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.7 北大路駅前

# 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

※お持ち帰り弁当承ります。(要予約)

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

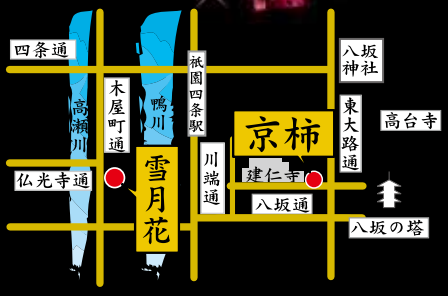
夜
六波羅会席　6,800円
円山会席　8,500円
東山会席　10,000円
京柿特別会席　12,000円
清盛会席　15,000円

※お持ち帰り弁当承ります。(要予約)

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.6

ちきりや茶寮　料理長

# 和久基夫

## 料理が好きなんですよ。小学校に入る頃には、自分で土曜の昼飯を作っていましたね

「学校に入る前でしたよ。本を見ながら材料もちゃんと量ってね、シュークリームを作ったんですよ。ご近所に配ったのを覚えています」。京都で生まれ育ち、幼い頃から台所に立つことが大好きだったという和久基夫さん。もう小学校に入る頃には、土曜の昼御飯に、焼き飯を自分で作っていたという。

「勉強するのが嫌だったんで、高校を出てからすぐ、調理師学校に入ったんですよ（笑）。でも今思えば、やっぱり料理が好きだったのかなぁ」。調理師学校を卒業後も、多くの飲食店で修行を続けた和久さんが、最後に辿り着いたのが、祇園の有名料理店。そこで、彼の得意メニューとなっている、ビーフシチューを考案することになる。「オールマイティにすべての料理を学びましたが、とくに肉料理に力を入れている店だったんです。肉の目利きができるようになりましたね」。スーパーに並んでいる肉でも、部位の選別はもちろん、肉の善し悪しが容易にわかるという。「よい肉は長時間煮込まなくても、すぐ柔らかくなるし、旨味も出る」。和久さんのフォンドヴォーのとろみは、ほぼ肉のエキスと数種の野菜のみ。柔らかい肉の風味と絡み合い、絶妙の味を織り成す。この本格的なビーフシチューが昼時にはコースで1500円でいただけるというから驚く。「税込みにしました（笑）。美味しいものをお手軽に食べていただくのも大事だと思うんです」。

帰宅後はどんなに遅くなっても、自分で夕飯を作って食べないと気が済まない。「なんでも作りますよ。そのとき食べたいと思うものをね。何かスーパーで買って帰るなんてしませんね（笑）。」こんなにも料理好きなシェフのビーフシチューに魅力を感じずにいられない。

ちきりや茶寮
中京区烏丸通四条上る笋町682梅軒ビルB1F
253・6322

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

## 最終回

# カイロプラクティックで改善させる、生活習慣やストレスに起因する「肩コリ」。

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。

**今回は、生活習慣やストレスからくる、内蔵の弱まりに原因がある肩コリについて**お話します。前回、頸椎の歪みが引き起こす肩コリは、改善しにくい症状の1つだと解説しました。今回テーマとなる肩コリもまた、症状改善のために長い期間を必要とします。ポイントとなるのは生活習慣の改善です。頸椎の調節と合わせ、カウンセリングに重きを置きながら、じっくりと時間をかけて改めていかなければなりません。

**デスクワークの多い方、特に女性に顕著なのが生活習慣に起因する肩コリ**です。例えば、椅子に座って机に向かうと、たいていは背中が曲がり肩甲骨が出っ張った状態になります。すると、肩甲骨の周りを走る僧帽筋が引っ張られ、それが周りの血管を圧迫します。結果、血流が悪くなり、これが神経に影響を与え、慢性的な肩コリが生じるのです。また、デスクワークの姿勢と肩コリの因果関係を脳が記憶してしまうこともあります。そうすると、少しの時間のデスクワークでも、脳が条件反射するようになり、肩コリを感じやすくなるのです。仕事中、頻繁に悩まされる患者さんは、この状態になっていることが多いです。

**内蔵に負担をかけるストレスもまた、肩コリと密接な関係**にあります。実は、内蔵の周辺にある筋肉は、肩から背中周辺の筋肉へ、影響しやすい構造となっています。酷いストレスから内蔵が疲れると、周りの筋肉が張り、その影響が肩へと表れるのです。例えば、ストレス性の胃炎や胃下垂などは、とても肩コリに発展しやすい症状ですね。慢性的に肩コリに悩まされている方には、内蔵に問題があることも多いので、病院での血液検査などをお勧めすることもあります。

**まず心がけていただきたいのは、効果的な睡眠**です。筋肉組織の回復と関係の深い、副交感神経が最も働く時間帯に、しっかりと眠ることが重要です。副交感神経は夕方から活性化し始め、深夜の2～3時にピークを迎えます。この時に分泌される成長ホルモンには筋肉や内蔵組織を回復させる働きがあります。その時間帯に体を休め、しっかりと組織を回復させることは、肩コリを感じにくい体を作り上げます。また、タンパク質の摂取を心がけた食習慣も疲労や組織の回復に効果的です。

**ですから、私は生活スタイルについてのカウンセリングをしっかりと行っています。**生活習慣が原因となる肩コリはもちろん、様々な症状をカイロプラクティックで改善するためには、とても大切なプロセスとなります。カウンセリングの重要性は、カイロプラクターに豊富な医学的知識が求められる理由の1つです。特に、今回お話した肩コリでは、患者さんが生活スタイルを改善しようと思えるくらい、説得力のある説明ができるか。それが改善の分かれ目になると、私は考えています。

御幸町カイロプラクティックの施術方針に興味を持たれた方に、私のfacebookを紹介しておきましょう。ここでは、日常の出来事だけでなく、健康に関するトピックも定期的に扱っています。少しでも参考になればと、当院の患者さんに限らず、様々な方とコミュニケーションをとりながら、情報を発信しています。私の考え方などを、より知っていただける場となっておりますので、ぜひ一度覗いてみてください。お待ちしています！

★6回のコラムご執筆ありがとうございました！ 次号からはメディカルコラムの新企画で、さらにカイロプラクティックの効果に迫っていきます。（編集部より）

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。

facebook アカウントをお持ちの方は、
小松原忠で検索してください。

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：北大路駅前ハンケイ500m


Americaya　6～7P
アメリカヤ楽器店

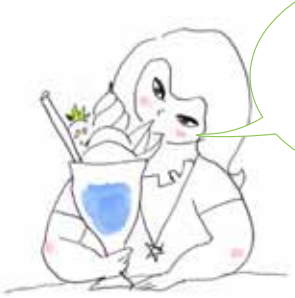
AIDANA　8～9P
アイダナ

Menami　10～11P
めなみ

Chouseidou　12～13P
長生堂

Adachi　14～15P
あだち

Kitaoji-ekimae　16～17P
・丸万書店のご主人が振り返る、「市電の北の終着駅、烏丸車庫」
・「1番前のバス窓から」

本誌送付の問合せが殺到しております!
本当にありがとうございます。
でもバックナンバーを含め本誌の送付は
一切行っておりません。
お気に召した方は大切に保管して下さいませ!
ちなみに、バックナンバーは
HP でいつでもご覧いただけますよ!

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

www.hankei500.com


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

京都のおべんきょう　19P, 21P

BELLOTA !　20P

こいくち　22P

季節のごちそう　23P

support　私の愛車ブログ　24P

chouchoumo !　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


## 切替さとコラージュアート展
## 「Secret Box」
×
## ハンケイ500m 1周年記念
## 「表紙と挿絵の原画展」

● 2012年5月10日～5月末日　2会場 W 開催
(20日 Secret Box 作品入れ替え)

● Ital Gabon
上京区中町通丸太町上る俵屋町435／☎255-9053／ italgabon.blog133.fc2.com
■ハンケイ500m　1～3号表紙とカット集

● GLOBE MOUNTAIN COFFEE
中京区西／京東中合町55／☎812-0606／ globe-mountain-coffee.com
■ハンケイ500m　4～6号表紙とカット集

おかげさまで地下鉄ラックは
補充が追いつきません。
HP 掲載の設置箇所なら、
比較的入手しやすいですよ。

表紙（イラスト＆コラージュ）：切替さと
今号の表紙：「昼下がり」
お気に入りのテーブルでエスプレッソコーヒーを頂く。緑の葉が繁り、鳥の声に包まれて過ごす昼下がり。元気回復して、お仕事しましょ。

## 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

## 「今こそ、アーツ・アンド・クラフツ運動を見直す時期だと思います」。

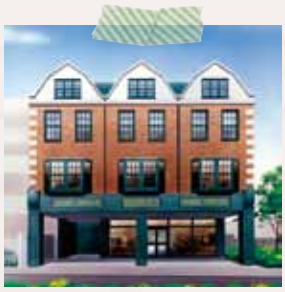
**家具の浜野　代表取締役　浜野恵子**

19世紀半ばから1920年代のイギリスで、ウィリアム・モリスが主導したアーツ・アンド・クラフツ運動。産業革命の結果、大量生産による安価で粗悪な商品があふれた状況を批判し、熟練職人による手作業に回帰しようとしたことで知られている。大量生産の使い捨て家具が飽和する日本の現状は、この運動の起きた時代と酷似していると浜野さんは言う。

「インテリアは一番遅れています。料理やファッションのように、次世代へ受け継げるようなものを残したいですよね」。アーツ・アンド・クラフツ運動に見られるのは、絢爛豪華なものではなく、むしろ日本の侘び寂びに通じる、素材の特性を活かした素朴なフォルム。質の高い職人の手仕事は、樹齢100年近い樹木が、さらにその先100年以上も家具として生き続けられることを約束するのだ。

「その時代の作品を甦らせることも、私たちの仕事なんです」。美しく残っているアンティークの椅子でも、中材は藁や草木を使ったものも多い。今後の耐久性と清潔感を考慮し、「家具の浜野」が抱える現代の職人が、特別な修復作業で完璧なものに仕上げる。

「この時代の家具は、日本家屋にもしっくりと馴染むんですよ」。月見窓をイメージしたデザインが施された本棚や、橋の欄干のようなフォルムを備えたソファ。ジャポニズムの感性があちこちに見える芸術性は、またこの時代のアンティークの醍醐味ともいえる。「家具の浜野」が推奨する本物の家具は、きっと生活を豊かにしてくれるだろう。



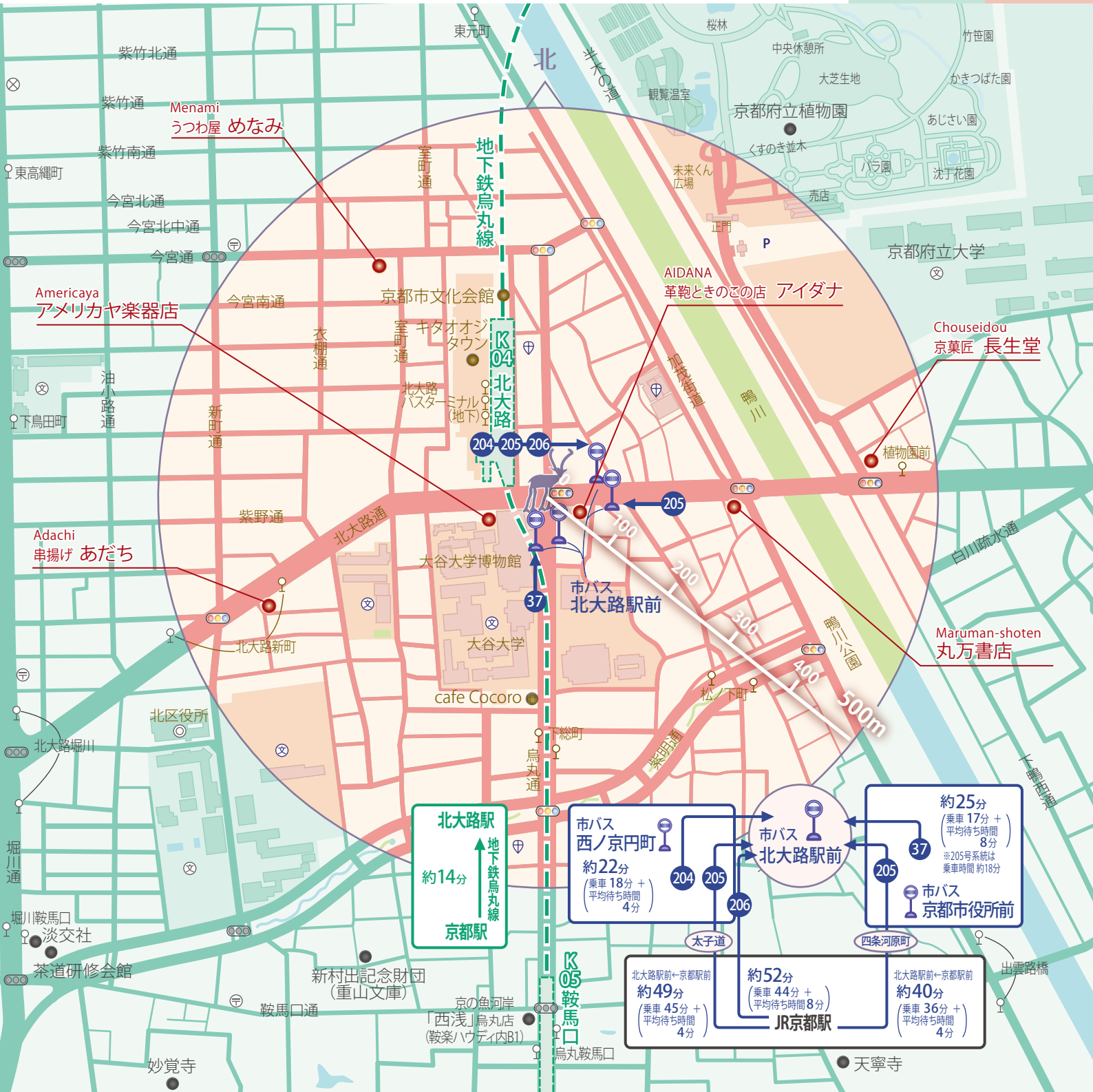
家具の浜野
左京区下鴨宮崎町119-1
☎781-0688
11時～18時
定休日：火曜（水曜日は予約営業）
http://www.db-hamano.com/

東に鴨川が流れ、大型ショッピングモールがランドマークの大型駅。
商店街の道幅も大きく、そこに通る南北の細い路地がやはり京都っぽさを醸し出します。
地下鉄もさることながら、ここから何処へでも行けるのでは?と思えるほど
バスの系統数が多い、賑やかなバス停。今も市電の温もりが見え隠れし、
「烏丸車庫」と呼ぶ人も多い北の砦に、どんな職人たちがいるのでしょうか・・・。

KYOTO 公営交通 100周年
百年分の、ありがとう

# 市バス 北大路駅前から 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～



演奏者の気持ちを理解し、楽器との架け橋となる。それが調律技師。

# 「道具としてではなく、ピアノに愛情を持って接することが大切です」

調律技師　長岡哲也

Americaya

ハンケイ500m

「最初はピアノを習うのが嫌でした。当時の私は、このような職につくなんて思ってもいなかったでしょうね」。北大路通の老舗、アメリカヤ楽器店が誇る名調律師の長岡哲也さん。半ば母親に騙された形で始めたピアノだったが、それは思いの他に長岡少年の心を掴み、その後の人生に大きく影響する。実は、彼が最初に触れたピアノを購入したのが、他ならないアメリカヤ楽器店だったとか。「進路を決める時期を迎えた私に、当時のアメリカヤ楽器店の社長さんが調律師の道を示してくださったんですよ」。そうして浜松にあった調律師学校に通い、とある楽器メーカーで経験を積んで、この店に調律師として就任。それから約30年が経つ。

## 弾く人の気持ちを知る。それが調律の出来映えを左右する。

「私が師と仰ぐ方がいますが、御歳70を越えられても未だ現役で活躍されていらっしゃいます。この仕事は経験がものを言います。働き始めて、現場で問題に直面しながら学んだことが、一番の糧となりました」。チューニングのみに留まらず、ピアノの音色や鍵盤のタッチ感を、演奏者の好みに合わせて調整するのが調律師の仕事。時には、破損した部品の修理が必要になることもある。幅広い知識の上に、現場で積み上げた問題対処能力が求められるのだ。「それに演奏する側の緊張感も考慮する必要があると思います。ですから、私自身も人前で演奏する機会を積極的に設けています」。1つの正解に向かって機械的に行うのではなく、千差万別である演奏者の気持ちを理解すること。それが一番大切だと長岡さんは強調する。

そんな真摯な仕事が、たくさんの演奏者の心を掴むのだろう。東は東京、西は広島、またプロの演奏家からも調律依頼は舞い込む。「道具としてではなく、ピアノに愛情を持って接することが大切です」。いかに限られた時間で、弾き手のニーズに応えられるか。そのために導き出したピアノとの向き合い方には、長岡さんの人柄もまた色濃く表れている。

## ピアノの魅力を露にし、演奏者と楽器を近づける。

「私が調律したピアノが縁になって、その後の音楽人生が楽しくなった。そんなお声をいただく時、一番の喜びを感じます」。常に心がけるのは、ピアノの楽しみを最大限に引き出し、楽器と演奏者を近づけること。そうすれば、弾かれずに眠っているピアノが再び輝きだすこともある。それこそ、調律師の醍醐味だと長岡さんは話す。「京都には昔、資産家が寄贈されたものなど、素晴らしい名器が廃校に眠っていることも多いです。できるなら私がそんなピアノにも再び息吹を吹き込みたいですね」。最初は気のりせず始めたが、いつしか虜となってしまったピアノの楽しさ。それを知る長岡さんだからこそ、引き出せ、伝えられる魅力がある。

# 「調律が引き出す、ピアノの楽しさ」

**演奏者のニーズに応え、弾く楽しみを提供する。**

スタインウェイ製のグランドピアノの中身。名器ともなれば、その中身の構造は芸術的なほどの美しさを放つ。そんなピアノを前にすると、胸が高鳴ってしまうと長岡さん。数値に表せないほど細かい感覚でチューニングピンを回し、音を整える。鍵盤のタッチの調整作業もまた細かい。工具を使い分けながら、神経を研ぎすましての作業となる。

創業は'45年という老舗、アメリカヤ楽器店。店内には、ピアノだけでなく、様々な楽器がところ狭しと並ぶ。ドラマのロケにも使われたという2階スペースは、並ぶ楽器の美しさも相まって、高尚な雰囲気を醸している。

アメリカヤ楽器店

北区小山上総町14-16／☎441-2341／10時～19時半／定休日：無し（盆・正月休み）／www.americaya.jp

ガラス越しの工房から見える、朴訥とした鞄職人の横顔。

# 「その人に渡るとき、真っ新であって欲しい。だから、なるべく思いは込めないように（笑）」

鞄職人　矢持真澄

# AIDANA

ハンケイ500m

「父は着物を染色して、絵をつける作家だったんです」。モノづくりを見て育ったと語る姿から、朴訥な人柄がにじみ出る。芸大で建築デザインを学んだ矢持真澄さんが、上京し、デザイン事務所や板金塗装、金属加工の経験を経て、鞄職人の道を選んだのは6年前。「先行投資もあまりいらなかったので（笑）。ふと思いついた職だけれど、今となれば、すべての経験が、集約した結果だと思いますね」。現代アートの作家を目指していたこともあるという矢持さん。培ったセンスを活かし、北大路商店街の古道具屋を身内で改装して「AIDANA」を始めた。「ここならできるかなって思えたんです」。商店街の軒先から、ガラス越しに見える鞄工房は、まるでオープンキッチンのよう。大きなミシンの後ろには、色とりどりの糸が並び、作業台には数種の型紙と革が無造作に置かれている。この雰囲気だけでも、他に無いオリジナルなデザイン性を、店全体から感じとれる。

## 「デザイナーであり、クラフトマン」

**効率ではなく1点ずつを、ゆっくりと丁寧に。**

### 1品ずつ、ゆっくりと時間をかけて作る作家もの。

「商売人としては駄目なんですけど、僕は効率をあまり考えないんです（笑）。最初に作りたい形を想像して、それに近づけていく」。例えば、裁断ラインが直線か曲線かでも、仕事のスピードが大きく変わるという。生産性重視でデザインすると、自由な発想が保てず、どうしても単純なラインを優先してしまう。矢持さんが作る鞄や小物には、複雑で滑らかなフォルムが随所に見える。流麗なインスピレーションのもと、ゆっくりと丁寧に仕上げる作品の数々。それは、彼が一品ずつを大切に作り上げる作家であることを表している。

「でもね、思いはあまり込めないように努力してるんです。手作りって重いでしょう（笑）。その人に馴染んで欲しいので」。購入したとき、真っ新なもの。持つ人の思いが、これから宿っていくことを彼は望んでいる。

### 今、目指すのは自分が持ちたい鞄。

開店当初から思えば、矢持さんが作る鞄に少しずつ変化が見えてきた。「初めの頃は、自分が持つことを、あまり考えてなかったんです。そしたらちょっと持ちにくい感じになってしまって。だから最近は、デザインする時に、自己表現が先行してまわないよう気をつけています。やっぱり、持ってほしいですからね」。新作を手掛ける際、自分が持ちたいものをし、根底に描きながら、作りたい鞄の発想を膨らます。この数年の鞄作りで、彼が目指していることである。

「京都の方って、流行だけじゃなく自分のセンスを優先する方が多いのかなぁ。そんな人に恥ずかしくないものを作りたいですね」。角はきっちりと裁断し、ステッチは端まで真っ直ぐに縫う。「ざっくりと作ることが、できなくて」、と恥じらう矢持さん。彼の職人気質は、採寸から縫製まで、全作業の神経質さに表れる。商店街から見える飾らない工房で、今日も彼は黙々と鞄を作る。

ギリシャ語でカボチャの総称を表すアボボラ、タマネギ、パンダなど、作品にはユニークな名前がつけられる。セミオーダーはもちろん、フルオーダー、修繕まで何でも手掛ける。カラフルな革やステッチを自分で選べるのもこの店の醍醐味。

大学で知り合ったという奥さんは、信州産きのこや豆、果物などを横で販売。店名「相店（あいだな）」の通り同じ棟の中に、夫婦で違う店を出すユニークな店舗は商店街でもひときわお洒落。

AIDANA（アイダナ）

北区小山上総町17-14／☎431-1818／10時～19時／定休日：火・毎月15日／www.aidana.jp

作家との交流を通し磨かれた感性が見抜く、器の素晴らしさ。

## 「実際に使ってもらうんが一番。手に馴染む作家物の良さを知ってもらえますわ」

店主　山本宣子

# Menami

ハンケイ500m

「遠方から、わざわざお越しになる方も多いです。京都の器屋やいうて期待して来はるから、私もそれに応えてあげなね」。店主の山本宣子さんが、うつわ屋「めなみ」をこの今宮通に開いて14年になる。その品揃えが評判を呼び、今では、名古屋や横浜から買い付けに、足を延ばす客も多い。

「今でこそ町家のカフェをやり始める若い人らも増えたけど、古い町並みも、だいぶなくなってしもうて。京都に憧れて皆さん来はるんやし、私らが良い文化は大事に残さなねぇ」。陶器もまた日本の最たる文化の1つ。日本料理の繊細さを表すかのような風合いには、食事文化の素晴らしさが表れる。「京都の器屋として、私も日本文化の良いところをちゃんとお伝えしていきたいです」、と山本さんは話す。

ドット柄なども積極的に取り入れ、モダンで現代的な作品を作る村田匠也さん作のお皿と、古くから付き合いのある川上力三さん作の酒器。また右ページで山本さんが紹介する器は木村盛伸さん作。いずれも、使うほどにその良さが分かってくる実用品。2階の展示スペースでは月に2回のペースでテーマを変えながら企画展が行われる。

# 「良い器を選び抜く審美眼」

**陶芸家が集まる料理屋で磨かれ、多くのファンの信頼を得る感性。**

## 作家を知るからこそ、分かる作品の価値。

「めなみ」の発祥は、今も木屋町にある日本料理屋。現在は3代目となる、この歴史ある料理屋の娘として山本さんは生まれた。大人になって店に入り、長く切り盛りしてきたが、料理屋の方は娘さんの代に任せ、自分は興味を活かして器屋を開いた。「昔から、陶芸家が集まる料理屋やってね。木村盛伸さん、川上力三さんやら、武田浪さんと才能ある作家さんが多かったです。そやさかい、私も小さいころから親しんで、器が好きになってねぇ」。今も精力的に活躍する木村盛伸さんや川上力三さんなどは、昔から料理屋に通っていたそうで、かれこれ50年の付き合いなのだとか。

「今は作り手が恵まれてはらしませんわ。売りに出さはるのんは、何枚も失敗しながら試行錯誤して作らはったもの。それを思うたら気の毒なほど」。作家との交流の深い、山本さんだからこそ分かる作家物の価値がある。「実際に使ってもらうのんが一番。手に馴染む作家物の良さを知ってもらえますわ」。血のにじむような製作活動の末、生み出される作品の素晴らしさを、一人でも多くの人に伝えたい。そんな想いで、店舗2階で行う企画展にも力を入れる。

## 使いやすさはもちろん、ひとひねりある意匠も大切に。

「うちが扱うんは、使うてなんぼの実用品の器ですけど、使い勝手とひとひねりある面白さも大切にしてます」、と山本さん。単に丈夫で使いやすいだけでなく、ちょっとした意匠の面白さも作家物の魅力。工房や展覧会に足しげく通い、見極めるのは、自分が好きだと思えるものかどうかだという。「ちょっと使いにくうても、何や面白いもんが私は好きやね。薦め甲斐もありますわ」。陶器への愛情に加えて、山本さんが意匠に感じる「ひとひねりある面白さ」は、彼女の審美眼を支え、実用性と芸術性のほどよい調和を見抜く。作家が多く集まる料理屋で磨かれ、培われた感性がまた、陶器が持つ魅力を余すところなく伝えてくれる。

企画展では思わぬ掘り出しものと出会えることも。5月14日（月）までは加古勝己さん、5月23日（水）～28日（月）は織田阿奴さん。6月6日（水）～11日（月）は田辺さんによる創作ジュエリーの展示が行われる。

うつわ屋
**めなみ**

北区小山花ノ木町15／☎493-4353／11時～18時／定休日：火／www.k5.dion.ne.jp/~menami

受け継いだのは、菓子を作る精神。

# 「手が変われば菓子は変わると思います。だから1店舗主義を貫いてます」

菓子職人　中村雄作

# Chouseidou

ハンケイ500m

ガラスケースには和菓子の見本のみ。注文すると初めて、奥で菓子職人が作り始める。「うちには茶房もありますから。できる限り、できたてを召し上がっていただきたい」。そう語るのは、菓匠長生堂の3代目、中村雄作さん。家業を継ぐべく、菓子職人の道を志したのは26年前。季節に敏感な茶人が贔屓にするこの店で、多くの経験を経て、現在代表として活躍している。

「お茶人さんは、お菓子のサイクルも楽しみにされているので。やはり季節には敏感になりますね」。2週間に1度は、菓子の色合いや形、名前を変え、その時期に一番相応しいものを並べるという。それは朝生菓子はもちろん、上生菓子や干菓子にいたるまで。季節に敏感なこの店では、時期を逃せば来年の同時期まで、お目にかかれない和菓子がたくさんある。「桜餅は4月で終わりですね。交代で柏餅が始まります。5月5日頃までですけどね（笑）」。柏餅が終われば、6月20日頃から出始めるのが水無月。ほんの数日間だけ売られる菓子も少なくない。「5月に水無月を出されるお店もありますが、やはり時期のものですから。うちは6月末からですね」。

# 「茶人の選ぶ京の菓匠」

**季節感を大切にする、1店舗主義の想い。**

## 新作も、まずは日々の誠実な菓子作りから。

「ちょっと粉を間違えて作った菓子があったんです。たくさんできたから皆で食べてみたら、それがとても美味しかった。それからその生地を他の菓子にも応用してみたんです。新作って意外と偶発的に生まれるんじゃないかな」。家内工場で作る店では、大手のように商品企画の専門部署は無い。これを作りたい、と具体的に思い描いてではなく、日々の誠実な菓子づくりをする中で、偶然生まれたものが、ヒット商品に繋がることもある。「手が変われば、菓子も変わると思うんです。だから、できるだけ、この規模で自分が作り上げたい」。創業以来の1店舗主義を貫こうとする中村さん。何より、伝承した大きなものは、技ではなく菓子づくりへの精神だという。

## 受け継いだ心を土台に時代とともに変わる味。

「100年前と今では材料や砂糖の品質もまったく違う。伝統の味ってよく言いますが、私は昔と同じ味はできないと思います」。中村さんが跡を継ぎ、長生堂の菓子の味は少しずつ変化している。「時代によって甘さ離れもあります。その時代に合う味をつくることも大切でしょう」。京菓子を軸足に、もう一方の足では、常に情報収集したいと語る中村さん。「昔であれば、1町内に1つは和菓子屋があると言われました。それくらい京都は和菓子屋が多いようです。だから、京都のお客様は、我々より、よく和菓子をご存知なんです。ご意見からヒントをいただくことも多いですね」。5月15日には、その1日だけしか販売されない「葵上用」が登場する長生堂。新緑色の美しい菓子と、涼を見せる寒天菓子が、そろそろ並んでいるだろう。

初代から受け継ぐ、たくさんの菓子型も未だに使われている。写真は躑躅（つつじ）をイメージし、きんとんをベースにした季節の上生菓子。昨年は粗い目で裏ごししたので、今年は細かい目にしようかと思案中。菓子の細工から菓名まで、毎年少しでも変化をつけたいと言う中村さんの心が見える。

すぐ前には鴨川が流れる静かな佇まい。なからぎの道を通って植物園までの散歩コース。休日には甘味をもとめて、行き交う人が、長生堂の奥の間、茶房「長寿庵」に訪れる。

京菓匠
**長生堂**

左京区下鴨上川原町22-1／☎712-0677／10時～18時／定休日：月（祝日の場合は翌日）・最終火曜／chouseido.com

食材をどう扱うべきか。串揚げの完成度に表れるのは持ち味への理解。

# 「一番気をつけるんは、ちゃんと素材を活かせてるかどうか」

店主　足立明夫

Adachi

ハンケイ500m

# 「見極めた食材だけを、串揚げに」

**選ぶのは揚げて美味しい食材。その新価を引き出すために。**

小綺麗なカウンター席に腰を落ち着けると、ストップをかけるまで熱々の串揚げが運ばれてくる。お客さんのペースに注意を払いつつ、具材によって違う絶妙の揚げ具合を見計らいながら、てきぱきと串を揚げていく店主の足立明夫さん。「もう体が揚げる感覚を覚えこんでるんやろうね。難しいなんて思ったことはないから」。

そもそも、足立さんのご実家は、かつて京都で天ぷら屋を営んでいたという。揚げものには小さいころから親しみ、やがて家業に入った。研鑽を積み、30代半ばで独立し、開いたのがここ、串揚げ「あだち」。当然、揚げものに関しては精通し、迷うところがなかったのだ。

## 大切なのは、素材を理解すること。

ゴマ油と大豆油を中心に独自にブレンドした油で揚げ、あっさりと仕上げるのがこちらの特徴だ。「別に京都を意識するわけやなくて、こんな串揚げが作りたかっただけなんや」、と足立さん。ラードのコクに頼らない分、素材の使い方が旨味の決め手となってくる。「一番気をつけるんは、ちゃんと素材を活かせてるかどうか。それだけで揚げた方がええもんを、下手にいじくったりは絶対にしたくないから」。

例えば、旬の小鮎などは、素材の持ち味を最大限に活かし、下手に加工を加えない。衣をあまりつけず、素揚げのように仕上げる。それが、一番美味しいからだ。一方で、複数の食材が調和した旨味を楽しませる串揚げもある。シャケにはクリームチーズ、エノキは豚肉で包み、菜の花はベーコンで巻く。すると、一段と素材の旨味が引き立つのだとか。その上に大きさや切り方にまで細やかに工夫を凝らす。「やっぱり一番大変なんは仕込みやな」、と足立さん。そうして作り出される串揚げは個性に富み、それぞれが1つの料理として完成した味わいを誇る。

## 揚げればさらに美味しくなる。そんな食材を扱うのが楽しみ。

「洋風の具材でも使えるやろ。串揚げのそんな自由なとこが面白いんや」。だからといって何でもという訳ではない。「使うんは、串揚げにしていっそう美味しくなる食材だけ。揚げても代わり映えしないもんは、わざわざ揚げへんよ」。そう強調する足立さんの食材に対する思い入れは相当なもの。「松茸は鱧と合わせて串揚げにしたら最高やね。扱うんが本当に楽しいな。あとはイチジク。実は揚げたら美味しいんやで」、と陽気に話す。店に出すのは、それほど足立さんが認めた食材を使った自信作。お客さんのストップコールのタイミングは気になるところである。「だから、その日のとびきりの品は、早めに出すんや。まぁ、10本目くらいまでには出しとかなね」。1本の串揚げが、これほど印象に残るのも当然のこと。あっさりとした衣は彼の串揚げへの熱い想いも包みこんでいるのだ。

1日に用意するのは約28種の品々。バリエーションも豊富で飽きさせない。写真は鮭とクリームチーズ、こだわりの鶏肉とタラコ、タケノコとヒラメ、菜の花のベーコン巻き、そして小鮎。食材に応じて衣を加減し、2種のブレンド油を使い分けて揚げる。また、足立さんの趣味は食べ歩き。そこからメニューの着想を得ることも多々あるという。

おすすめはお任せコース。ストップをかけるまで次々と串が揚げられ、運ばれてくる。20種の串で3,000円が目安。足立さんの仕事ぶりが見渡せるカウンターでいただきたいところ。

串あげ
**あだち**

北区小山東大野町39足立ビル1F／☎411-1100／17時～23時(L.O.22時)／定休日：木

**烏丸通の北端と北大路通の交差点辺り。**
**烏丸車庫は大正14年、京都市電が烏丸線全通共に完成して以来、**
**全廃する昭和53年まで多くの地元民に利用されて来た。**
**現在は北大路バスターミナルがランドマークとなるこの界隈。**
**まだまだ烏丸車庫と呼ぶ人も多い。**

# 市電の北の終着駅、烏丸車庫。

ハンケイ500m

「ちょうどこの店の前が、市電の折り返し地点だったんですよ」。約83年間、2代に渡り、この地で古書店を営む丸万書店の店主、今村善慧（よしさと）さん。北大路通に面した店先には、年季が入った書棚に、他では手に入りにくい文学全集、歴史書を所狭しと揃えている。地域の変遷とともに、硬派な商いを続けてきた、この界隈をよく知る人の一人である。

「私が幼い頃は、頭上のポールをこうやって回転させてね。方向を転換してたんですよ」。大きいゼスチャーで、当時見た様子を生き生きと語って下さった。現在、北大路通と加茂街道が交差する辺りから少し西が、市電の北の折り返し地点であり、たくさんの人が往来し、賑わっていたという。

## 北大路バスターミナルと烏丸車庫。

京都では、北大路バスターミナルというより、少し年配の方は「烏丸車庫」と親し

北大路通に面して2カ所、烏丸通にも2カ所と、計4カ所のバス停がある北大路駅前。地下鉄の北大路駅もすぐ近くにある大きなバス停です。界隈を運行するバスの運転士さんのお話に耳を傾け、今日はちょっと時間をつくって歩いてみませんか？

## 「一番前のバス窓から 運転中はしゃべれないから、ここで…」

😄 北大路に面した停留所には次の系統が停まります。西賀茂車庫と出町柳を結ぶ1系統、京都駅へと行くのは、西大路と河原町を通る205系統、千本通と東大路を通る206系統の2本です。ちなみに、206系統は、北大路通の南側にある西行きバス停には停車しませんので、ご注意ください。他に、銀閣寺や真如堂方面を通る204系統、北方面へは京都産大前への北3系統、一乗寺や修学院道へ行く北8系統が停まります。烏丸通の停留所に停まる37系統は、西賀茂車庫と三条京阪を結んでいます。

😄 近隣には大学や私立小学校もあり、客層

KYOTO 京都交通 100周年
百年分の、ありがとう

# Kitaoji-ekimae

今村善慧（よしさと）さん

1937年生まれ。京都で名高い古書店である丸万書店の2代目。全国から訪れる客のため365日無休で営業。

みを込めて呼ぶ。市電が無くなり30年以上経っても、いまだにそのネーミングが廃れずに残っているのは、やはり地元民の思い入れがあるからだろう。

「小学生になってたかなぁ。並んでいる電車を見に、一人で烏丸車庫に行ってみたんです。それはもうワクワクしましたよ」。当時、烏丸車庫は北の終点。そこにはメンテナンスや交代の電車がズラリと並んでいた。子供だけでなく、誰もが見てみたい光景だったという。

## 古書店の思い出は京都の市電の思い出。

文化勲章を受章した日本のフランス文学研究者である桑原武夫氏、歴史学者の中村直勝氏など、多くの著名人も、学生時代からこの書店を利用したという。「京都には大学が多いでしょう。向学心の高い方が、市電に乗って多く来られたと、父からよく聞かされました」。この書店にしかない書物をたずねて、またときには市電で通った京都の思い出を振り返るように、今もこの古書店には全国から客が絶えないという。「先日も、お客様が他府県から、郷帰りのように、お孫さんを連れてお越しになられました。学生時代よく市電で通っていただいたようです」。残っている古書店の前に、市電を乗り降りする人の影が、通り過ぎる気がした。

は通学の生徒さん、地下鉄をご利用の方が多いですね。また、自転車が行き交い、通学する児童も多いため、広い道ながら、運転には細心の注意をはらっています。

昔はこの辺りを市電が走っていました。地下鉄烏丸線が開業した'81年から北山駅ができる'90年までは、北大路駅が北の終着駅だったんですよ。その後、国際会館駅まで延伸し、人の流れやバス路線も変わりました。大型商業施設「キタオオジタウン」ができ、徐々にマンションや学習塾、ファーストフード店が増え、町並みが変化していきました。

散策にはとても気持ちのよい鴨川や植物園が近くにあり、天気の良い日は北大路橋からの眺めも最高です。また北大路烏丸の交差点には数少ない川魚専門店「高田川魚」が、東行きのバス停前には、京の旬野菜直売所「時待ち食」があります。どちらも特徴のある面白い店なので、散策される際には一度行かれてみてはいかがでしょう。（今回は烏丸営業所の運転士さんに聞きました！）

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**

## 職人が捌く、四国の鱧

京都の魚河岸だから、
こだわり、守りたい味がある。
旬の鱧は、ぜひとも手切りで。

鱧は京都の夏を語るのに欠かせへん魚やね。6月～7月は四国で水揚げされた鱧が旨いんですわ。水をよう吸うた鱧と言うてね。山のミネラル分が梅雨でぎょうさん瀬戸内海に流れ出ますやろ。それをたくさん吸って、産卵に向けて、ほどよく脂がのるんが、この季節の鱧なんです。

うちは、落としに照り焼き、鱧寿司と色々扱ってますけど、生の鱧も置いてます。京都は家庭で調理しはるとこも多いからね。せやから、各店に鱧を捌ける職人がちゃんとおって、骨切りもしてるんです。これが難しいて、できる職人なんて限られてますわ。こんなんしよる魚屋なんてスーパーではまず無いやろうね。とくに落としは、鮮度と包丁の入れ方が味を変えます。その日の朝に〆て、職人が骨切りした落としは、立体的に花が咲きますし、一目瞭然ですわ。京都の人は鱧にはうるさいからね。手切りでしか出せへん味を、よう知ってはる。そら全部とはいかへんけど、ちゃんと捌ける職人は置いとかな、京都の魚河岸として胸張れませんから。今年の夏はぜひ、うちで手切りにした、ええ鱧を食卓に並べてもらいたいもんです。

京の魚河岸 西浅
上京区室町通鞍馬口下る
森ノ木町四六一
☎四五一―〇一二五
www.nishiasa.co.jp

⊙烏丸店 ⊙西院店 ⊙洛北店 ⊙五条店 ⊙桃山店 ⊙二条店 ⊙大徳寺店 ⊙上賀茂店 ⊙上堀川店 ⊙岩倉店 ⊙西賀茂店
⊙金閣寺店 ⊙西京極店 ⊙祝園店 ⊙上本町店 ⊙草津店 ⊙梅田店

今回は、江戸時代に書かれた精進料理の献立本をもとに
懐石近又の鵜飼さんに、ゆば長さんのくみ上げゆばを使い、お料理を作っていただきました。
京料理のエキスパートと、京都の伝統食ゆばの職人さんのお二人に
お話をおうかがいしてみましょう。

懐石・宿 近又 7代目主人
鵜飼治二さん

×

ゆば長 3代目主人
長井康裕さん

# 第3回　精進料理から学ぶ

くみ上げゆばは、それだけで大変美味しいものです。だから、できるだけ過度な味付けをせず、生ウニやイクラをのせて、ゆばの食感や素材そのものの味を楽しむのがおすすめです。今回は江戸時代の精進料理の文献をもとに、ちょっとした懐石風に仕上げてみました。当時の文献に記されているレシピを見ると、現在の京料理の調理法とさほど違いがないと感じました。近又にはベジタリアンの外国人の方もお越しになります。そのとき、困ること無く、普段通りのお料理をお出ししています。京料理は、必ずしも肉や魚がメインになるものではなく、野菜やゆばを季節の美味として調理し、ご提供することも多いのです。今回のくみ上げゆばのうす葛仕立てには、アレンジで若狭の甘鯛を酒蒸しにして添えています。生姜葛が甘鯛とよく合うと思います。

〈作り方〉
●くみ上げゆばの茶碗蒸し
茶碗にくみ上げゆばを敷き、ユリネ、ミョウガ、白身魚などをのせ、再度、くみ上げゆばを被せます。そのまま10分ほど蒸し、季節の青菜や、生ウニ、イクラなどを好みで添え、葛あんをかけます。卵を使わず簡単にできるご馳走です。具材の塩分と葛あんの薄味で、ゆばを美味しく味わいます。

●くみ上げゆばのうす葛仕立て
くみ上げゆばを流し缶に入れ、茹でたエンドウ豆の皮に、しわができないように徐々に冷まし、ゆばの上に満遍なく散らし入れます。再度、くみ上げゆばを入れて押していき、ゆばの中にエンドウ豆が散らばるように整えます。半日ほど押すと、冷えて次第に固まっていき、一晩置くとしっかりと固まります。酒蒸しにしておいた甘鯛をお碗に添え、ゆっくりと生姜の葛餡を流し入れます。
※くみ上げゆばは、できたてのものを使います。
※甘鯛は酒蒸し、または片栗粉をつけて茹でてもいいです。身崩れせず、旨味を閉じ込めるようにします。

**鵜飼治二**
懐石・宿 近又　7代目主人・総料理長
創業二百余年の老舗料理旅館「近又」7代目又八を襲名後、食育講演依頼を多数受け、大学、専門学校で講師として活躍。NHK京都放送「京いちにち」料理コーナーに3年間レギュラー出演。京野菜の豊富な知識と優れた技能が認められ2007年「京野菜マイスター」に。

**懐石・宿　近又**
中京区御幸町四条上る｜☎221-1039
定休日：水｜www.kinmata.com

**長井康裕**
ゆば長　3代目主人
75年の歴史を持つ老舗「ゆば長」の3代目。同志社大学工学部修士課程修了後家業を継ぐ。豊富な知識と実直な姿勢で手作りゆばの伝承の技を守る。

**京都御所の畔　ゆば長**
上京区室町今出川上る
☎417-1245｜9時～16時
休：日・隔週土曜（不定）｜P有
www.yubacho.co.jp

江戸時代の文献を読み、ゆばを使われる料理は精進料理に集約されていることを、改めて実感いたしました。現在、植物性のタンパク質を多く含むゆばは、健康食品という観点からも見直されており、大変嬉しく思っております。しかし、決して特別なものではありません。私の幼い頃、京都では日常のおばんざいとしても、ゆばが多く用いられておりました。京都の土で育った地野菜は、同じ京都の水で作る京ゆばとよく合います。出汁を媒介に素材の旨味を引き出し合う、美味しい季節のゆば料理がたくさんありました。そんな昔から親しんで食べられてきたゆばは、私の代だけのものではなく、伝承していくべきものだと考えております。乾燥ゆばの端っこで佃煮を作り、ご近所に配られる。そんな風に、ゆばが京都の暮らしに根ざすことを願っております。

精進料理献立集

24番　初夏献立　一汁本5菜
茶碗
うすくず　すくひゆば
つけ志めじ
ゑんどうまめ
かくしせう可（かくし生姜）
すくひゆばなま（生）なるをはち（鉢）に入
せいろうにて蒸し　阿みじゃくし（網杓子）にて
能（よき）不（は）どにすくひ　能（よき）じぶんに
にこむ
しめじ志（し）不（は）だし（塩出汁）じく（軸）をは
なし
にこむ　ゑんどうまめ　ゆ（湯）にして
おり入　せうが（生姜）志ぼりしる（汁）入

# BELLOTA！

## ［京都で一番美味いベジョータを出したかったんです］

京都に３店舗を展開するスペイン料理店「BELLOTA（ベジョータ）」。店名のベジョータとは、イベリコ豚のうちでもドングリのみを食べて育った最高級のブランド豚を指す。オーナーの植本さんがこのベジョータと出会ったのは、‘09年。とある大阪のイベリコ豚専門店でだった。ベジョータを日本に広めたと言っても過言でない第一人者、山本秋雄さんが営むこの店での出会いが、彼を一気に開店へと駆り立てた。「口に入れた瞬間に、魅了されましたね。素晴らしく芳醇な味わいは、まさに僕の理想でした。このベジョータを出したい。ただ、そんな想いに突き動かされました」。そのわずか４日後、スペインはベジョータの産地、ハブーゴ村へと視察に旅立った。

広大な敷地でイベリコ豚を放牧するハブーゴの農場にて。

‘09年、ハブーゴ社のフリオ・レビッリャ社長と河原町店にて。彼は認定店である証に店にサインを残した。

「ベジョータを取り巻く環境など、本質を理解しておきたくて。でないと、お客さんに僕の想いが届かないと思いました」。その行動力と熱意は、やがて山本さんを動かす。世界的に知られるベジョータの生産会社、コンソルシオ・デ・ハブーゴ社からも絶大な信頼を置かれる彼は、植本さんの仕入れ契約に尽力してくれたという。“品代は後でいい。とりあえず希望の数を卸せるようにしたから、思うようにやってみろ”。驚くほどのスピードで勝ち取った信頼だった。「生ハムと聞いたら真っ先にうちが思い浮かぶ。僕が目指すのはそんな店ですね」、と植本さん。掲げたベジョータという店名は、彼の高い志の表れでもある。

「１本の腿にはピエルナーにマサ、コントラマサと味わいの異なる部位があります。これをできるだけ均等に、そして薄く切り分けるのがコツですね」、と細身のナイフでベジョータを削ぐ植本さん。オリーブオイルと同じ成分を誇る芳醇な脂を中心に、ほどよく赤身を織り交ぜながら薄く切り分ける。「この口に含んだ瞬間の風味と口溶けを、たくさんの人に味わってほしい。僕は京都で一番美味いベジョータを出したいんです」、と熱い想いを述べる。店舗が増えるごとに、よりいっそう彼はクオリティを落とさぬよう腐心し、ベジョータの味わいを最大限に伝えてきた。この真っすぐな姿勢がまた店の活気ある雰囲気を形づくってもいる。

細身のナイフで薄く削がれるベジョータ。この一仕事が味わいを左右する。

室町店 075-351-5826　河原町店 075-351-5828　富小路店 075-351-5829　www.bellota.jp

京都のおべんきょう

京都生まれの京都育ちでも、まだまだ知らないことが多い京都の文化。
京都には代々続く暖簾を守り、伝統を継承されている方々がいらっしゃいます。
料理や食材、工芸品もまた、京都を知るための大切な要素の１つ。
今も昔も変わらない、京都のことを、少しずつ教えてもらいましょう。

（上）甘みのある上品な香りが京都の証。全国の専門店も清福堂で仕入れるという。
（下）五条大和大路のちょうど角にある清福堂。少し歩けば、清水焼の窯元や、京情緒あふれる町並みに出会う。

# お茶のはなし

## 京都ならではの宇治茶へのこだわり

清福堂　3代目主人
**岡田芳和**さん

京都でお茶の卸問屋をはじめて今年でちょうど、86年目を迎えます。祖父の代からですので私は3代目です。父は、まだ幼く何もわからない私の手をひいて、よく仕事へ連れていきました。跡を継ぐのが私だったので、家業を覚えさせたかったのでしょう。

宇治は黄檗の自園の茶と、和束町の特約農家。創業以来、露地ものの茶葉だけにこだわり、販売しております。その一筋を貫くのはもちろん、宇治茶の風味が、甘く香り高いこともあります。しかし、なによりここは京都です。せっかく京都でお茶屋をしているのなら、そばにあるお茶を、召し上がっていただきたいと願うからです。

おかげ様で、茶の栽培、製法から手入れまで、しっかりと見極める目利きだけは、自信が持てるようになりました。望む味わいのお茶に出会うまで、数週間、茶園を歩き続け、選び抜いた茶葉だけをご提供しております。新茶の季節です。気兼ねなく飲める価格帯で、美味しい宇治茶を、たくさんご用意して、お待ちしております。

**岡田芳和**
清福堂　3代目主人

**宇治のお茶　清福堂**
**東山区五条通大和大路角**
**☎561-4147｜9時～19時｜定休日：日・祭日**
**www13.plala.or.jp/ujicha-seifukudo**

# 京都の佃煮

## やわらかさの秘訣は昆布選びから

京風味　富起屋

御所にほど近く、風情がまだ残る二条通に面した、町家の雰囲気のある綺麗な佇まい。

茶人だった先代が創めた富起屋の佃煮昆布は、おかげ様で、多くの皆様に喜んでいただけるようになりました。「とろけるような舌触り」と表現される当店の佃煮昆布。その味わいの源は、まず昆布選びから始まります。香り高く、少し甘みのある、函館産の真昆布のみを厳選し、秘伝の醤油でじっくりと丁寧に炊き上げます。この技と行程を伝承することで、肉厚でまろやかな、京風味の佃煮昆布が出来上がります。色紙昆布は、丁寧に4センチ角に切り揃えられた、色紙の形をしております。

当店のものはお見舞いにも遣われるほど、やわらかく、あっさりとした旨味を保っております。素材の持つ自然の風味を活かした富起屋の佃煮は、きっと佃煮の持つイメージを一新していただけるはずです。

御中元やお歳暮、各種お祝い、法事など、贈答品としてよく利用される。
茶塗り化粧箱や黒うるし化粧箱の上品な詰合せは特に人気がある。

**京風味　富起屋**
**中京区二条通富小路東入る北側**
**☎211-4894｜10時～18時｜定休日：日・祭日**
**www.fukiya.com**

# こいくち

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

こいくち醤油
180ml 瓶 …… 270円
360ml 瓶 …… 520円
1リットルパック …… 520円

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

ハンケイ500mコラム

# 季節のごちそう

料理・解説／料理旅館 鶴清　田中信行

## 鱧の葛たたき

川床が始まる5月から9月まで、よく登場する鱧料理です。
鱧はおろして骨切りします。京都の夏の風物詩ですね。
吉野葛を細かく砕いて粉状にしたものを、鱧に丁寧にまぶしていきます。
刷毛で身の1枚1枚にきっちりとまぶすと、鱧の旨味を逃さず、
つるっとした心地良い食感も愉しめます。
たっぷりの塩で茹でた後、粉を落とすため、もう一度さっと湯がきます。
2度湯に通すので、塩茹では少し濃いめがいいでしょう。
添えの水菜は、夏には三度豆に、香りづけの木の芽は柚子に変わります。
ふわっとした柔らかさが際立つとき、鱧は一層美味しくなります。
熱々をお召し上がりください。

料理旅館 鶴清 | 下京区木屋町通五条上る下材木町451／☎351-8518／ www.tsuruse.co.jp
川床料理　昼：4,800円～（税サ込）　夜：8,000円～（税サ込）

# support　私の愛車ブログ

May / 12 / 2012

## 天然のアロマミストでシュシュッと爽快！トヨカロさんオリジナルのシュシュモ！

いつもの点検で、主人とトヨタカローラ京都吉祥院店に来てみたら・・・
なんと見たことないスポーツカーが展示されてましたっ。(*゜▽゜*)
なになに！？これなに〜！？　めっちゃカッコいいんですけど〜！！！
思わず見惚れていたら・・・さやかちゃんとこなつちゃん、まなみちゃんの 3 人が登場！

「先日出た新型スポーツカー、トヨタ 86（ハチロク）です！フォルムが綺麗でしょう！」
と、いつも元気なこなつちゃん。ここは女性スタッフが多いから、とても入りやすいんです。

「それから、これはトヨタカローラ京都オリジナルのアロマミスト、
chouchoumo!（シュシュモ）です」。
と、すごく素敵な青い小瓶を見せてくれたのはさやかちゃん。
フランス語のお気に入り chouchou（シュシュ）の造語なんだって〜。
なんだかお洒落〜。.:*･゜☆(●ˆ▽ˆ)･゜☆.。.:*･゜

シュシュッとミストをスプレーしてもらったら
ふわわ〜ってペパーミントのいい香り！！！♪ヽ(´▽`)ノ。.:*☆
「トヨタ 86 販売を記念して、オリジナルの香りを作ったんですよ」。
こなつちゃんの持ってるのはどんな香り？と聞くとまたシュシュッとしてくれました。
ひゃ〜っ！(ˆ▽ˆ)♪♬♬さっぱりオレンジの香りだ〜！！

「リフレッシュしたいときには、柑橘系のエスポワール、
ゆっくりとリラックスしたいときにはルポゼがいいですよ」とまなみちゃん。
天然のアロマオイルが数種類、配合されていて、とってもナチュラルなんだって〜。
なんだか車屋さんじゃないみたい！
いつも笑顔で迎えてくれる 3 人と、カッコいいスポーツカー 86 を記念撮影しました！
みんなとっても可愛いですよ〜！！！

これがシュシュモ。
（赤：espoir、緑：reposer、水色：espoir86）
3 種類のすべてが、天然の植物やフルーツの
とってもいい香りでした。
86 販売を記念して、定価 1,500 円がしばらく
は 860 円！これはお得！！！
ちなみに、私は柑橘系のエスポワールを
買って帰りました！
赤いラベルがとっても気に入ってます！

**AREA 86**
トヨタカローラ京都の吉祥院店は、エリア 86 なんですって！
展示車／試乗車を設置して、86 の専門スタッフさんがおられる店舗なのだそう。トヨタカローラ京都さんって、本当に頼りになります (o゜▽゜)！

### 私の愛車　点検・整備のエトセトラ

毎日、安心で快適自動車のトラブルを未然に防ぐためにも定期的な点検はとても大切。プロの目でしっかり診断し、愛車をトラブルから守ってもらいましょうね！

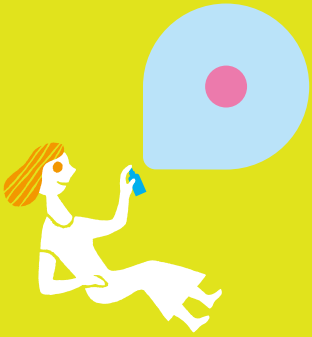
**●法定 12 ヶ月点検**
12 ヶ月毎に行う法令で定められた点検整備なんです。ブレーキなど外から見れない部品を取り外したり、テスターを用いて電気部品をチェックするなど、プロの目で確実なメンテナンスを頼んでいます！
※点検時にはメンテナンスノート（保証書）も用意！

**●プロケア 10**
プロの技術により、日常点検をサポートするメンテナンス。運転席、エンジンルーム、外廻り、そして下廻りをプロの目で厳しくチェックしてくれます！診断後は各点検項目について、それぞれに応じたメンテナンスプランをアドバイスしてくれるんです！本当に、安心ですよ!!!

### トヨタカローラ京都株式会社 Shop 一覧

**上堀川店**
〒603-8115 京都市北区紫竹下本町 55-5
**北白川店**
〒606-8176 京都市左京区一乗寺塚本町 108
**円町店**
〒604-8466 京都市中京区西ノ京南大炊御門町 1-1
**桂店**
〒615-8225 京都市西京区上桂森下町 35-1
**乙訓店**
〒617-0006 向日市上植野町落堀 8-3
**吉祥院店（86専門ブース　AREA86 併設）**
〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町 22
**伏見店**
〒612-8384 京都市伏見区下鳥羽浄春ヶ前町 117
**醍醐店**
〒601-1362 京都市伏見区醍醐池田町 1-5
**宇治店**
〒611-0041 宇治市槇島町本屋敷 148-1
**城陽店**
〒610-0121 城陽市寺田新池 73-1
**福知山店**
〒620-0882 福知山市堀草木 2309-1
**舞鶴店**
〒624-0946 舞鶴市下福井座尾 670-1
**峰山店**
〒627-0041 京丹後市峰山町管 870-5
**木津川台店**
〒619-0025 木津川市木津川台 6 丁目 1-1
**京田辺店**
〒610-0311 京田辺市草内大東 30-14
**八幡店**
〒614-8054 八幡市八幡南山 30
**亀岡店**
〒621-0011 亀岡市大井町土田 3 丁目 8-27
**伏見マイカーセンター**
〒612-8435 京都市伏見区深草泓ノ壺町 1-5
**八幡マイカーセンター**
〒614-8285 八幡市美濃山御幸谷 1-1

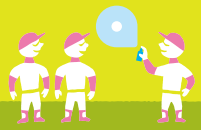
union affinity × トヨタカローラ京都



# chouchoumo!

## いつも、どこでも、シュシュモ！

**ハンケイ500mを制作するunion affinityがプロデュース。**
**トヨタカローラ京都発のアロマテラピー、chouchoumo！の登場です。**



私たちの「お気に入り」と身近な存在、車。エンジンをかける時の、新鮮なワクワク感。心弾ませながらドライブし、やがてカフェや雑貨屋さんへ。そこでは、どんな「お気に入り」を見つけられるのでしょうか。トヨタカローラ京都は、車販売や整備を通し、多くの「お気に入り」探しをサポートしてきました。

今回登場したアロマテラピー、「chouchoumo！（お気に入りと言う意味の chouchou をもじった造語）」は、車に限らず幅広い「お気に入り」探しを演出し、提案していきたいというトヨタカローラ京都の想いが込められたアロマミストです。

シュシュッとひと吹き。周りの空気を一新する chouchoumo！は、アロマテラピストの吉見さん監修の下、トヨタカローラ京都のスタッフさんにも協力いただき、テーマに合わせてブレンドしました。新鮮で、天然由来のナチュラルな原料を使った香りは、市販の芳香剤では味わえない、優しさと清々しさが魅力です。

車という空間はもちろん、リビングやプライベートルームなど多くのシチュエーションでどんどんと使い、素敵に演出してみてください。そんなchouchoumo！が彩る空間では、きっと素敵な、お気に入りも！、見つかるはず。

**監修：吉見弓子**

社団法人日本アロマ環境協会が認定する最高資格、アロマテラピー・インストラクター、アロマテラピストを取得し、アロマ空間デザインも手がける。現在はキャリアコンサルタントの他、多方面で活動する。

**デザイン：森華**　（ http://mori-hana.com ）

2007 年よりフリーランスで、雑誌・書籍のイラストおよびグラフィックデザイン、古典を題材にした本作りを中心に活躍中。著書に『論語絵本』（京都新聞出版センター他）。ハンケイ 500m ロゴ制作。

**問い合わせ：**トヨタカローラ京都吉祥院店（075-661-3271）　**詳細：**www.corolla-kyoto.com ・ www.hankei500.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

読者の皆様、こんにちは。いかがでしょうか、ご機嫌は。
私は、とっても絶好調。ファインセンキューと叫びます。
だって、私の戯れ言も、アニバーサリーですものね。

さてさて、私の記憶が確かならば、私が寄生するこの雑誌も、
もう一周年ということです。
それを記念しまして、表紙と挿絵の原画展を
切替さとさんのコラージュアート展にかこつけて、開催するとか。
まぁ、全て切替さんの作品ですから、そのような表現も変なのですが。
もちろん、私や後ろのマリエールちゃんのこれまでの近影も、
挿絵の1つとしてご覧いただけます。
とくにマリエールちゃんの変貌ぶりには、一見の価値がございますわ。
しかし、その訳には触れてはなりません。考えてはなりません。
いたずらな介入は、あなたをこの世のどん底に貶めることでしょう。
ただ、ご安心を。それもきっと、いつかいい思い出となるのです。
そんな境地に辿りつき、やっと1つ気づくことがあるのです。
貧しさに負けた？いいえ、世間に負けてしまったのね、と。

そうね、後ろのマリエールちゃん。そして、私は耽る時間。
またお出かけして見つけた問題、出してあげてちょうだいよ。

**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。」

## 問題

※検索には www.google.co.jp をお使いください。

### 1

新緑の昼下がり。メニエールとふと立ち寄ったカフェがある。「つい最近オープンしたのね。昨年この辺りを通ったときには、確か・・・」と、誘われるまま店内へ。大通りに面しているが、なんとも**落ち着いた空間**に、ほっと癒される。時節がら、水出しアイスコーヒーを頼もうとしたが、ふとカウンター席のマスターの手に目が止まった。**サイフォン**コーヒーがある。クリームチーズケーキや**モンブラン…**と迷ったあげくシフォンケーキとセットにすることに。店名が、優しさや思いやりを感じる場所を表す、このお洒落カフェ。ある大学のすぐ南にあるという。その大学の名前を答えていただけるだろうか。

### 2

京情緒が漂う通りを、私はよく散策する。先週は**押小路通**を寺町から西へ歩いた。麩屋町の手前だったか、装飾の素晴らしいリングをショーウィンドウ越しに見つけた。ふと横を見れば、ガラスドアの向こうには、丁寧に彫金を指導する先生の姿が。「素敵だ・・・私も習おうかしら」。**少人数**でも丁寧に指導してくれるという、この**工芸工房**。2F のギャラリーは、職人達が手掛けた、和テイストのアクセサリーやモダンなジュエリーが並ぶ。さて皆さん、鎚が舞うという小粋な店名のこの工房、初心者の基礎技術カリキュラムも万全の彫金教室がある。その 1 レッスンは何時間なのかを答えてもらおう。

### 3

行楽シーズンには、都会の喧噪を避け、自然に赴くため、郊外へ出て行くのが私の常。**北近畿**は車でぶらぶらするのに丁度良い距離だ。途中で「村上」と看板が上がった**ガソリンスタンド**に立ち寄ることもある。もちろん、給油のためでもあるが、最近は、道の駅さながらに、**地域社会**に密着した大型のインターセルフ SSも出来ているから面白い。ご当地物の蕎麦やケーキ・・・いやいやそれより私の心を和ませるのは、美しい由良川か。さあ皆さん、私を癒す由良川の側にある、地名が頭についたインターセルフSS。なんという地名か答えてもらいたい。

## 問題を解くとステキなプレゼントがもらえます

- AIDANA（8P）の「手製革カード立て」…… 1名様
  手作りの風合いが、なんともオシャレです。
- 菓匠 長生堂（12P）の「かも川」（10個入1箱）…… 1名様
  茶道裏千家 千宗室 家元賞を受賞した名菓です!
- 串揚げ あだち（14P）の「3,000円分の食事券」…… 1名様
  仕込みに時間をかけた自信作!サクッと揚げたては最高!

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：７月１日 am 0:00

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

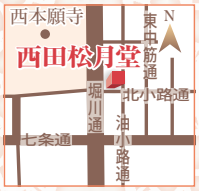
「京都ならではの奥深いセンスを、プラスアルファの提案として示していきたい」。

**答え** 提案力

京情緒あふれる和の佇まいの店舗は、西本願寺のすぐ向いを入った北側。使い捨て文化が蔓延る中で、西田松月堂の代表、西田光宏さんの表具、表層の修復技術は多くの名品を甦えらせてきた。「著名人の作品でなくても代々受け継

いだものだから残したい、という方もいらっしゃる。その思いを大切にしたい」。伝承技術と、一流の職人が集結する

京都のクオリティ。これが西田松月堂が地元はもとより全国に固定客を持つ所以である。「お客様の要望を十分に聞くことから始めます。だから九州でも出向いて表具の状態、飾る場所を確認します」。フェイストゥフェイスで顧客と向き合う西田さん。その誠実さと独自の提案力もこの店の核となっている。京都で生まれ育った奥深いセンスを生かし、顧客の好みに合わせた表装を、3パターンは提案するという。「自分の修復したものを100年後また、誰かが直してくれることを願っています」。




**西田松月堂**
下京区北小路通西中筋東入る丸屋町128／☎371-9429／9時～19時／年中無休／www.joho-kyoto.or.jp/~retail/hanjou/nishida/index.html

## 2

**占庭**
上京区新白水丸町457-4SINビル2F／☎406-1186／11時～18時／定休日：月・火・金／www5.ocn.ne.jp/~uranai

**答え** 散歩カフェ

「お客様に〝すっきりした〟って言われます。よろず相談所みたいな感じですね」

「皆さん、本当はちゃんと答えを出されてます。実行するきっかけが欲しいだけですよね」。なにかと怪しげな雰囲気も持たれがちな「占い」だが、占い師のみゆきさんが営む「占庭」は少し違うことで人気がある。「占いを媒介に、

よろず相談所として利用する方が多いですね（笑）」。生年月日、手相、タロットによる、その人の適性や持っている星をきっかけに、心を整理整頓し、自分で決断できる手伝いをするのがみゆきさん。「決して予言なんてものじゃなく、選択肢を広げたり、意志を固めたり、そんな風に有効活用して欲しい」。同じフロアには有機栽培のコーヒーや紅茶が楽しめるカフェも併設されており、リラックスムードが漂う、なんとも心地良い店内。就活前の大学生がふらっと立ち寄り、みゆきさんに占ってもらうことも多いという。春からは予約制で初心者向けのマンツーマン指導のタロット教室も始める。

## 3

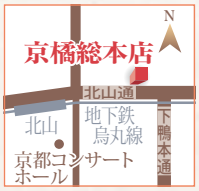
「修行から帰ってきて、すぐに考案したお菓子です。紅茶やコーヒーにもよく合います」。

**答え** 北山花伝（きたやまかでん）

府立総合資料館から東へ徒歩5分。ファッショナブルな北山通りに面した一角に、昔ながらの和菓子屋さん、京橋総本店がある。明るい店内

は誰もが入りやすい趣を醸す。「他には無いものを作りたかった。でも洋菓子にしたくはなかったんです。やっぱり和菓子屋なんでね（笑）」。

京橋総本店のご主人、八木大輔さんが、修行を終えた7年前、考案したオリジナル商品が「北山花伝」。小麦粉と砂糖、卵だけを使ったブッセ風の生地には、国産りんごに火を入れて裏ごしし、白餡と混ぜた餡がたっぷりと詰まっている。和菓子屋のこだわりで、乳製品やバターを使わずあっさりと仕上げた。「観光客にも人気があるんです」。北山花伝のほか、季節の朝生菓子もこの店の人気の一つ。奥さんと二人三脚で、朝早くから餡を炊くという。甘酸っぱいりんごの風味豊かなこの銘菓は、できたてが一段と美味しい。




**京橋総本店**
左京区下鴨南芝町49-1／☎781-2143／9時～18時／定休日：日／www.thecube.co.jp

ニキビ、紫外線、肌荒れ… お肌のお悩みありませんか？

## 夏波夕日（なつみ ゆか）の美容天気

お天気・お肌・髪質に合わせた美容情報が
毎日見られるお役立ちケータイサイト！

乾燥肌注意報 | 日焼け＆シミ注意報 | 毛穴注意報
心理占い | 最新美容ニュース | キレイのコラム

お肌の悩みや、ファッション・栄養学のコンテンツまで、あなたの美容をサポートするコンテンツが盛りだくさん！あなたの住んでいる地域や、肌質・髪質を設定することであなただけの美容情報が毎日ご覧いただけます。

夏波夕日の美容天気 公式モバイルサイト

【アクセス方法】

iモード [メニューリスト]→[恋愛/ﾋﾞｭｰﾃｨｰ/ﾀﾞｲｴｯﾄ]→[ビューティー]→「夏波夕日の美容天気」

Yahoo! ケータイ [メニューリスト]→[くらし・健康]→[ｺｽﾒ・ﾌｧｯｼｮﾝ]→「夏波夕日の美容天気」

※au ケータイからもご覧いただけます。

http://b-10.net/

詳しくはケータイサイトで。

美容天気 検索

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

運営会社：株式会社クレイド お問い合わせ：info@b-10.net


## 次はう～んと南東へ。

**次号は7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 | A-vik |
| 広告デザイン | DESIGN No7<br>tram6 |
| Web デザイン | こうめ工房 |
| 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 |

## ハンケイ500m CHILDREN！

心太郎（しんたろう）ちゃん
5ヶ月

「太子道て。
またマニアックな…。」

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！●できるだけ画質の良い横イチ写真をご送信ください。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

www.hankei500.com 市営地下鉄ラック以外の設置箇所やバックナンバーはHPからどうぞ！


マダムが選ぶ季節のTea

マスカットフレーバーが香る水出しアイスダージリンのファーストフラッシュ。

ダージリンの黄金色の美しさは、ロンググラスで一層引き立ちます。一晩じっくりと水で抽出した紅茶は、渋みがすくなく、すっきりと香るマスカットフレーバーを、心地良く楽しめます。自家製の紅茶ゼリーや手作りジャムを添えたスコーンもご用意しております。新緑の庭を眺めながら、ゆっくりとお愉しみ下さい。

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
（天龍寺門前東へ徒歩1分）
☎871-5087（P 有）
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
www.tea-annamaria.com

水出しアイスダージリンティー 950円
紅茶ゼリーとセット 1,000円
自家製スコーン 手作りジャム添え 300円

美味しい麺類を紹介！

# 衣笠 ぜん

築80年の町家を改装し、ゆでたてうどんを提供する「衣笠ぜん」。大将が朝6時から仕込む自家製麺は、材料に北海道産の硬質小麦と、粘り気がある九州産をブレンドしたこだわり麺。もっちりしたコシとツルツルと滑らかな食感がたまらない。これからの季節の人気メニューは、とり天山いもぶっかけうどん。サクっと香ばしい、揚げたての柔らかい鶏ムネ肉と、とろろ芋がうまくマッチし、ほど良い甘さの出汁で野菜と一緒にさっぱりといただく。金閣寺からほど近い観光地にある、隠れたうどんの名店である。

「とり天山いもぶっかけうどん」880円

密かな人気メニュー「豆乳プリン」。あっさりした、ふるふるのプリンに黒蜜がよく合います！食後にいただくと180円！

北区衣笠街道町5
☎ 203-1291
11時半～16時
定休日：火・第2月

信頼・安心・安全

since 1941

**本店**
京・北区烏丸通鞍馬口上る　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

# 山寺に、この和尚あり。鈴虫の鳴く寺より。

**最後に**
学生さんにも、
昔ながらのお寺参りを
教えてあげるんや

若々しい息吹とともに新緑が境内を包み始める季節、老若男女に紛れ、学生服姿の参拝客が増えてくる。修学旅行のシーズンとなり、京都見学の折に多くの学生がこの山寺へと足を延ばすのだ。おそらく、彼らにとっては初めての体験となる、鈴虫寺の参拝。京都タワーと背を並べるほどの標高からの展望を楽しみ、その後に耳を傾けるのが、名物「鈴虫説法」である。

妙徳山・華厳寺の9代目住職桂紹源さん、そして副住職の桂紹寿さんによる法話は、独特の語り口調とユーモアにあふれた内容から、修学旅行生も虜にする。「修学旅行やいうても、せっかくうちに来てくれてるんや、心に残る話をしてやらなぁ」、と鈴虫の音色の響く講堂のなか、60以上も歳の離れた子供達に向けて語る桂住職。とっておきの話を、との意気込みが表れてか、話をする住職の語気もいっそうの活力を宿す。

「若い子らには副住職の話の方がええようにも思えるけどな。それでも、わしの話もよう聞いてくれるわ。一番言うてあげたいんは、好きなことをしっかりやり通して、自分の長所にしいや、ということや。それをな、冗談も交えながら面白う話してやるんや」。きっと思いのほかに、面白かったのだろう。講堂からは幾度となく若々しい笑い声が漏れてくる。

「うちはな、皆が住職の法話を聞いて、お地蔵様に手を合わせて帰るお寺なんや。昔からの日本の文化を無理強いせんと、若い子らに教えてあげる。それが、わしの役目の1つや思うてるんや」。法話に耳を傾け、草鞋を履いた幸福地蔵菩薩様に手を合わせて帰る学生達の姿は、桂住職の理念をよく表している。

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・華厳寺
通称：鈴虫寺
西京区松室地家町31
☎ 381-3830