走である。千枚漬とサーモンのミルフィーユ仕立てはさっぱりとしたオードブル。完熟トマトにはしそ香々が彩りを添える。日野菜漬とカシューナッツ、すりゴマを合わせた炒り豆腐は、ヘルシーで上品な京都の美味を味わえる逸品。お漬物がこんなにも、バラエティ豊かに美味しくいただけるのかと感動する。

目で味わうのも、京都ならでは。

おつけものランチの魅力は味覚だけに終わらない。瀬戸の織部をはじめ、多くの若手作家の焼き物を朱塗りの盆に集結させ、もりの手作りの味を一層引き立てている。思わず「わぁ素敵な器!」と欲しくなる作家物は、それぞれが少しずつ個性のあふれる一品もの。隣で味わう友人の器と見比べながら、ゆっくりといただくのも楽しみの一つである。

◆おつけものランチ
――二、五〇〇円(税サ込)

京つけもの もり
北野上七軒店
京都市上京区社家長屋町672-3
ご予約は本社まで TEL.075-802-1515
www.kyoto-mori.com

◎オイルトリートメントで使用するオイルは、その日の体質に合わせてくれる。貸切露天風呂「山の隠れ湯」は、その道すがらの散策も楽しめる、緑に囲まれたヴィラのような湯。
◎柚子しんじょうや、生湯葉の刺身など、あっさりと味わえる季節の美味が、愛らしい6つの瓢箪の小皿でもてなされる。
◎体調に合わせて選べるハーブティやコーヒーのドリンクチケットも付く。ライブラリーで緑を見ながらゆっくりと。

日帰り温泉とスパ＆ランチ

ご希望の30分オイルトリートメント(フェイスorヘッドorフットorバック)
●スパ30分とランチプラン ……9,000円(税込)

ご希望の60分オイルトリートメント(60分コース(ボディ)or30分コースを2つ)
●スパ60分とランチプラン ……15,000円(税込)
ランチ、ドリンクチケット、温泉入浴、バスタオル、タオル、浴衣付

＋オプション 昼の部屋利用プラン
追加料金 **2,625円**(税込)〈月曜～金曜の平日のみ〉

京都の癒しと湯

木立の散策路を抜けた京の奥座敷。良質の温泉とアーユルヴェーダで癒す「小湯治」プラン。

京都からほど近い亀岡湯の花温泉。山々に抱かれ、満ちる湯に身をまかす安らぎ。自分だけが楽しめる特別な時間がここにある。短時間でも湯治を効果的に体験できるように命名されたのがスパ「小湯治」だ。すみや亀峰庵ではこのスパとランチを日帰りで堪能できるプランを提供している。注目したいのは、薬草やハーブの自然オイルを使うトリートメント「アーユルヴェーダ」。五感を満たし自然治癒力を高めると言われ、温泉と組み合わせればデトックス効果も抜群。その心地よさに思わず眠り込んでしまう人もいるというこのプランは、リピーターも多い。

旬の亀岡の食材を盛り込んだ、ヘルシーな味覚。

このプランのもう一つの注目は、たっぷりの地野菜と生麩、湯葉を味わうヘルシーな昼膳だろう。海老芋、金時人参、南瓜、蕪などの根菜や生麩をいただく豆乳鍋は、練りゴマ、黒豆もろみ味噌、柚子胡椒を薬味にあっさりと。また地元のきのこの香り豊かな釜飯も絶品。女性にはとくに嬉しいヘルシーな味覚をお腹いっぱいいただいて、また露天風呂で温まるのもいい。

京都亀岡 湯の花温泉
すみや亀峰菴 SPA「小湯治」
京都府亀岡市湯の花温泉
TEL.0771-22-0394
www.sumiya.ne.jp

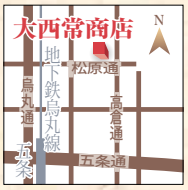
京扇子と京町家

これぞ京都の商家の姿、情緒とともに本物の京扇子選びを。

昭和初期の創業から三代にわたって京扇子の卸業を営んできた。小売業を始めたのは数年前のこと。その際に、初代から受け継いだ町家は、この先の一〇〇年も保つように、宮大工を入れて本格的に手直しされた。伝統ある町家の姿を未来の京都へと伝えていきたい。重厚感ある佇まいは、そんな想いを映している。店内に入ると昔ながらの商家の光景が広がる。これぞ、とでも言いたくなる京情緒のなか、ずらりと並ぶのは長年の卸業の感性を活かしたオリジナルの品など、職人の技が光る京扇子の数々だ。ここには京都ならではの商家の雰囲気と、京都人に愛されてきた品質が共存する。こだわりあるお客様を連れて行くにも間違いはない。

大西常商店

下京区松原通高倉西入る本燈籠町23
TEL.075-351-1156/定休日:日・祝
www.ohnishitune.com



◎店舗の奥には供待ちがあり、日が暮れると明かりが灯る。暖簾の向こうの台所には未だにおくどさんが残っている。
◎左から大短地の蝶（手描き）が6,300円、ピンクのしだれ桜（手描き）が4,200円、渋扇子（赤）が3,150円。いずれも大西常商店独自の品々。

昔懐かしい西陣のパン屋さん

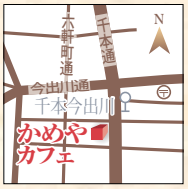
ふらりと立ち寄りたくなる。商店街に馴染むのは、パン屋でなくパン処。

北野にもほど近い千本商店街の一角にある、亀のマークと格子が目を引く京都パン処かめや。敢えて和をイメージした店作りや素朴な味わいのパンに、小さい頃に小銭を握りしめて通ったパン屋さんを思い出してしまう。店内には和菓子屋の友人に教わったという自家製のあんこを包んだあんぱんやクリームパンなどこだわりの定番パンがずらり。また、オススメしたいのが、やさしい甘みのバナナカスタードをデニッシュで包んだバナナパン。これがもうびっくりするほど美味しい。店内にはゆったりとしたイートインスペースがあり、買ったパンをその場でいただくことも。案内がてらにぶらりと立ち寄り、ちょっと休憩するのにも打ってつけだ。

◎オーソドックスでお手頃な価格のパンの数々にあれもこれもとウキウキしてしまう。あんぱんは120円、クリームパンは110円、オリジナルのバナナパンは130円。
◎店内では日替わりのスープセットもいただける。350円と手頃な価格でモーニングにいただくのもおすすめだ。

京都パン処かめや

京都市上京区松屋町399
TEL.075-462-6255
7時半〜20時（平日）7時半〜19時（土日祝）定休日:木



◎正月の名残を見せる自家製求肥巻はもっちりとしたヒラメの酢加減が絶妙。節分を思わせる小さな枡入りのいくらも京都のもてなしを感じる。
◎アールのかかったアイアンのバルコニーは、なんともノスタルジックな雰囲気。静かに数人で会席ランチを楽しむのに最適。

京料理

昭和初期の壮大な総檜作り。ノスタルジックな料理旅館の一部屋でゆっくりと味わう、季節の味覚。

五条大橋のすぐたもとにある、楼閣を思わせる壮大な木造3階建て。木屋町に面す門をくぐれば、朱塗りの橋が客を迎え入れる。激動の昭和初期、初代が各地を視察した末、建てた総檜作りの建物は、進駐軍がダンスホールに使ったと言われる200畳の大広間、ステンドグラスを配した廊下など、ハイカラな歴史を現在に残している。その料理旅館の一室では、昼夜問わず客人が鴨川の眺めに見惚れ料理を楽しむ。

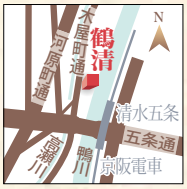
奇を衒わない、4代目のもてなし。

吉兆で修行を積み、手の込んだ細やかな技を取り入れた4代目の会席は、昔の情緒をそのまま見せる忠実な御馳走。玉子と山芋で作った黄身寿司は小さな海老を被せて優美な八寸を愛らしく彩る。また定番としてあしらわれる鯛松風は鶴清秘伝の一品。「松風には鶏を使うことが多いのですが、うちは代々鯛を使います」。鯛の中骨の身を丁寧にせせり、仕上げる松風はなんとも上品である。初代から婚礼の宴席にも利用された老舗料理旅館の伝統は雅な料理の随所に表れている。

◆京会席 ―― 昼／三、八〇〇円（税サ込）～
―― 夜／七、五〇〇円（税サ込）～
◆一泊二食付 ―― 一七、〇〇〇円（税サ込）～

料理旅館 鶴清

下京区木屋町五条上る
TEL.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/



◎京都では、向かって右が男雛、左が女雛。鼻筋が通った切れ長の目も、気品ある京雛の特徴。
◎今日の住まいに応じて、最上段の親王様だけをお飾りする「親王飾り」のおぼこ雛。

京人形

天保四年創業の老舗。宮廷文化の高雅な美意識を受け継ぐ匠の技。

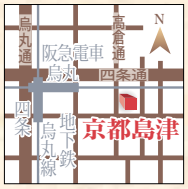
お正月過ぎの京都を賑やかに彩る京人形店。艶やかで上品な京雛は、見る人の心を和ませ、うっとりとした心持ちにさせる。四条から高倉通りを少し下がった東側にある京都島津は、天保四年に創業した、まさに京人形の老舗。「有職五人衆」と呼ばれる匠たちが、一つ一つ丹誠込めて造る京人形は、宮廷文化の高雅な美意識を受け継ぐ「京もの」の極みである。

京ものは一に頭、二に衣装。丹誠込めた有職の美。

切れ長で伏せ目がちな「うりざね顔」。一本一本を手梳きで巻き上げた「おすべらかし（王朝髪）」。衣装は伝統美を誇る西陣織りで高貴な有職文様を再現する。衿や袖口の重ね具合いまで、正統の美を追求した雛人形は、こだわりある地元京都人が誇る名品である。

「京もの特有の、美しい衣装の色彩もすべて京都の文化に息づいています」。七代司「豊泉」の島津欣也さんは言う。季節ごとの節句やそれにまつわる習わし、その地の文化を知る職人だからこそ細部にわたって「京もの」を完成できる。「知識が有る」ことも意味するという有職の逸品は、京都を訪ねる客人を楽しませることだろう。

京都島津
下京区高倉通四条下る高材木町216
TEL.075-341-1181
10時～18時
www.kyoto-shimazu.com



Maker

中村光男はこう表現する

中村光男

工芸工房鎚舞オーナー。博物館収蔵品の複製品や伝統工芸品の制作を手掛けながら伝統技術を用いたオリジナルアクセサリーなどを制作、指導する。各地の博物館から依頼を受けることもある。

今年の干支「辰」の銀製コイン型レリーフ。(34mm)

鎚舞

日本文化に宿る南天

まるで鼓を奏でるかのような繊細な金鎚の音が聞こえる。中村光男氏によって真鍮に描かれるのは南天。「新年に飾る日本の伝統的な植物です。難を転じることからきている、いわゆる駄洒落ですよね。でもそこに日本人の心が見える。昨年は大きな震災もありましたから、とくに気持ちが入りますね」。時折、彼が目をやるのは、作品を作る上で欠かせない、デッサン。客のニーズを形にし、忠実に仕上げる橋渡しをするものだ。彼の打つリズムに合わせて、茎から葉が芽生えるように、真鍮のプレートには南天の葉が鮮やかに刻まれる。金属に命を吹き込んだように、葉脈が輝き出す。

「節があるだけで、華奢な植物が力強く見えるでしょう。そういうことが伝えられたらいいですね」。か弱い南天の細い茎。そのひとつ一つに見える節は、ほんの数ミリになって彼の作品の中で存在感を示している。彼の感性と高度な技術が、モチーフの持つ美を一層優美に照らし出し、力強く息づかせる。

工芸工房　鎚舞

中京区押小路通麩屋町東入る橘町617
☎223-4122　営業：13時～18時　定休日：月
www.tsuibu.com

あんじグループにとっては「水産事業部」。求める魚をズバッと提案する、中央市場の仲買人

魚介類が所狭しと並ぶ朝の中央市場。鮮度の良い魚介類を提供するために、毎朝仕入れに通うのが vol.1 でも紹介したシゲさんだ。まず彼が訪れるのは仲買人、奥敏久さんのところ。彼こそシゲさんとともにあんじグループの仕入れにおけるキーパーソンとなる人物だ。「あんじの人じゃないけれども、うちには必要不可欠な方です。店のことを把握した上で、うちにとって最高の品物を勧めてくれる。彼に支えられている部分は大きいですね」、とオーナーの中谷さんは評価する。

30年以上にわたって市場につとめ、目利きとしての経験を積んできた奥さん。あんじとの付き合いは11年になる。きっかけは府庁前店の上に入っていた料理屋さんへの納品を終えた彼を、中谷さんが呼び止め「うちのこともお願いできひん？」、と頼んだことだった。「あんじさんのこだわりは凄いからですね。僕も良い勉強になってますよ」、と奥さん。あんじグループの考え方までを理解し、どんな魚介類を出すべきかを考える。例えば、魚の種類にしても普段見慣れないような珍しいものを好むのがあんじの特徴なのだとか。この日、勧めたのは魚は北海道の羅臼で水揚げされたシマゾイ。ちょっと珍しい魚だが、よくしまった白身を特徴とする味わい深い魚だ。

「今日みたいに水揚げ量の少ない日でも、うちで買って良かったと思ってもらえるような魚を置いておきますね。既成概念に捉われずにお店のことを考えながら良いものを提案する。それが腕の見せどころですよ」。それだけに気になるのが、お客さんの反応だ。「あの魚好評やったで」の一言を聞く時こそ、仲買人として最も喜びを覚える。自分が勧めた魚がどう料理されているのか。店を訪れて食事をする際にも、自分が勧めた魚をまず注文する。それが奥さんの提案力につながってくるのだ。

「店の特徴をつかんでおかないと、この仕事はできないですから」、と言う奥さんが大切にするのは、店頭での会話を始めとするコミュニケーションだ。人との関係を築き上げることが仲買人の重要な仕事の1つだと奥さんは強調する。シゲさんと毎日交わす会話やあんじでの食事を通し、お客さんの反応までも思い描く。そうして入った魚を吟味するという徹底した姿勢こそが、「あんじの水産事業部」と評されるほどの絶大な信頼を築き上げてきたのだ。

鮮魚仲卸商い
奥敏久さん

あんじ
府庁前店
☎212-0014
丸太町別館
☎212-0014
烏丸六角店
☎231-5375
麩屋町綾小路店
☎344-5665

京おばんざいバル Tarow
中京区東洞院通蛸薬師下る
☎213-5560
ごんた&Jirow
下京区綾小路通東洞院東入る
☎361-5125
あんじ北浜店
大阪／北浜駅２番出口前
☎06-6227-5155

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

読者プレゼントつき
インターネット
検索クイズ

メニエールとマリエール

メニエール

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

マリエール

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

読者の皆さん、明けましておめでとうございます。
もしくは、単にこんにちは、相変わらずお寒いですね、でしょうか。
女探偵のメニエールでございます。

そう言えば、もうすぐ私のハレの日、誕生日ですわ。
それは3月のとある日のことです。私の幼い頃の記憶が確かならば、
毎年、どこからかたくさんのお人形が現れて、声をかけてきたものです。
「ヘイ、そこのべっぴんさん？今夜空いてる？」、と。
私は甘酒を注いだグラスを唇に運びながら、流し目で申します。
「おあいにくさま。今夜はパーティーだわ」、と。
それはもう盛大に行われたものでした。
ちらし寿司に蛤のお吸い物、色とりどりのひし餅。
酔いも深まると、私は会場から宵闇へと逃げ出したものです。
怖かったんでしょうね。
大人の階段を昇るのが。駆け抜けてゆく蒼い日々が。

などと夢のことをおばあちゃんに話すと、
「メニエールちゃんもいよいよ乙女ね」、と褒められたものです。
もちろん後ろのマリエールちゃんも同じ夢を見ていましたわ。
だって私のレム睡眠に広がった夢ですもの。
え？どうしたのマリエールちゃん？そんな…だってまだ…
何も言わずにもう私は耽るから、消えていってしまわないで。
また素敵なお店を見つけてくれているんでしょう？

問題

※検索には www.google.co.jp をお使いください。

1

メニエールがとにかくウルサいのがスーツの仕立てだ。「ダメなスーツを着てると酷く肩が凝るのよ」、と言うくせに採寸に出かけるのも面倒くさがる。全くもって迷惑な話だが、それを解決してくれる店がある。出張で採寸もしてくれる、スーツや女性服の**オーダーメイド**専門店。フィッター経験豊富なご主人の素晴らしい感性をもって、メニエールの小難しい注文を見事に**豪華な仕様**のスーツへと結実させてくれる。そんな彼の職人としての心がけが表れるのが **MANO** という店名だ。読者の皆さんにはこのイタリア語が意味する、職人にとって重要な体の部位を答えてもらおう。

2

ドイツには職人訓練システムがあり、これに認められた者だけがマイスターの称号を得るという。狭き門であるこの国家資格だが、なんと、**パン職人**としての最高位を取得した**二人のマイスター**が岡崎にて専門店を経営している。二人は夫婦。ドイツ人の夫と日本人の妻が感性を融合させて作るドイツパンやプレッツェルが**魅力**だ。同店はこの秋から別にカフェもプロデュースしているが、読者の皆さんには、是非ともその店名を調べていただきたい。ちなみに、そこは私がメニエールに頼まれてよく行く場所で、ドイツ文学が揃う図書館も併設された文化施設でもある。

3

「ねぇねぇ、**ハードスタイル**が得意なスタッフがいるのよ。私のようなハードボイルドにはうってつけね」、と今号の特集拠点や**二条城**も近いこの美容院へと、乗り気で出かけたメニエール。彼女がハードスタイルをどう理解したのかは分からない。ただ、彼女の**髪本来**の特性、いわゆるくせ毛を活かしたクルクルヘアーはナチュラル系に分類される。もちろん、ナチュラル系のスタイリングを得意とする男性スタイリストが担当となった。さて、読者の皆さんにはメニエールの訳の分からないハードボイルド談義にも実に和やかに応対してくれた、彼のフルネームを答えてもらおう。

問題を解くとステキなプレゼントがもらえます

- Dari K(6P)の　チョコレート[4個木箱入]…… 2名様
  甘さが控えめのフレッシュなカカオの香りを楽しんで下さい。
- 喫茶チロル(10P)の　お好きなカレーと珈琲 …… 3名様
  私達は目玉焼きorエビカツをよくのせます。お母さんに会えますよ!
- 胡麻屋くれぇぷ堂(12P)の　金のすりたてごま&白ごまドレッシング …… 2名様
  袋を開けただけで香ばしい、極上のゴマ!白御飯にかけても美味。

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

応募先：answer@hankei500.com
締め切り：３月１日 am0:00

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！

前回の解答

1

「世間ではふわふわも流行ってますけど、うちのロールケーキはもっちりした美味しさで売ってます」。

答え えださんロール

河原町丸太町を少し下がった西側に、ひと際目立つオレンジのビタミンカラー。一流ホテルやレストランの菓子職人として修行を積んだ國枝輝之さんがパティスリー「sazare」を始めてちょうど一年。独特のデコレーションとあり

そうでなかったオリジナルケーキは幅広い年齢層に愛されている。とくにおすすめしたいのが、クイズにも登場したロールケーキ、「えださんロール」。「ふわふわもいいですけど、もっちりした生地の食感を楽しんでみて下さい」。生地もさることながら、くるりと巻かれた北海道産の上質な生クリームがまた絶品。バレンタインの季節には生チョコやパイフレークの入ったロシェなど、特製チョコレートも勢揃いする。「スペイン産の高級チョコを使ったショコラリッチもおすすめです。チョコのムースとラズベリージュレの相性も抜群です」。心が弾むお菓子の時間、國枝シェフ自慢のスイーツを楽しんでみては？

patisserie Sazare Kyoto
京のケーキ工房　さざれ
中京区河原町丸太町下る西側／☎255-2155／10時半～20時／年中無休／www.kyoto-sazare.com

2

有限会社　森石材店
右京区花園寺ノ前町／☎463-5710／www.moriskz.jp

「ペットの供養から、墓石の設計・施行、霊園紹介までお気軽にご相談下さい」

答え 妙心寺

大本山妙心寺南門に本店を構え、墓石をはじめとする石材専門店として定評がある森石材店。堅苦しくなく入りやすい店内でまず目に入るのは、愛らしい動物モチーフの石の置

物。「フクロウは縁起ものだから置物としても人気です。小さなお地蔵さんを3体も買われるドイツ人の方もいらっしゃいましたよ（笑）」。気さくに語るオーナーの森さんは、ペット用の墓石の注文も最近は多いと話す。「ペットの墓石にもいろいろあります。レギュラーモデルの犬猫の石もあれば、生前の写真をもとに忠実に作り上げるものもあります」。お骨や遺品と一緒に、経典より抜粋した『祈願文』に飼い主の思い出を託し、それを石に収めるワンハート・ストーンも人気が高い。「私も13年飼ってる犬がいますから、気持ちがわかりますよね」としみじみ話す森さん。ペットのお墓と供養のことなら、ぜひ森石材店へご相談を！

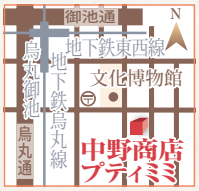
3

「夫婦のビジネスモデルかもしれませんね（笑）。いつまでも工作少年と手芸少女です」

答え 明治30年（1897年）

明治30年に創業した中野商店。もともとはボタンやバックル、櫛や簪（かんざし）などの小売店だった。35年前、３代目中野滋人さんが京都で初めての銀専門店を「プティミミ」として御幸町三条にオープンした。「表のウィンドウからは、

少し人が入っただけでもいっぱいに見えてしまう。そんな小ぢんまりとした店だったんですよ」。そう愛らしく話すのは、結婚してご主人の仕事風景を見てから、この仕事に興味を抱いたという店長の由紀子さん。「今は夫婦でアイデアを出し合って創作しています。京都には歴史があるから、モチーフになる材料はたくさんあるんです」と自称、「今も工作少年」の中野さんは語る。三条堺町は近年、観光客もしばしば訪れる京都のお洒落スポット。プティミミには京都らしい色彩の風呂敷や小物などセレクト京みやげもあふれている。ちょっと欲しいモノを探しに出かけてみるのも、いいかもしれない。



中野商店　プティミミ
中京区堺町通三条下る道祐町134／☎256-3301／10時～18時／不定休／www.shinise.ne.jp/nakanoshoten/

初診時には、現状に至るまでのお話を伺い、患者さんに合わせた診療方針をお伝えし、納得していただいてから診療に入ります。受診の際に疑問や不安、またはご要望がある場合はお気軽にご相談下さい。

左京区下鴨上川原町44　☎706-8720
診療時間：9時～12時半、16時半～19時半
休 診 日：木・土午後・日・祝祭日
www.hibino-clinic.jp

今度はすこーし西へ、すこーし上るか下るか…

次号は3月12日発行予定です！

staff

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

協力 ―― 京都市交通局

編集後記

幼い頃、母と三条商店街に行くときには必ず抹茶ソフトクリームを買ってもらった。香ばしいほうじ茶の香りが漂うお店で、おばちゃんにグルグルと巻いてもらうのが楽しみでたまらなかった。そのお店がグルメ雑誌にどんどん掲載されてずいぶん有名になってから、久しぶりに訪ねたが、まるでタイムスリップしたかのように、店も価格もまったく同じ。すぐ食べないとサラサラと抹茶ミルクに戻ってしまいそうな、優しい味も。そんなお店が多い商店街の気質を受け継いでか、最近できた洒落たお店も、どこか親しみやすく、和やかな雰囲気を合わせ持っている。気質は連鎖するのだろうか…。

union affinity　代表　円城新子

昔からの店が未だ現役で活気に満ちている、三条商店街。新しい店、オシャレな店もたくさんあるが、それらが映えるのも古株の元気があってこそ。新旧の店が織りなす捜索の楽しみはとても奥深く、決してショッピングモールやデパートでは味わえないものだ。かく言う僕も田舎の商店街出身。地元の街が元気を失っていくのを目の当たりにしながら育った。あたたかい商店街の活気は胸に迫ってくる。

union affinity　制作ディレクター　中川亮史

魚屋の角をまがる。ドンツキにお地蔵さんが見える露地に旨い粥の店がある。ひかえめな主人の意向で残念ながら紹介できなかった。小さな暖簾が目印！ぜひ探してみて下さい。

撮影　塚崎かをり

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

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

マダムが選ぶ季節のTea

チャイ
甘味のアッサムをベースに、スパイスが香る保温効果抜群のお茶。

シナモン、ジンジャー、クローブ、カルダモンを水からじっくりと煮出した後、アッサムを入れてしっかりと葉を開かせます。ミルクをたっぷり入れてさらに一煮立ち。数種のスパイスが混じり合うと、すっきりとマイルドな香りに仕上がります。寒い日に、心も身体も温まる逸品です。

紅茶専門店
Anna Maria（アンナマリア）
右京区嵯峨天龍寺北造路町13
☎871-5087
営業　10時～18時 (L.O.)
定休日　水 (祝日は営業)
11月無休、2月休店
駐車場　有

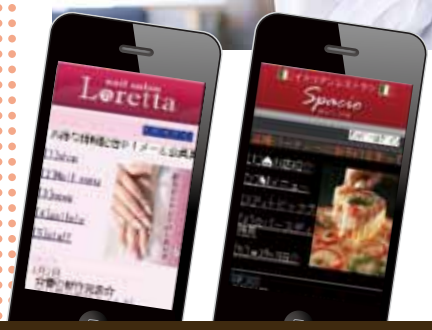
チャイ　900円

あなたのお店を
忘れさせない！

携帯電話で

売上UP

集客UP



コスト削減

集客・
クチコミ効果

専門知識不要

メール配信・ホームページ
作成・顧客管理がひとつに
なった携帯販促サービス！

月々たったの3,990円から！

詳しくは
こちらから
http://www.bee-com.net/

ビーコマース　検　索

お問い合わせ
0120-275-901

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

信頼・安心・安全

since 1941

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

オーツカ 調剤薬局

http://www.otsuka-ph.com/

オーツカ薬局　安心　安全　検索

このお地蔵さんは家まできて、
願いごとを叶えてくれはるんや。
せやから住所を教えてあげてな。
引っ越ししたら転居届も忘れたらあかんで。

山寺に、この和尚あり。鈴虫の鳴く寺より。

その4
草鞋を履いた
珍しいお地蔵さん。

木々の葉も落ちたこの季節、むきだしになった梢の向こうには市内を一望する絶景がよりあらわに広がる。境内へと続く石段をゆっくりと登ると山寺の趣ある門に迎えられ、側には一体のお地蔵さんが立っている。このお地蔵様こそが鈴虫寺の誇る幸福地蔵菩薩様。高いご利益と草鞋を履いているという珍しいお姿は、華厳寺の9代目住職の桂紹源さんとともに鈴虫寺の名物となっている。

「普通お地蔵さんは裸足やけども、この幸福地蔵さんは草履を履いてはるやろ。だから家まで歩いて来て願いごとを叶えてくださるんや」、と他とないお地蔵様を紹介する桂住職。鈴虫の鳴き声が響く講堂では参拝者に向けて、珍しいお地蔵様へのお願いの仕方が面白おかしく説明される。「願いごとをする時は住所までお伝えしてな。でないと、お地蔵さんが家まで行けへん。あと、注意してほしいんが引っ越しした時や。お地蔵さんに新しい住所をお伝えしとかな、前の家に行かはるで。転居届はお役所だけでなくお地蔵さんにも必ず出してな」。

何度も願掛けに足を運ばずとも家まできてくれる。遠方の観光客にも喜ばれるポイントであるが、それでも願いごとをした参拝客は再びお地蔵さんの元へと訪れる。「子宝に恵まれなかった沖縄のご夫婦が願いごとをしはったんや。しばらくして、子供を授かったとそら喜ばはってな、また遥々とお礼にきてくれはったわ」。こんなお礼参りも珍しいことではないのだとか。住職のお話を聞き、手を合わせてお参りするような昔ながらの山寺でありたい。そんな桂さんの想いは、草鞋を履いたお地蔵様のご利益を通して、自然と参拝客へと伝わっているのだ。

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

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

2012年 1月12日発行
企画・編集・営業・制作 union affinity
問合せ info@hankei500.com