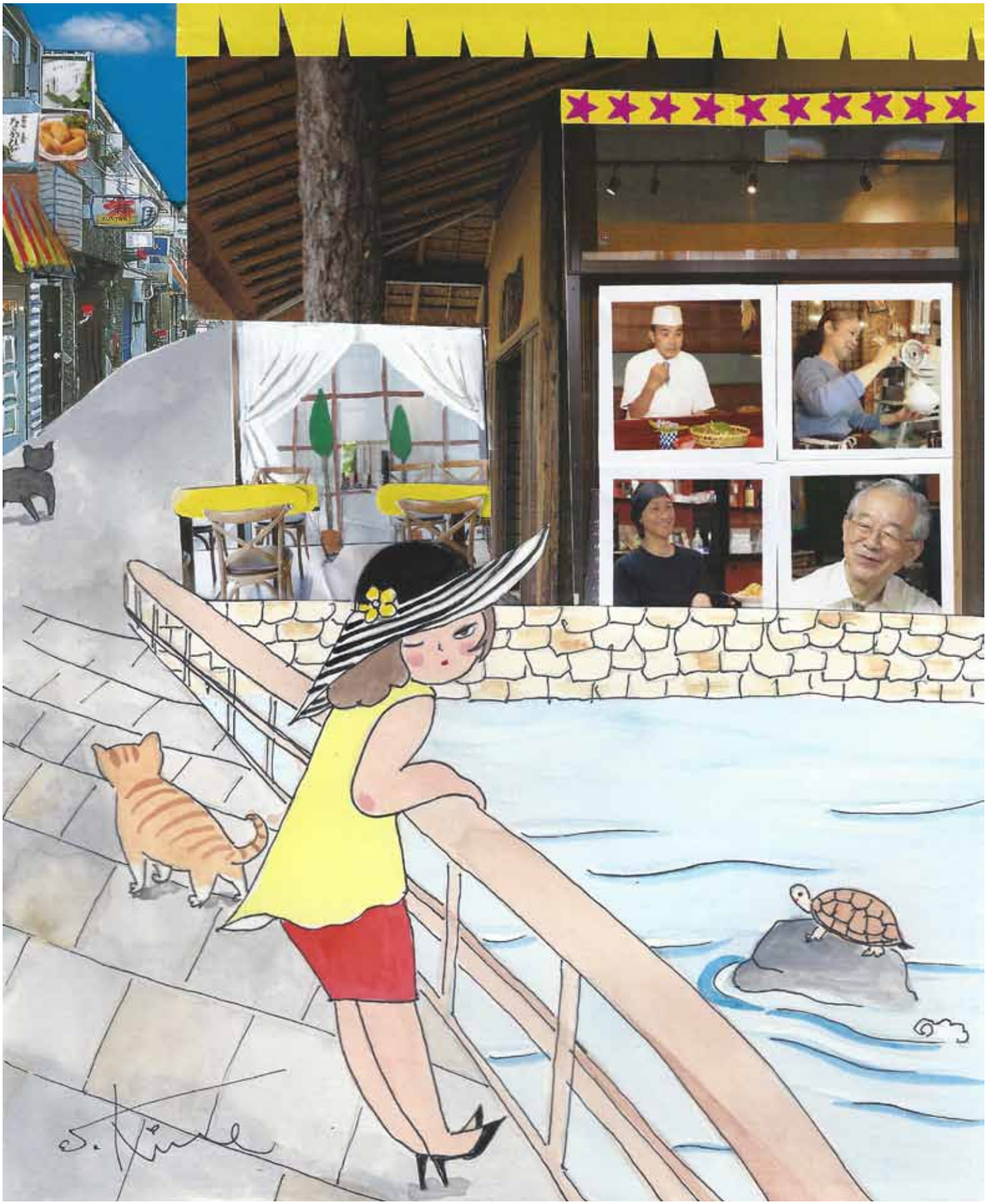
良い店には良い職人がいる。これが「京都らしさ」なのだろうか。
本物を知る「京おんな」のためのフリーマガジン。

市バス
vol.8 浄土寺

ハンケイ500m

TAKE FREE 0円



ハンケイ500m 職人コラム

vol.7

フルール・ド・ポワットアートスクール 主宰

廣野京子（ひろの きょうこ）

アーティフィシャルフラワーの可能性をもっと多くの人に知ってもらいたい。

「クリエイティブな側面がより強いんですよね」。生花、プリザーブド、アレンジメントなど花にまつわるすべてのことを経験した廣野京子さんが、何よりも夢中になったのが、アーティフィシャルフラワー（造花）の世界。20年前、有名ホテルなど多様な店舗のデザインフラワーを手掛けたのがきっかけで、本格的にこの道を志すことになる。現在ではNHKや京都新聞社など多くの文化サロンでアーティフィシャルフラワーの講師として奔走する毎日だ。

「ホテルの飾りをしてるときでした。欧米人の宿泊客がアーティフィシャルフラワーをアレンジする私を見て『何をイメージされてますか?』と目を輝かされるんです。アートとして認識されてるんですよね」。欧米での造花のイメージは、日本とは違いクリエイティブな作品を創り上げる素材のひとつ。生花では見せられない色彩や造形を愉しむのが、アーティフィシャルフラワーの醍醐味だと廣野さんは言う。その廣野さんの世界をさらに大きく切り開いたものが、現在彼女が精力的に取り組んでいるオートクチュールフルールだ。「空想花（そらばな）の世界がとても印象的でした。実在する花を数種使って想像上の花を創り上げるんです。制限が無い自由な発想が活かされるんですよね」。桂由美さんが会長を務めるオートクチュールメティエール協会。ブライダルからインテリアまで、今までにはなかった多くのクリエイティブなフラワーの創造は廣野さんの心を惹き付けた。そして「昨年、彼女の教室は日本で23校の「エコール」として、見事、その認定を受けることになった。

「古いことに捕われず、いつまでも、新しい美の世界にアンテナを広げていたいです」。キラキラと輝く彼女の眼

株式会社ジムジョン
フルール・ド・ポワットアートスクール
京都市山科区大塚丹田34-4
075・594・1187

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/

清水寺 八坂神社 高台寺

京の東山、八坂通り
祇園祭、大文字

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

日本画家　西山翠嶂邸宅跡
この祇園八坂の「京柿」の地で私塾青甲社を設立、上村松篁、堂本印象、秋野不矩らを育てた。

昼 八坂弁当 3,000円
鴨川弁当 4,000円
祇園会席 5,500円

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

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

第1回

急な腰痛を起こしやすい体

6月某日、家具の浜野さんの別館、「モダ・ディ・ハマノ」にてソファの取材（⇓P4）。「これがうちのイチオシなんですよ」、と言われるソファはほんとに素敵！しかも、見えない部分にも天然の無垢板が使われていて、見た目以上に重いそうな。試しに持ち上げようとしてみるも、これがびくともしない。信じられないほどの重量感。それでもっと力を入れたところ、腰がピキッと…。それから、しばらく腰痛に悩まされることになりました。そんな訳で御幸町カイロプラクティックの予約を早め、相談に行くことにしたんです。

「大分無理しましたね、円城さん」、と苦笑いをする小松原先生。もともと腰痛をはじめ、膝の痛みや頭痛にも悩まされていた私がここに通い始めて、かれこれ1年になります。つらかった症状も良くなり、体の歪みも安定。今では月に1回ほどの調整で充分なほどになっていたんです。ところが、先日痛めた腰を中心に、ちょっと症状が悪化していたようです。「重いものを持ったからといって皆がすぐ腰痛になる訳じゃないんですよ。円城さんの場合は体の歪みがある状態に、仕事の疲労やストレスが影響して、余計に腰痛が起こりやすい状態なんですね」。

ものを持ち上げる体勢をとると、骨盤の仙腸関節に体重がかかるそうです。ただ、私の場合は歪みが影響して関節の働きが悪くなり、腰や骨盤で体重を支えられない状態だったとか。元々は左右対称にかかる体重が、右側だけにかかっている。そんな状態で無理したために、関節や回りの筋肉、靭帯にひどく圧がかかって、ピキっと痛めてしまったようです。骨模型や解剖学の書籍を用いながらの先生の解説は解りやすく、予備知識のない私でも、なるほど！としっかり理解できるのも嬉しいです。

「あと、体の歪みから内蔵も下がり気味になっていますね。腰痛持ちの方は骨盤も歪むので内蔵が下がってきます。そうすると、背骨につながっている筋肉や内蔵の膜も引っ張られ、結果的に背骨の方に負担がかかります。これも腰痛の原因の1つになりますね」。ということで、今回はいつものアトラス・オーソゴナルでの頸椎調整に加えて、内蔵の位置調整や、先生の手による腰の関節調整を重点的に。これがまた気持ち良くて、すごく効いている感じがします。痛みを伴うような施術がほとんどなくて、ただただ、心地良い。私が御幸町カイロに通うのが楽しみな理由の1つです。

そして最後には、「食生活や睡眠など生活習慣にも気をつけてくださいね。体が疲れていると腰痛や色々な症状も起こりやすいですから」、と優しくアドバイスをしてれる先生。いつも「よし！頑張ろう！」、と思うのですが、これがなかなか…。そんな私でも、施術後は体がすっかり軽くなって、心身ともにリラックスできます！ひどい腰痛も大分ラクに。こんな効果を実感できるから、私はまず病院に行くよりも小松原先生に相談してしまうんですよね。さぁ、また来月の予約日を楽しみにせっせと記事をまとめますか！

ワンポイント

夏場は食欲も衰えて、体に疲労がたまりがちです。そんな状態で重労働をして体に負担をかけると腰痛などの諸症状を引き起こしやすくなります。今回は、夏場の疲労に関するトピックを私のブログにまとめてみました。今年の猛暑を乗り切るのに、ぜひお役立てください！

www.gokomachi.com
facebook：小松原忠で検索！

御幸町カイロプラクティック

京都市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
www.gokomachi.com
初回体験：4,200 円（税込）

特集：浄土寺ハンケイ500m

草餐 なかひがし　6～7P
Souziki Nakahigashi
京都音楽研究所　8～9P
Kyoto Music Labo
アンティーク喫茶 迷子　10～11P
Maigo
北京料理 盛華亭　12～13P
Seikatei
銀閣寺 毘み家　14～15P
kimiya
ちょっとフランス　14～15P
Chotto-France
バス停コラム「浄土寺」　16～17P
・かぎ富の3代目に聞きながら「浄土寺を眺める」
・「1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…。

ギャラリー＆カフェ barton
京都市左京区市バス銀閣寺道下車100m 西側
075-751-1647／11時～19時／定休日：月

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。

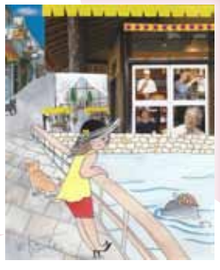
ハンケイ500m

www.hankei500.com

ハンケイ500m　職人コラム　1P
メディカルコラム
心と体のばらんす通信　2P
ずっと一緒に暮らすモノ。　4P
旬魚のはなし
将来に伝えたい　魚屋の想い　18P
つゆ　～松野醤油～　19P
このあたりが京都っぽい
ハンケイ500mお菓子コラム　20P
京都のおべんきょう　21P
京つけものもり工場見学　22P
季節のごちそう　23P
support　私の愛車ブログ　24P
BELLOTA！　25P
「メニエールとマリエール」
インターネット検索クイズ　26～27P

このたび、union affinityが
開けばA2、畳むと手の平サイズの
ミウラ折り使用で
**からくりマップ
パッと広がる祇園祭**
を企画制作致しました！
裏面には山鉾全基の写真も掲載！
祇園祭に便利で豪華なマップです！
ぜひお買い求め下さい！詳しくはHPで！

からくりマップ
パッと広がる祇園祭
（税込500円）



表紙（イラスト＆コラージュ）：切替さと
今号の表紙：「足を止めて」
川のせせらぎは、涼しげな風をつれて来る。目を閉じると、色々な音が見えてくる。片目を開けると、視界がまぶしい夏の午後。

疎水が流れる哲学の道を東へ向かえば、大文字が悠々と見える。
法然院、銀閣寺と緑豊かな観光名所が並び、春には桜、盛夏の大文字、秋は紅葉が美しい。
往来が賑やかな界隈のすぐ側には、地元京都の何気ない風景が。
ゆっくりと自分の物差しを活かし、吟味するモノ作りをする職人達。
このあたり、観光客だけではなく、地元民が通う店もたくさんあるんです。

KYOTO 公営交通 100周年
百年分の、ありがとう

市バス 浄土寺から半径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～

ずっと一緒に暮らすモノ。

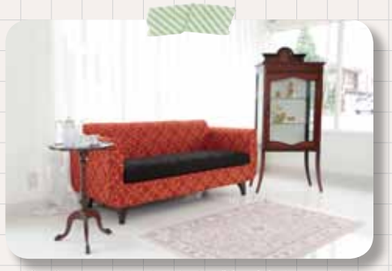
浜野が選ぶ
現代のソファ

「違和感がない理由」

「100年もの年代差があれば、並べたとき、どこか違和感が出るはずなんです」。と語るのは家具の浜野、浜野さん。一見シンプルな現代の軽家具は、それなりに何処にでも合うものと思われている。しかし、すっきりとスタイリッシュなだけでは、重厚なアンティークとは容易に調和するものではない。

「このソファには、見えていないところにも、たくさんの工夫や気配りが施されているんです」。浜野さんが推奨する現代のソファは、ずっしりとした安定感があり、少し押したくらいでは到底動くことはない。またそれを体現するかのように、上質な座り心地も兼ね備えている。これは、現代の職人が耐久性と強度、座り心地を考え抜いた末の素材と技術力が集結した作品だからだろう。表に見えない構造部分にもビーチ材やアルダー材の無垢材を使用し、内部も丁寧に角を面取りする。体への当たりや布地への負担を和らげる細やかな配慮も、日本の職人ならではだと浜野さんは言う。「綿密に品質を追求した現代の家具だからこそ、アンティーク家具店の私達がお奨めできるんです。浜野さんが選ぶ、現代のソファは、奥深い魅力に満ちている。

モダ・ディ・ハマノ
左京区下鴨宮河町10-10
☎712-3930
11時～18時
定休日：火曜（水曜は予約営業）
www.db-hamano.com
※モダ・ディ・ハマノは家具の浜野の別館です。



モダ・ディ・ハマノにはイタリア製の高級なファブリックが並ぶ。現代のソファと調和し、まるでアンティークのような風合いを醸す。

生産者を敬愛し、客人の心身を満足させる。

「どうしたら美味しくなるか、すべて食材が教えてくれます」

主人　中東久雄（なかひがしひさお）

Nakahigashi

ハンケイ500m

写真は6月の八寸から。シャキシャキとした歯ごたえがたまらない、ぎぼしの白和えには酢漿草（かたばみ）を添えて。中東さんが「蛙が歌っているようでしょう」というそら豆は、炭火の風味が香ばしい逸品。その他、香り豊かな田ぜりとアスパラの八幡巻、青梅の葛寄せ、葉山椒の鯖寿司など。

暖簾の横には「お竈はんの御飯に　炭火の肴と山野草を添えて」と書かれた小さい木板が下がっている。中東さんのもてなしのすべてを物語るようだ。

「百姓の心を代弁する料理人」

京都の山の幸を慈しみ、その相性を知り尽くす。

「今朝、私が見た山の景色なんです」。そう言って山紫陽花があしらわれた八寸を客に差し出すのは、草食なかひがしのご主人、中東久雄さん。97年の創業以来、彼の一日は、毎朝上賀茂の麓にある畑に行くことから始まる。「野菜を見に毎日山へ行きますが、季節や天候で日ごとに風景は変化します。お客様をお連れすることはできないので、少しでもその日の山の美しさをご紹介したい」。日本料理の醍醐味は何よりも季節感。茶会のごとく一座建立でいただく、「なかひがし」の席には、いつもその日の花が飾られ、その日の食材が主人によってもてなされるのである。

お百姓の代弁者としての料理人という存在。

「私たちは野菜じゃなく土を作っている」。開業前、食材を求めて美山に行ったとき、一人のお百姓さんから言われたこの言葉が忘れられないと中東さんは言う。「良い土を作れば神様が良い野菜を恵んで下さる。でもそう簡単にはいかない。台風が来たり、収穫間際に獣に荒らされることも。だから形が良いものだけじゃなく、出来過ぎたもの、足りないものの、食材すべてをどう使えばいいかを考えるのが、料理人の役目だと思うようになったんです」。あるときは人参の葉をシャーベットに、またあるときはその花の美味しさを客に伝える。少し形が悪いことも。「食べるのは一瞬。料理は少し時間がかかるかな。でも何より、その作物の成長に費やす時間は長い。だから少しでも無駄にしたくない」。中東さんのもてなす一品一品には、まさに、その作物を育てたお百姓の心が代弁されているようだ。「今は、皮一つ、実一つが愛おしいと感じます。葉っぱも花も実も、全部使って美味しいものを作りたいですね」。

メインディッシュはご飯とめざし。おくどさんとの出会い。

「本日のメインディッシュです」。そう言いながら、中東さんが笑顔で差し出す恒例のもの。それが、ご飯とめざしである。「こんなに毎日食べても飽きないもの、他には無いでしょう」。店の構想を考え始めていた20年前、中東さんは、信楽の友人から、ご飯釜を作ったから食べに来ないかと誘われた。「とにかく美味しかった。今思えばおくどさんの味だったんですね。底のお焦げの香りがしました。これを店に出したい！と思いました」。このご飯を一口食べて、カウンター越しに台所とご飯釜が見える「なかひがし」の情景が、すぐに浮かび上がったという。

「どうしたら美味しくなるか、食材がすべて教えてくれます」。京都の山野で育ち、誰よりも山の幸を慈しみ、それに一番相性のいいものを知り尽くす。生産者を敬愛しつつ、客人の心身を満足させる技を併せ持つ唯一の料理人。「かたければ、やわらかくしてやればいい。臭いが気になるなら、それを取ってやればいいんですよ」。この店で、草の奥深さに出会い、鯛より旨い鯉の味を知った人は数知れない。中東さんが京都にいることを幸せに思う。

草食 なかひがし

京都市左京区浄土寺石橋町32-3／☎075-752-3500／昼：12時～14時（L.O）、夜：18時～21時（L.O）／定休日：月

子供の自己表現を優しく見つめ、育む、自由な音楽教育を。

「孫のような世代の子供たちが、無邪気に表現する瞬間に立ち会うのは、最高ですね」

所長　中原昭哉（なかはらあきや）

Kyoto Music Labo

ハンケイ500m

「好きこそものの上手なれ」

子供の興味が赴くままに。形に捉われない音楽教室。

法然院界隈の閑静な一帯。かつて「アトリエ・ド・カフェ」のあったマンションの2Fフロアが中原昭哉さんの主催する京都音楽研究所だ。ここは、下は4歳から上は大人までが、絵に描いたような素敵な老夫妻に音楽を教わる教室。また作曲から音楽評論、寄稿と幅広く活躍する中原氏の書斎ともなっている。

戦火に隔てられても、憧れ続けた西洋文化。

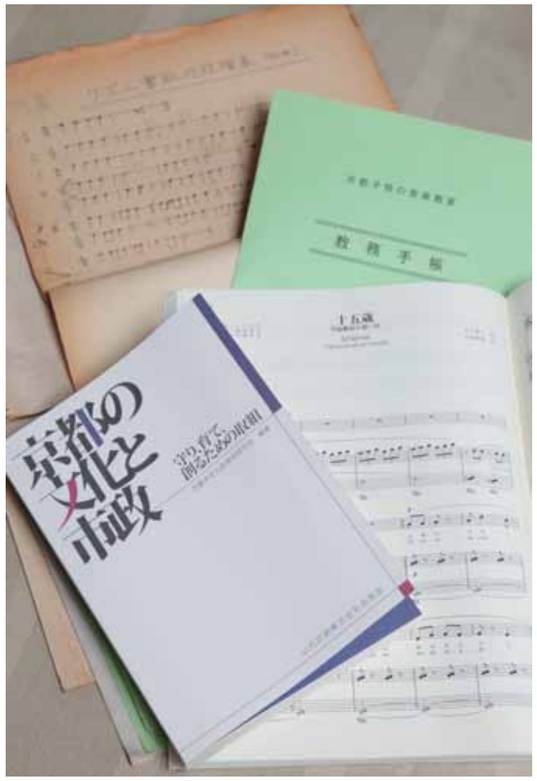
「戦後すぐのことでしたが、まだ皇太子だった平成天皇が京都に来られました。その時に私は確か〝美しき青きドナウ〟を演奏したんですよ。思えばそれが私の晴れ舞台でしたね」、と振り返る中原さん。今年でなんと御年84歳を迎えられる。父親の影響もあり、幼い頃から音楽に親しんだ。「父の後を追って東京音楽学校に行きたかったんですが、戦後の東京は焼け野原。とてもそんな状態ではありませんでした」。それでも中原さんの西洋文化への憧憬は強く、自由な校風を誇った同志社大学でアメリカ文学を専攻することになる。「そこで英語を身につけたというのが幸いしましてね。卒業後、大阪学芸大学で聴講生としてマーラーの門下生のクラウス・プリングスハイム氏に通訳としてつきました。その時に彼から作曲も学べたんですよ。他にも早い段階から国際的な活動にも参加できたりと、英語は非常に役立ちました」。そうした経験、また広めた視野はやがて、中原さんが大切にする自由な精神と音楽教育へとつながっていった。

子供の興味を大切にする自由な音楽教育を。

学業を終え、京都女子大や京都こどもの音楽教室など様々な教育機関で教鞭をとる傍ら、'78年にここ京都音楽研究所を開設した。大学での研究とは別に、興味の赴くままに音楽と向き合い、京都の子供たちに自由な音楽教育を与えたかったという。「しっかりと形作られた専門的カリキュラムが子供によっては重荷になって、音楽を嫌うことだってある。それとは別で、形に捉われない音楽教育が必要だと思いました」。

指導では、子供自身が自分の興味あるものを発見し、やがて表現し始めるという自然な成長過程を促す。時には絵を描かせ、文字を書かせ、クイズにつき合うこともある。子供が表現したい、という想いに駆られた物事を大切にするのだ。そして子供とのコミュニケーションを深めながら、彼らの自己表現に音楽を交えていく。「好きこそものの上手なれ、と言う通りに、楽しいと思わなければ上達もしません。それに、孫のような世代の子供たちが、無邪気に表現をし始める瞬間に立ち会うのは、最高です。芽生えた興味を自由に育ててあげたいです」。

人一倍に音楽を愛しながらも、最も多感な時期に戦火が襲いかかり、理不尽に抑圧された自由。そんな青春時代を生き抜いた中原さんが注ぐ眼差しは、子供たちが思うがまま楽器に親しむ様子を何よりも慈しむように、とても優しい。



中原さんの近年の作品、「十五歳 - 学徒動員の思い出」。物悲しく美しい旋律のなか、不穏に現れる不協和音が戦火への強い嫌忌を感じさせる。作曲や音楽評論の他にも、㈶京都市芸術文化協会の相談役として、様々な文化事業に携わる。中原さんの父親である中原都男氏は、京都堀川音楽学校や京都子供の音楽教室の設立などに尽力され、中原さん自身もそこで教鞭をとられていた。資料は当時の教務手帖。（楽譜：新しい日本歌曲 (4)- ㈳日本歌曲振興会編・出版）

生徒は就学未満の子供から、30代の大人まで幅広い。ちなみに、「ハンケイ500m」の前号で取材した調律師、長岡哲也さんを音楽好きにさせたというピアノ教師は、他ならない中原さんの奥さんだとか。

京都音楽研究所

京都市左京区鹿ケ谷法然院町72テラス哲学の道2F／075-751-7027

昭和を愛する現代の“迷子”。

「ピークは70年代。その時期に“普通”だったものが私の基準です」

店主　山本耕平（やまもとこうへい）

ANTIQUE Maigo

ハンケイ500m

鹿ケ谷通にある白い洋館の1階。扉を開けると、奥には蓄音機と古書が入った本棚、所々にアンティークのブローチやら小物が並んでいる。カウンター越しに珈琲を入れる店主がいて、時折、柱時計がボーンと大きな音で時を告げると、一層店のムードを盛り上げる。

この「迷子」という不思議なアンティーク喫茶を山本さんがはじめたのは約17年前。時を経るごとに、古書が売り物として増えだし、今ではブックカフェとして知る人も多い。興味深いのは、棚の本はもちろん、雑然と積まれている本のすべてが、1冊ごと丁寧に硫酸紙でカバーされていること。「最近の本は色目がきついでしょう。紙質やインクもいいし、劣化しない。本は褪せてなんぼでしょう」。なるほど、少し紗が掛かったような半透明のカバーをすると、違う時代の本もすべて、味わい深く統一性を持つ。そして何より美しい。

「娯楽が指針のセレクト」

マニアからは素人、素人からは玄人に見える自由人。

小説、音楽、映画まで キーワードは「娯楽」。

「ある時期、ものすごく万人にうけたものを読んだり見たりしていると、この時代はこんな時代だったのでは、と理解できる気がするんです」。山本さんは、当時流行った小説や、映画、また多くの人に求められた音楽などから、その時世を読み取ろうとする。「崇められている小説や有名な映画も、多数に支持されているってことで、僕は娯楽性が強いと考えています。だからジャンルを問わず僕のセレクトはそれが基準になってますよね。後年になって評価されたものじゃないから、面白いんです」。江戸川乱歩、山田風太郎といった昭和の探偵、伝奇小説が並ぶ棚の横には、宮沢賢治の復刻版や童話集、古いファッション誌や料理本がずらり。「マニアには素人と言われるし、一般客には玄人って思われる（笑）。コウモリのスタンスって、案外嫌いじゃないんです」。

60年代から70年代。この時代の〝普通〟だったこと。

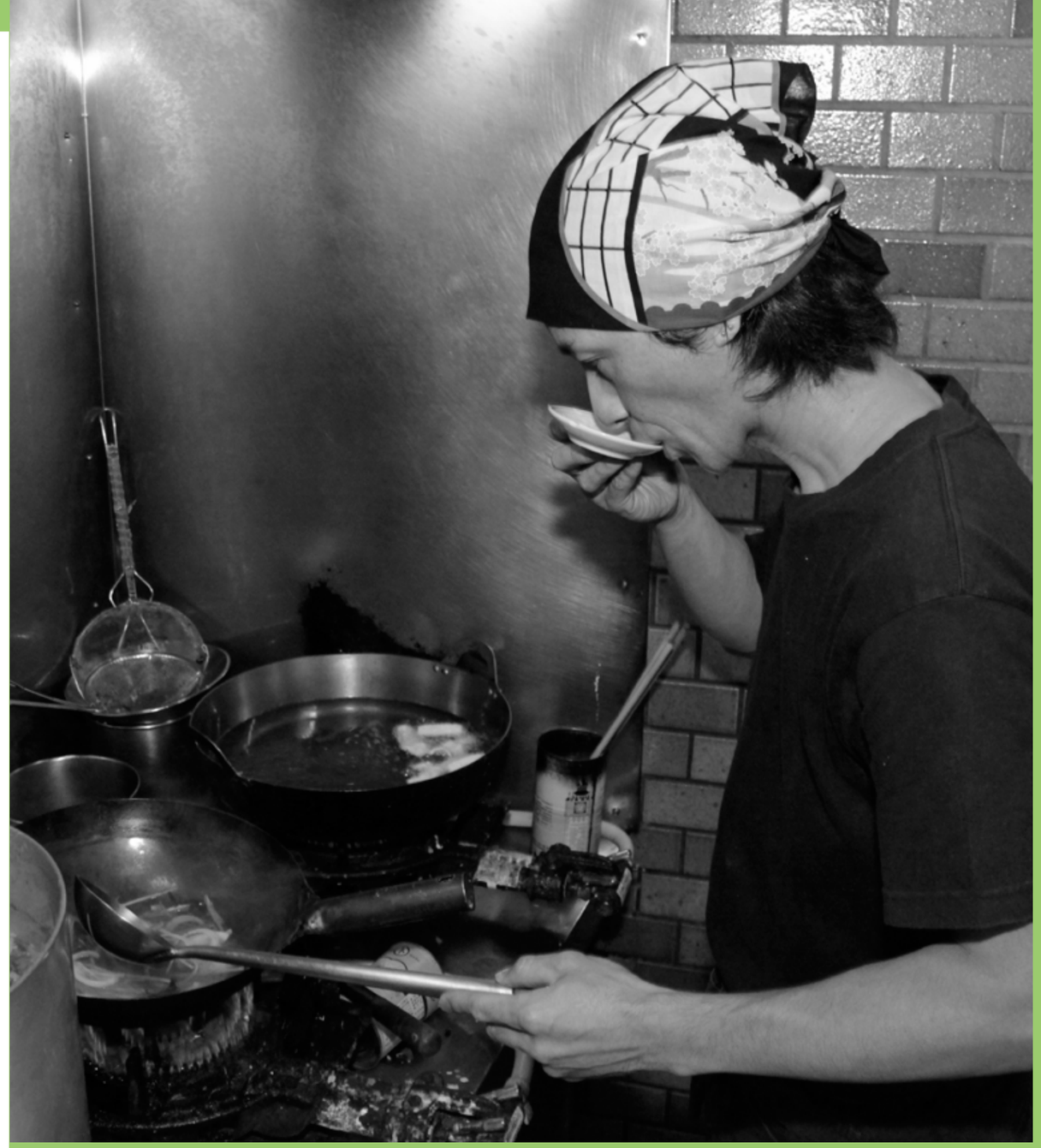
「大阪万博までの時代かな。その頃の〝普通〟だったことが好きなんです。男女のファッションだって、大きく区別されてたでしょう」。例えば女性の装飾品ならば、出っ張りの大きな指輪や大振りの宝石が着いたブローチ。オンとオフがあるように、〝普段と余所行き〟という概念が存在価値を示していた時代には、女性のファッションも今とは違う美しさを放っていたと山本さんは言う。「それに、コストありきじゃないモノ作りをしていた頃って、やはり魅力的ですよね。ここにある小物は、ある意味、昔の女性の趣向を具現化してるのかもしれない」。細かいビーズが鏤められたバッグや、レースがあしらわれた小振りのデザイン帽子。山本さんの話を聞いて店内を見回すと、すべてに彼の奨励する時代特有の共通項が見えてきた。「京都のお客様は、情報通でシビアなんです。私もその血を引き継いでいるんですが（笑）」。古き良き時代を賞玩する山本さんのコレクションは、彼の楽しい談話とともに煌めきを増す。

いくつかある古書の棚は、多種多様なジャンルが“娯楽”を指針にしてユニークに揃う。江戸川乱歩や山田風太郎などの探偵、伝奇小説の棚にはマルキ・ド・サドや澁澤龍彦などの嘆美文学も。創業当初、インテリアを兼ねて置いていた復刻版の児童書、童話集は今も人気があるという。

10年来の知り合いという型染め作家、関美穂子さんのカフェーマッチが店内のあちこちに置かれている。この日は「ラ・メール」を歌うソプラノ歌手の声が、蓄音機から流れていた。

アンティーク喫茶　迷子

京都市左京区浄土寺上南田町36GOSPEL1F／☎075-771-4434／15時〜21時の予定／定休日：火曜日



継承し、追求するのは京風中華の神髄。看板に掲げたその誇りとは。

「中華っぽくなってしまっては、うちの味じゃないんですよ」

主人　佐々木幸司（ささきこうじ）

Seikatei

ハンケイ500m

白川通から少し東へ。閑静な住宅街のなか、ひっそりとした佇まいは、そうと知らなければ見過ごしてしまうほど。先代がここに30年前に店を開いて以後、その仕事姿を見て育ったという2代目主人の佐々木幸司さん。小学生の頃からすでに店を継ぐことを決意し、早くから店に立っていたという。「ところがね、親父は一切の料理を僕には教えてくれなかったんです。食べて覚えろ、というだけ。だから今でも親父の味付けは正確には分からないですね」。27歳を迎え、さすがに将来に不安を覚えた佐々木さんは、父親に内緒で友人の店の一角に炒飯専門店を開き、料理の腕を磨いたのだとか。「修行といえばそれくらいなんです。ただ、親父に教えられていたら、僕は親父の枠に収まって、その味を模倣するだけだったかもしれない。親父もそんな風に考えていたのでしょうか。そのおかげで、今、僕なりの中華を追求することができるんです」。

「京都人のための中華料理」

支えるのは腕と感性、そして先代から受け継いだ誇り。

盛京亭の流れをくむ、京都ならではの中華。

盛京亭で修行された先代の料理は、その流れを受け継ぐ〝京風の中華〟として小粋な京都人に親しまれてきた。「基本的に塩、酒塩（さかしお）、醤油、砂糖と、中華料理の調味料はほとんど使いません。その制約がうちの味の特徴ですね」。

調味料はごく一般的に家庭にあるものばかり。つまり、佐々木さんの腕と感性が、その洗練された、上品な中華を生み出すのだ。いくら自分の味をと言えども、そんな盛華亭の本軸から外れてはダメだと強調する。「親父の味を自分なりに解釈して導いたうちの在り方なんです。変な話ですが、中華っぽくなってしまってはうちの味じゃないんですよ。一工夫して、京都の人が好むような料理を心がけています。店を継いでからは、特に強く意識していることですね」。

味を形作るのは、本軸を外さない創意工夫。

佐々木さんが心がけるのは、盛華亭の指針を守りながらも、新しい創意をこらした料理だ。例えば、一時はメニューから外していた餃子も佐々木さんが試行錯誤しながら復活させた。今では看板メニューの1つとなっている。「うちの餃子は薄味でラー油が合わないから芥子だけで食べてもらうんですが、インパクトに欠けていたんですよね。試しに皮と餡にゴマを練り込みました。これが好評で」。また、季節に応じて変わる旬のメニューも渾身の一品ばかり。「これはうちの味じゃない」。そう戒めながら工夫し、生み出して来た新たな味。しかしながら、盛華亭の美学は見事なまでに貫き通されている。

一方で、開店当初からのメニューは自分なりに守り抜いてきたと佐々木さん。全ての料理にキリリと盛華亭ならではの芯が通っているのも、先代への尊敬と挑戦を礎に、真っすぐと自分なりの究極を追い求めるからこそなのだろう。そんな誇り高い姿勢が今を形作っているのだ。

細切りにした野菜をあっさりと和えた八宝（はっぽう）糸、またエビのパン挟み揚げは盛京亭の流れを汲み、開店当初から人気を誇ってきた逸品。また、ゴマ餃子や夏のメニュー、鱧の生姜風味野菜餡かけは、その流れを佐々木さんが解釈し、昇華させた品となる。すっきりとした味わいが京風の中華の特徴を伝えてくれる。ちなみに今でも先代は週1日、日曜日だけ厨房に立つのだとか。

こじんまりとした店内の居心地はとてもよい。何より、女将さんをはじめ、皆の愛想の良さがまた料理の味をぐっと引き立てる。お料理の値段もお手頃で、コストパフォーマンスの高さもうれしい。

北京料理　盛華亭

京都市左京区浄土寺馬場町39-4／075-751-7833／17時〜11時／定休日：月・第3火／www1.odn.ne.jp/seikatei/index.html

京都の素材を、東京仕込みの腕前で。

「上品に少しずつじゃなく、ガーッと一気に食べて欲しいの（笑）」

店主　北村（きたむら）れいこ

kimiya

ハンケイ500m

ザクザクと切った寒天に、少し塩味の利いた赤エンドウ豆をたっぷりのせる。波照間の黒糖とザラメを独自のブレンドで配合した自家製蜜をとろりとかけていただく。これが𠮟み家の「豆かん」。素朴だが、他には無い絶品だ。

銀閣寺　𠮟み家

京都市左京区浄土寺上南田町37-1／075-761-4127／10時半～17時半／定休日：不定休／www.kimiya-kyoto.com

「女学生時代の忘れられない甘味」

朗らかな表情がもてなす、昔懐かしい素朴な豆かん。

「東京の下町の味なんです。当時、京都にはまだ無かったんですよね」。子育ても一息ついた12年前、何かしたいと思いたった北村さんが思い出したのが、女学生時代よく食べた大好きな甘味だった。「今ほど既製のお菓子があまり無い時代だったから。学校帰りはよくあんみつ屋に行きました。今ならスターバックスに行くようなものかしら（笑）」。通い慣れた甘党屋の味と、母の手作りのお菓子で育った環境が、綺麗で素朴な甘味処「𠮟み家」創業に導いた。

良い材料がすべて揃う。これが京都の醍醐味。

「豆はただ柔らかくしたければ、いつまでも炊いていたらいい。でも豆の味がちゃんと残って欲しい。だからうちのはしっかりさせてますね」。𠮟み家の豆かんの美味しさは、臭みの無い寒天のやわらかな舌触りだけでなく、ほど良い塩加減が生きている豆の旨味にもある。これなら美味しいと思えるまで試行錯誤し、彼女が編み出した絶妙のバランスだ。「京都がすごいところはね、いいものが作りたい！って思ったとき、必ずいい材料が揃うところ」。極上の糸寒天は水に浸してもどして炊く。北海道の高級な赤エンドウは、塩加減と茹で時間が少し難しいものの、やはり、至ってシンプルに炊き上げるのみ。全国から情報誌の編集者も通うという、洗練された味は、素材の良さが決め手だと北村さんは言う。「ガーッと一気に食べて欲しいの（笑）。それが豆かんの美味しい食べ方よ」。そう朗らかに笑う北村さんは、まだまだ女学生のように初々しい。

いつもの食卓を少し飾ってくれる、可愛らしいフレンチお惣菜。

「ちょっと買って帰って、ささやかに非日常的な楽しみを加える。それがテイクアウトの良さです」

店主　岡晶子（おかあきこ）

Chotto france

ハンケイ500m

ちょっとフランス

京都市左京区浄土寺上馬場町112／075-741-6244／11時～20時／定休日：水・木／c-furansu.com

小じんまりと可愛らしい野菜のひとくちムースを始め、田舎風パテや帆立貝のテリーヌなど家庭ではとても真似できない惣菜が並ぶ。一番のおすすめは、牛頬肉の煮込み。湯煎するだけで、本格的なフレンチの味わいが楽しめる。最もリピーター率が高い品だそう。

「単なるお惣菜に尽きないものを」

日常の食事を華やかにしてくれる、小さなデリカテッセン。

フランス料理店で研鑽を積んだ岡晶子さんが「ちょっとフランス」を開いたのは、昨年の3月のこと。そもそも、料理界に入る前から店の構想はあったそうで、ちょっと質の高いテイクアウトを、とフレンチを学んだ。「もちろん出来立てのものには敵いません。ちょっと一品を買って帰っていつもの食卓に華を添える。そんな非日常的な彩りを気軽に楽しんでもらえるのが一番の特徴なんですよ」、と岡さん。そんな言葉を表すかのように小ぢんまりとした可愛らしいキッシュやムース、エクレアが色とりどりに並ぶ。

持ち帰りの特性を考え導びく、値段と味わいのバランス。

客層は50代の女性を中心に、お年寄りから男性までと幅広く、今ではリピーターも増えたという。「やっぱり京都ってハイカラな方が多いですね。想像した以上に幅広い年齢層の方が普段使いしてくださるんですよ」、と嬉しい驚きを隠せない。

こちらではフォンやドレッシングまで全てが手作り。また真空パックなどパッケージングから販売までも岡さんが1人でやる。「自分でやってしまった方が経済的ですから。やはりテイクアウトだから気軽な値段で提供したいんです。それに人に任せると味も変わってきますしね」。そんな合理的な考え方は、デリカテッセンにかける直向きさと相まって、商品のクオリティを高める。いつもの食卓をちょっと飾ってくれる本格的な味わい。また、その気軽さは、そんな岡さんの人間性から自然と溢れ出る工夫に支えられているのだ。

Jodoji

大前直史（ただし）さん

1974年10月7日生まれ。かぎ富弘3代目。33歳で家業を継ぐ。独自に考案した波照間の黒糖を使った丸い味わいの出汁は、地元の常連客にも定評がある。風味豊かな蕎麦と甘さを抑えた和菓子も絶品。

釜そば かぎ富弘

京都市左京区北白川東久保田町80／☎075-781-4909／10時〜17時／定休日：火・第2水

桜舞う季節の哲学の道に、盛夏の大文字。紅葉が美しい銀閣寺。観光名所にありながら、どこか地元京都の情緒が漂う市バス浄土寺界隈。疎水に沿って少し歩けば、そこは左京区の住宅街。舞台裏をのぞくように、少し違う角度から、この町を見てみました。

市バス浄土寺を眺める。

「僕が小さい頃は、夏になると前の疎水で膝まで浸かってよく遊んでいましたね。もっと水も綺麗だったので（笑）」。気さくな笑顔でそう語るのは、浄土寺橋の袂にある「かぎ富弘」（以下かぎ富）の3代目、大前直史さん（37歳）。幼い頃からこの地で育ち、33歳で店を継いだ。今年でこの道10年目になる彼に、家業のことをうかがいながら、少しこの界隈のお話をお聞きすることにした。

「まだ幼かったのでよくわからなかったけれど、祖父は商売そっちのけで、芸術に勤しんでいたようです」。店内にある見事な大文字の水彩画や衝立の墨絵はすべて初代の大前不二雄さんが描いたもの。高い建物も少なく、大文字がすぐそばに見える、緑豊かなこの場所から、多くのインスピレーションを感じて描かれたのか。初代が蕎麦打ちの傍らに手掛けた作品は、4半世紀以上経った今も「かぎ富」で、静かに情緒ある存在感を示している。

浄土寺界隈の和菓子屋として。

和菓子と蕎麦で名を馳せた「かぎ富」だが、創業当初は和菓子がまず目を惹いたという。「昔はもろぶたに和菓子を入れて、浄土寺の向こうの方まで売りに歩いていたそうです」。当時は近隣に和菓子屋も少ない時代。この界隈一帯の冠婚葬祭に使われる和菓子を、一手に引き受けていたのが「かぎ富」だった。「紅白饅頭のことはよく覚えています。入学式や卒業式のシーズンは、両親がとても大変そうでした」。

観光地の老舗、そして町の蕎麦屋。

とはいえ、何と言ってもここは天下の観光地。疎水脇の哲学の道にふと目をやれば、東の先には大文字が見え、銀閣寺までもほんの数分。春秋のシーズンにここを訪れる観光客の数は計り知れない。代々受け継がれた釜そばは、ふっくらと炊き上げたお揚げが風情ある清水焼の釜に入った逸品。あしらいのねぎと海苔が、また絶妙に蕎麦と合い、まろやかな甘みの出汁によく合う。「観光シーズンは本当に忙しいですね。でも普段からお越しになる地元のお客様もいらっしゃる。どちらも大切に思っています」。幼い頃から、お腹が空けば釜そばを食べていたという大前さん。先代とは麺の太さや出汁、メニューも少しずつ変化をつけているという。味に厳しい地元客の声を聞きながら、旅行者が喜ぶもてなしも心にとめる。「もうすぐ大文字ですね」。浄土寺が賑わい、大前さんの忙しい季節がやって来る。

1964浄土寺橋

並木が美しい白川通を錦林車庫を経由して岡崎、南禅寺方面へ。反対側からは宝ケ池、岩倉へと向かうバス、今出川、北大路から東へ進むバスも。観光名所と閑静な地元色が入り交じる、心地良いバスロードを楽しんで下さい。

一番前のバス窓から
運転中はしゃべれないから、ここで…

浄土寺界隈で有名な店と言えば、「銀閣寺キャンデー店」やラーメン屋の「ますたに」ですね。他に洋菓子の店「オオマエ」やパン屋の「山田ベーカリー」もオススメです。お食事なら焼き肉屋の「ニュー天楽」、また浄土寺バス停から南東に行ったところにある鳥料理「あん」や「和田食堂」が美味しいですよ。

辺りには閑静な住宅街が広がり、また観光地も多いです。銀閣寺をはじめ、哲学の道や真如堂、法然院など観光に適したスポットが数あり、年間を通じて府外からのお客様が多い界隈です。そのため、ラッシュ時間帯に通勤や通学などで地元のお客様がご利用された後には、観光のお客様が多く乗車されるようになります。

浄土寺界隈の運転で気をつけるのは、白川通での運転です。ここでは横断歩道以外を渡ろうとされる歩行者や自転車が特に多いです。飛び出しなどには常に注意しながら運転しなければいけません。また、信号の無い交差点も多く、他車の飛び出しや、郵便局や商店の前に一時停止されていらっしゃる車両の動向に気をつけながら運転しています。

実は、バス停の由来ともなっている「浄土寺」は現在はもう存在しません。地名として残っているだけなんですね。ちなみに、この浄土寺のバス停の界隈には、とある有名歌手のJさんの実家があるんですよ。また、哲学の道では6月〜7月にかけてホタルを見ることもできます。この号が出る頃にはもう遅いかもしれませんが、宵時に涼みがてらに散策すると、とても気持ちよい場所ですよ。（今回のお話は烏丸営業所錦林出張所の運転士さんに聞きました！）

ハンケイ500m

KYOTO 公営交通 100周年

百年分の、ありがとう

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

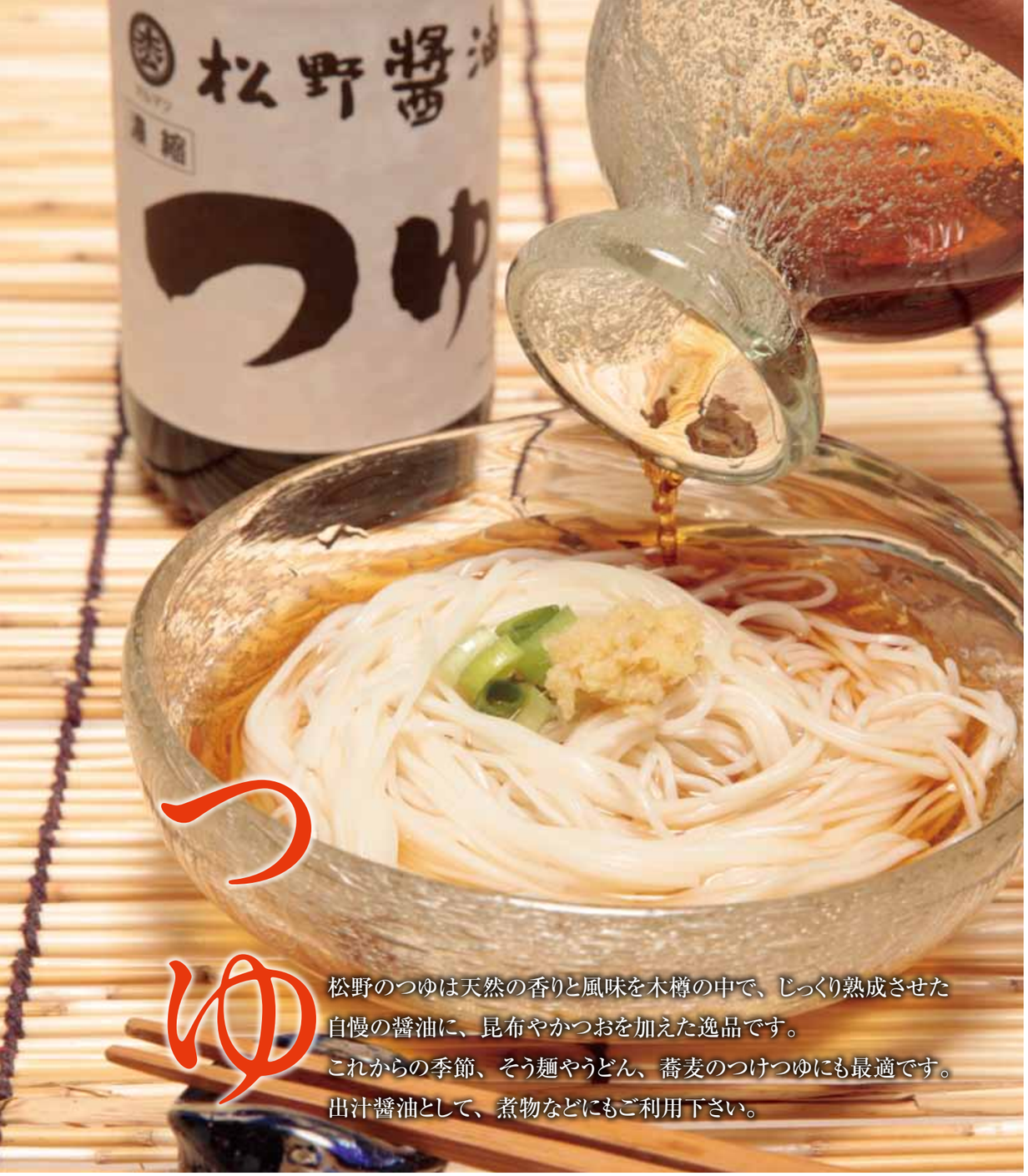
店舗で茹で上げる、国産の蛸

蛸本来の風味にこだわり、
京都の魚河岸が一手間かける、
新鮮な活きた蛸。

蛸は京都の人が夏に好まはる食材やね。春から始まる産卵期がようやく終わるのが7月くらい。それと一緒に瀬戸内海の一部では蛸漁が解禁されて、ええのが入るようになります。うちのはひと味違いますよ。淡路や長崎で水揚げされた真蛸、他にも舞鶴や北海道の水蛸を活きたまま仕入れてくるからね。ほんで、店舗でボイルしてるんです。これが大変でね。まず、しっかり塩揉みしてヌメリを取らなあかん。そん時は、ほんまに蛸との格闘ですわ。この時期になったら腕に蛸に吸われた跡ができた店員もぎょうさんおるほどです。せやけど、この一手間をうちでやるかどうかで、全然風味が違うからね。外国産の冷凍の蛸と比べてもろうたらよう分かりますわ。高い言うても100円やそこらの違い。それで、三杯酢やら生姜醤油でシンプルに食べてもろうたら、蛸本来の美味しさをしっかり堪能してもらえます。他にもイモといっしょに炊いたり、天ぷらやカルパッチョにしてもええね。蛸くらい冷凍でもええかと思わはるお客さん、そんな方ほど一回うちの蛸を食べてもらいたいね。

京の魚河岸 西浅
京都市上京区室町通鞍馬口下る森ノ木町四六二
☎〇七五―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



つゆ

松野のつゆは天然の香りと風味を木樽の中で、じっくり熟成させた
自慢の醤油に、昆布やかつおを加えた逸品です。
これからの季節、そう麺やうどん、蕎麦のつけつゆにも最適です。
出汁醤油として、煮物などにもご利用下さい。

つゆ
360ml 瓶 ……575円
900ml 瓶 …… 1,365円

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

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。

京都はアラメ

見直すべき、伝統的食材の魅力

植野伝次郎商店　7代目主人
植野彰さん

（上）アラメと人参のたいたん：アラメを水でもどし、2、3回洗い、さっと湯がく。アラメと細切りにした人参を軽く炒めた後、鰹出汁を張り、酒と少々の砂糖、味醂と醤油で味付けする。アラメの食感を活かし、炊きすぎないようにするのがポイントです。お好みですりゴマをふっても美味です。
調理アドバイス：大江勝之（京料理せんしょう料理長）
（左）江戸時代後期の創業時は主に寒天を扱っていたという伏見は乾物の老舗、植野伝次郎商店。未だに志摩半島近辺で採れたアラメを、京都人に親しまれた伝統的な刻み方で加工し、多くの店舗に卸している。

京都には古くから〝追い出しあらめ〟という言葉があります。8月16日の大文字の送り火の日には欠かさずアラメを炊いて食し、また、その茹で汁は門口にまくと、ご精霊を送るとともに、厄払いにもなるとされていました。アラメの持つ豊富な食物繊維を始めとする高い栄養価も関係しているのでしょう。京都の商家ではアラメを縁起の良い食材とし、8のつく日にはアラメを炊いて、商売繁盛を願ったそうです。しかし、今、どれほどの京都人がアラメに親しまれているでしょうか。京都の伝統的な食材アラメは、情報や流行の発信源が関東に移るとともに、ヒジキと混同され始め、昭和30年代中頃には、京都でもヒジキが台頭するようになりました。京都とアラメの関係に限らず、各地の伝統的な文化や風習が、メディアから流布される画一的な流行に翻弄され、蔑ろにされているように思えます。京都におけるアラメはその代表的な例ではないでしょうか。だからと言って伝統を大切にする観点からでなくとも、アラメの素朴な風味と高い栄養価は、現代の食生活でも見直されるべき魅力があります。ぜひ食卓で親しんでいただきたいものですね。

植野彰
植野伝次郎商店
7代目主人

立命館大学産業社会学部卒業。急逝した先代に代わり、学生ながらに7代目として家業を継ぐ。伝統の製法にこだわったアラメを作り続け、その普及に尽力する。

植野伝次郎商店
京都市伏見区白銀町944
☎075-611-0982｜
｜10時～18時｜定休日：日・祝

わたしの見る京都

板前上がりの女将の随想に表れる、京都のいいとこ。

京料理せんしょう　女将
辰馬雅子さん

女将として店に立ち、やっと12年になります。京料理が本当に好きで、京都で板前を志したのがこの世界に入るきっかけとなりました。もちろん、女性なんて異例の存在。修業時代は大層珍しがられたものです。女将として、また料理屋の経営者として店を切り盛りし始めて、数年間修行した板前としての経験が、色々な部分で活きていることに心から感謝しております。例えば、最も良い頃合いのお料理で饗したいと考える板場と、お客様のお食事のペースに配慮する仲居の間では、お客様への〝想い〟から行き違いも頻繁に生まれます。そんな時に、両方の気持ちがよく分かるものですから、上手く間を取りもてること。また、板前さんとも話が合うものですから、女将自らがじっくりとお料理について相談することもできるんです。京都は職人さんの町。道具から材料まで一流のものを揃えられ、町には名だたる名店が溢れています。こんな素晴らしい町でお仕事ができるのだから、ひたすら精進しないと若輩者の私が京料理の看板を掲げるなんてできません。これが私の憧れた京都なんだ、と文化・風習の奥深さに気づかされ、身を正す毎日です。

辰馬雅子
京料理せんしょう
女将

灘の造り酒屋「白鷹」の身内として生まれる。大学にて管理栄養士の勉強をするかたわら夜間にて調理師学校の日本料理を専攻。卒業後も板前修業に身を投じ、現在はせんしょう女将として店舗をまかなっている。経験豊富な実績をいかし多方面で活躍する。

お料理の話ならいつまでしていても飽きないというほどの料理好きだという辰馬さん。季節の八寸などの話題にもついつい乗り、料理長と話しこんでしまうのだとか。そんな店作りにかけるひたむきさは、お部屋や玄関のしつらえにも表れ、居心地の良い空間作りに貢献している。

京料理　せんしょう
京都市右京区西院安塚町23
☎075-322-1913 ｜11時半～15時（14時半L.O.）、17時～22時（21時半L.O.）｜定休日：水｜sensyou.jp

涼をとる

夏と言えば、エアコンを冷房に設定するのが当然になっている私たちにとって、電気を使わないで涼をとるという考えは一見、不可能に思える。けれどもかつて私たちは、私たちの両親や祖母は、夏になれば簾を掛け、風鈴を吊るし、器をガラスに変える工夫をしてきた。ただ衣替えをしたり氷をもとめたりするだけではなく、感覚の全てで涼しさを感じようとしてきた。

お菓子もそのひとつ。
夏の和菓子には、洋菓子のようにひんやりとしたアイスクリームこそ見られないものの、冷たい水まんじゅうや水羊羹、また、見た目に爽やかな色合いのものが、多くある。
夏の器にのせたそれらのお菓子は、味わう前からすっと体から汗をひかせてくれるかのようだ。

電気を使わない中、ただ暑い暑いと嘆くだけでは、さらに暑さが募るというもの。
少し落ち着いて腰をおろしてみる。
どこからか聞こえてくる風鈴、普段は気付かなかった子供たちが遊ぶ声。
風の音の涼しげな響きも、蝉の声の合間から聞き分けることが出来るように思う。
夏の和菓子に手をのばす。まず爽やかな見栄えに風を感じ、菓子切りの弾力のある手応えに涼を知り、そしてその懐かしい食感と味に、また今年も京都に夏が来たと改めて知る。

少しのお茶の時間を設け、体全体で涼をとることを毎日楽しみにするのも良いかもしれない。
この時代だからこそ、そんな余裕を持ちたい。
菓子というのは、私たちにそうしたきっかけを与えてくれる、五感で味わうことの出来る小さな楽しみではないだろうか。

ハンケイ500mお菓子コラム

このあたりが京都っぽい

聖護院八ッ橋総本店

水まんじゅう（生八ッ橋、こしあん、桃あん）

■京都市左京区聖護院山王町6／☎075-752-1234／8時～18時／定休日：元日／ www.shogoin.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

鮎の塩焼き

川床のすずみ料理に欠かせないのが、鮎の塩焼きです。
鶴清では、滋賀県は朽木、安曇川の鮎を代々仕入れています。
川魚の中でも、清流の苦しか食べない鮎は、
爽やかな香りと淡白な味わいが独特で、
シンプルに塩焼きでいただくと大変美味しいものです。
生け簀から鮎を出すと、ほどなく踊り串にします。
踊り串は、悠々と泳ぐ鮎の姿を再現する、風情ある技法です。
瑞々しい尾と鰭に塩をつけ、上方から満遍なく振り塩をします。
見た目だけでなく、食べたとき丁度いい塩加減にするのは案外難しいものです。
先ほどまで生きていた新鮮な鮎は、焼き上がるにつれ、
尾はピンと反り上がり、鰭は美しく開いてきます。
麥酢の爽やかな酸味で、さっぱりとお召し上がり下さい。

料理旅館 鶴清　京都市下京区木屋町通五条上る下材木町451／☎075-351-8518／ www.tsuruse.co.jp
川床料理　昼：4,800円～（税サ込）　夜：8,000円～（税サ込）

市バス・地下鉄&嵐電に乗って

おつけもの工場へ見学に行こう!!

予約制 見学無料

京つけもの もり

夏休み！家族で、京つけものもり本社へおじゃましま～す。

am 9:00
市バスに乗って四条大宮へ出発！

★7/21～8/31の期間中、市バスを保護者同伴でご利用になると、小学生2名までの小児運賃が無料！運転士に「エコサマー」と元気いっぱい言ってね！※他局バスでもご利用いただけます。詳細は京都市交通局HPで！

am 9:30

嵐電四条大宮駅で**もり号**に乗り換え。

am 9:50

右手にもり本社が見えてきたらまもなく**山ノ内駅**で下車。

am 9:55

もり本社到着。京町家風の3階建ての建物は昨年竣工したばかりでピッカピカ。1階には工場直売の三条店があるよ。

am 10:00

野菜を洗ったり、切ったり、樽に漬け込んでいく**職人さん**たちがてきぱきと働いています。

am 10:30

お待ちかねの試食。**自家農園**で育てた野菜から漬け込んだもりさんのおつけものはどれも新鮮で、**野菜の味**が生きている！

秘 うれしいサプライズが用意されているかも…

見学の最後に**ここでしか買えない嵐電もり号パッケージ**のおつけものセットをGETしよう。

工場見学 開催日　7月28日（土）～8月26日（日）の期間中の土曜日・日曜日

ご案内 時間　●1回目／午前10:00 ●2回目／午後2:00
※見学時間約30分（各回定員20名様）

京つけもの もり本社・三条店　もり　検索

〒615-0006 京都市右京区西院金槌町15-7 西大路三条西

お申し込み **TEL.075-802-1515**

地下鉄「西大路御池駅」下車徒歩約7分、嵐電「山ノ内駅」下車徒歩約4分。

●太秦本店　●嵐山店
●ザ・キューブ店
●AKOGAREYA店
●松尾大社店　●北野上七軒店
●龍安寺店　●JR亀岡駅店
●亀岡漬処　●曽我部農場

BELLOTA!

スペイン魚介料理の旨さを表現したくて、
僕は敦賀漁港へと仕入れに行くんですよ。

今回の舞台となるのはスペイン料理店BELLOTAの中でも、昨年の12月にオープンしたばかりの富小路店「Concha（コンチャ）」。店名の由来となったのはスペインのコンチャ湾だ。そこで水揚げされる豊かな海の幸にちなみ、スペイン料理の中でも魚介料理をメインとしたメニューで展開されている。「ところが半年やってみて、僕としてはまだまだ足りないものがあると感じたんですよ」、と話すのはオーナーの植本さん。朝方、店の営業が終わるとともに中央市場に足を運び、新鮮な魚介を仕入れてきたが、それでもあの豊かな湾のイメージを冠するに値しない。「もっとスペイン魚介料理の素晴らしさを出せないか。ずっとそう考えていましたね」。その解答となったのが、はるばる敦賀漁港にまで足を延ばしての仕入れだった。

緊迫感の漂う敦賀漁港での競りの様子。大体の予算を言っておけば、相木魚問屋のご主人がとびきりの魚を競り落としてくれる。

つい数時間前まで泳いでいた魚を吟味する植本さん。仕入れで気にするのは、いかに安く旨い魚を食べてもらうか、だと言う。

「店にも出てるんで、さすがに毎日は仕入れに行けないですけどね」。朝6時。あいにくの時化ではあったが、敦賀漁港はもうすでに活気に満ちている。通常は入れないという競り場だが、界隈の老舗「相木魚問屋」が特別に取り計らってくれているのだとか。ちなみに同店は、“越前かに”の名付け親でもある由緒ある魚問屋だ。実は、植本さんの出身がこの辺り。同店の社長が、同級生の父親だったことが幸いし、顔が効いた。「ほんと恵まれてます。ここでの仕入れが僕自身の勉強にもなりますし」。緊迫した空気の中、競り落とされた魚はすぐ隣にある相木魚問屋の店舗へと運ばれ、植本さんはそこで吟味する。そうして購入した魚をすぐさまクーラーボックスに詰め、店舗へと運ぶのだ。

「今朝まで泳いでいた魚です。持ち味を活かして、余分な調理は加えたくないですね。それだけで充分に旨いんですよ」。スペイン風に言えば“ブランチャー”という鉄板焼きで、素材そのままの味を堪能させる。しかも驚くことに、漁港仕入れのメニューはいずれも1皿200円前後。「これが、僕の思う、魚介のスペインバルなんです。新鮮な魚介をシンプルに仕上げる。素朴で滋味溢れる料理ですね。それでお客さんが喜んでくれるなら、仕入れにかかる苦労も報われますよ」。これからは新鮮な魚介を仕入れるルートをより確立させていき、ベジョータ全店で更に魚介料理を追求していきたいと力強く語る。植本さんが苦労を厭わずに目指したクオリティ。その志の高さにはいつも驚かされてしまう。

新鮮な魚は余分な調理をせずサッと焼き上げる。3〜4匹の魚が盛られた1皿はいずれも200円前後。驚きの価格で提供される。

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

support　私の愛車ブログ

july / 12 / 2012

最近はまってる、トヨカロさんのヨガ教室！
エンジニアの大澤くんカーッコイイ！

毎週月曜の19時からは、トヨカロさんのヨガ教室！
なんと、この私が3回も続いてるんです〜！！！ o(^▽^)o
気さくな先生が、やさし〜く教えて下さるので、初心者でも緊張しないんです！
無理せず、ゆ〜っくりやるのがいいんですって！

でも何より楽しいのが・・・
2年目エンジニアの大澤力くん！の意外な姿が
見られちゃうことでーすっ！(￣▽￣)へへへっ！

猫のポーズや、鳩のポーズって、先生は美し〜くキマってるんですが
大澤くん、キツそー！！！（≧y≦*）彡☆
それって何のポーズかわかんないよ！！！
ごめんね、みんな笑ってないよ〜。
密かに笑っているのは、隣でヨガしてる〝よっちゃん〟こと吉岡くんだけです♪♬♩

前のブログにも登場した〝よっちゃん〟をはじめ、
トヨタカローラ京都円町店のエンジニアの皆さんが
普段とは違うラフな格好で登場！＼（´▽`★）／されるのも、
このヨガ教室の醍醐味のひとつ。

大澤くんは、いつも笑顔で丁寧に洗車をしてくれるんです！
ありがとうね（人´∀`).☆.。.:*･.。.。.:*･*☆彡
これからも、大澤くんの隠れファンとして応援してますからね！！！
一緒にヨガ、頑張ろうね！！！

☆我らが藤本めぐみ先生のプロフィール☆
ヨガ一家に育ち、なんと5歳でヨガを始めたのだそう！
25歳の時、心も身体も健康でキレイになれるヨガに目覚め、
松見ヨガ道場にて2年間の修行を終えて指導者に！！
現在、一児の母で、介護士をしながら8カ所で教室を開き、
一人でも多くの方にヨガの魅力を体感してもらいたいと
活動なさってます！！

モットーは
「嬉しく楽しくヨガをして、心も身体も柔軟で健康に
最高に幸せな人生を一緒につくりましょう！」
先生、ステキです！(^▽^)σ

トヨタカローラ　円町店
★ヨガ教室のご案内★

毎週月曜日 19時〜20時半／参加費 1,000円

予約が無くても、当日19時前に来たら受付できます！通りすがりにふらっと入ってもいいんですよ〜。ヨガで初めてトヨカロさんに来られる人もいらっしゃるんですって！とにかく、お気楽なんです（*^^*）V

私の愛車　点検・整備のエトセトラ

お得情報 (^▽^)/
「ポリマー洗車10回券」登場！

点検時、いつもエンジニアの大澤くんたちにコーティングの手洗い洗車（ポリマー洗車）を頼んでます！私が乗ってるバッソだと、2,100円（税込）なんだけど、トヨカロのエンジニアの皆さんがすご〜く丁寧にして下さるので、ピッカピカ！ボディや窓ガラスにもコーティングが効いてるから、雨の日も楽しみなくらいです♥(。♥v♥。)♥！そんなポリマー洗車に、お得な〝10回券〟と〝6回券〟が登場しました！10回券だとなんと2.4回分もお得に!!!家族のクルマにも使えるんだって！私、迷わず購入!!!
夏休みの旅行から帰ったら、また大澤くんたちに洗車してもらおーっと☆(o￣▽￣o)☆

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
〒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

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

読者の皆さん、暑中見舞い申し上げます。
スーツ姿で外をお回りになる企業戦士の方々、陣中見舞いを申し上げます。
夏にはめっぽう弱く、ひたすら稲川淳二先生で涼を得んとする、
女探偵のメニエールでございます。

夏が近づくと、私はとある花火を思い出します。
幼少の頃の私は、もっぱら線香花火が大好きで、
おぢいちゃまが茄子素麺をあてに、ビールを煽りナイター中継を見る傍ら、
何本も何本もたしなんでおりました。
そしてついに手持がなくなると、
おじいちゃまができ上がった頃合いを見計らいおねだりするのです。
「へぃお嬢ちゃん！お名前は？」、とすっかり酩酊したおじいちゃま。
メニエール、女探偵のメニエールよ、と私は合わせます。
「ほぉ、あんたがメニエールちゃんか！ぼくちっとも知らなかった」
と目をまん丸くして、私にくれたのが渦巻き型の線香花火でした。
それが、蚊取り線香という室内型の花火の一種と知ったのは、
もっと大人になってからのことでした。

さぁ、今回は私の夏の想いでを、若干湿っぽくお話しましたわ。
後ろのマリエールちゃんは一服しながら、何をお話されるのかしら？
クイズ？やっぱりクイズなんでしょう？マリエールちゃん。

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。

3

フィアットパンダにアルファロメオ、往年の美しいクラシックカーを見ると、メニエールは心が躍るらしい。京都の右京区**京北町**に、**クラシックカー専門店**がある。店主が '50 年～ '70 年代の欧州車を中心に**レストア**、メンテナンスしているらしい。「良いモノを長く使い続けること」にこだわりがあるのだとか。「ほら、やっぱり素敵でしょう。でも私、免許がないわ。誰か乗せてくださらない？」とメニエール。免許が無い彼女ですら思わず乗りたくなるような車が並ぶ。問題にするのは素敵なログハウスで営む、この店の店名だ。カタカナでの解答をお願いしよう。

2

毎年この時期になると、「暑いから食欲がない」とボヤくメニエール。しかし最近は暑くても食欲を増しているようだ。「やっぱり、うどんはコシよね」と得意気に持論まで唱える彼女のランチを追跡すると、足しげく彼女が通う店を発見した。隠れて食べてみると、確かに本場讃岐仕込みの**うどん**が大変旨い。聞くところによれば、夜は活きのいい魚や手作りのおでんなどが人気の「**ごんた**」という**居酒屋**でもあるという。では、聡明な皆さんにはメニエールがハマる訳も納得できる、京のもち豚を使ったカレーうどんの価格を調べてもらおうか。

1

そろそろ、祇園囃子が心地良い季節。夏はやはり浴衣だろうか。四条通を山鉾が巡行するこには、多くの人が和装で京都を訪れるだろう。ところで最近メニエールが「私には母の**和衣**は地味すぎるわあ。なんとかしてよ」とワガママを言い出した。八掛が地味なのか？彼女に似合うものに変えなくては。そう思い立ち**全国**を探したら、洒落た仕立て直しをしてくれる、**きものなんでも屋**に出会った。良心的な価格が自慢の良い店だ。さて、この店で洗い張りと手縫い仕立てをセットにした場合、「袷」の料金はいくらになるかを答えていただきたい。

問題を解くとステキなプレゼントがもらえます

- アンティーク喫茶 迷子（10P）の珈琲と犬のブローチ …… ペアで1組様
  柱時計の音を聞きながら、レトロな空間でゆっくりとくつろげます!
- 北京料理 盛華亭（12P）のお食事券3,000円分 …… 1名様
  あっさり美味な京都の中華を満喫して下さい!
- 銀閣寺 毬み家（14P）の豆かん …… ペアで1組様
  極上の寒天に、塩加減が絶妙の赤エンドウ豆がたっぷり!

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：９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

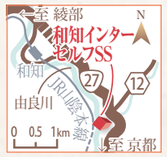
3

「地元の野菜や美味しいものたくさん揃えてお待ちしてます」。

答え 和知インターセルフSS

国道27号線を和知に向かって進むと、ひときわ目を引く“地域最安値のガソリンスタンド”が見えてくる。北部屈指の石油事業を手掛ける村

上商事グループが導入した日本で3台目のプリズム洗車機や、カットハウス、イベントホールなど、「あったらいいな」と思えるすべてが揃うこのスペースだが、これだけでは終わらない。「地元の農家から積極的に仕入れているんです。やはり新鮮ですからね」と話すのはこのエリアの目玉、「むらいちば和知」の店長、山中佑介さん。「むらいちば」には胡瓜やトマトなど旬の地野菜がずらりと並ぶ。また、地元の蕎麦粉を使った京丹波そばは絶品で、サービスエリアでこんな御馳走にありつけるのかと感動するほど。「美山の卵を使ったロールケーキ（上の写真右）や、丹波栗のエダムのタルト（左下写真）、黒豆アイスなどスイーツも充実してるんです」。これからの季節、海までの道すがら、こんなに楽しい空間があれば、長い道のりも楽しくなりそうだ。

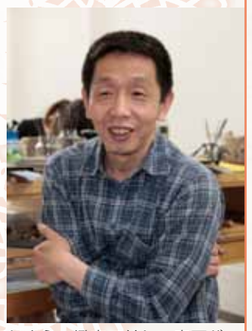


和知インターセルフ SS
船井郡京丹波町字升谷下子来73／0771-84-0088／www.murakami-g.co.jp/shoji/town.html

2

工芸工房 鎚舞
京都市中京区押小路通麩屋町東入橋町617／075-223-4122／www.tsuibu.com／手作り体験教室の開始時間：10時・14時（日・月）、10時・14時・18時（火～土）、1レッスン3時間。その他、彫金教室もあります。

答え 3時間



「初めての方でもきっと愛用していただける作品が仕上がるから、大丈夫ですよ」

思わず見とれてしまう、緻密で美しい意匠が施された銀細工を生み出す工芸工房「鎚舞」。ここでは手作り体験教室も開催されている。「上手くできないんじゃ、と心配される方もおられるんですが、そんなことはない。きっと愛用していただける作品が仕上がるから、大丈夫ですよ」、

と工房代表の中村光男さん。写真の可愛いリングは体験コース、その他のアクセサリーは彫金教室の生徒さんの作品。プロを目指す人には本格的な技術を、初心者には親切で丁寧な指導を心がける。知識も経験も豊富な工房員が少人数制で指導する点も、こちらの特徴だ。初めての人は、約3時間の作業でその日のうちにリングを持ち帰れるシルバーベーシックコース（材料費込みで4,000円～）がおすすめ。初心者向けでも、彫金の醍醐味が集約されている。「この甲丸リング作りが一番鮮烈で面白かったという生徒さんが多いんですよ」、との中村さんの言葉にも納得で、とにかく夢中になる。その面白さに魅了され彫金教室に通い始める人も多い。もちろん、自ら作り上げたリングは特別な輝きを放つ。

1

「店名のとおり、心を込めて作っています！優しい味を楽しんでください」。

答え 大谷大学

2月にオープンしたばかりの cafe cocoro（ココロ）。名前の通り、優しい心がこもったスイーツやドリンクは早くも地元で評判に。「しっとりして、とても美味しいんですよ」とフワフワのシフォンケーキを笑顔ですすめるのは、キッ

チン担当の伊藤（のりこ）令子さん。飲食店のご実家から学んだ技と持ち前のパイタリティで、cocoro の人気フードをたくさん生み出している。「カレーも玉葱をたっぷり入れてるんです。優しい味わいです」。明太子クリーミーソースやトマトソースもオリジナルでアレンジし、フードはすべて手作り。また完熟バナナや生フルーツがたっぷり入ったミックスジュースもリピーターに大人気。氷が入ってないのにひんやりしてるのは秘密だとか。キラキラと見惚れそうな「夏心ソーダ」は、数種のフルーツ味でバリエーションが楽しめる。オーナーこだわりのサイフォン珈琲も見逃せない。

Cafe Cocoro
京都市北区小山南上総町56-1 寺川ビル1F／075-431-1355／8時半～21時（L.O.20時半）／定休日：日・祝

若狭の大自然に抱かれ成長する、子供達だけの３泊４日。

今年で４回目の開催となる、夏休みを利用したこのサマーキャンプ企画。若狭の醍醐味をほとんど網羅した体験活動の充実度、そして、その安全面からも数あるキャンプ企画の中でもとりわけ高く評価されている。「食育など教育的側面はもちろん、子供たちの心からの楽しみと、人とのふれあいを大切にしています！」、と主催する若狭路サマーキャンプ推進ネットワークは、この企画にかけた深い想いを語る。

例年、半数は１人で参加する子供がいるというが、地元の人が全面的にバックアップする豊富な体験活動を通して、子供達はすぐに打ち解けるという。初日は山でのテント設営に始まり、川ではニジマスをつかみ獲り、その場で塩焼きに。夜は天然のプラネタリウムを楽しむ。若狭湾では美しい海岸で海水浴を楽しみ、タイを釣り上げて自分でさばく。食育の観点から食事も若狭ならではの質にこだわった。とても列挙し尽くせない活動は、大人でさえ心が躍るようなものばかりだ。この４日間の体験を通し、子供たちは豊富な自然と食の素晴らしさを肌で感じ取り、見違えるほどの自信に満ちて家路につく。各自が持ち帰るフォトスライドショーを収録した DVD は、久々に我が子の顔を見る親にとっては何よりのお土産になるだろう。

都会の子供達にとっては
どれもが初めての体験。
だからこそ、
若狭が誇る“良いもの”に
触れてほしい。

キャンプ詳細とパンフレット・申込書のダウンロード

http://wakasaji-camp.com

期間：7月31日(火)～8月3日(金)・8月7日(火)～8月10日(金)・8月20日(月)～8月23日(木)／JR敦賀駅・JR小浜駅集合、解散※敦賀駅までのJR往復指定席(京都⇔敦賀3,480円)もお申し込みいただけます。／旅行代金：43,800円(税込。集合・解散場所までの交通費以外の諸経費を全て含みます。)／参加資格：小学3年生以上／申込締切：出発日の10日前／問い合わせ:0770-52-7701(㈳若狭湾観光連盟)／申し込み:0776-27-7712(JTB中部福井支店内受付デスク)／主催:若狭路サマーキャンプ推進ネットワーク

2012 サマーキャンプ in 若狭路 ワクワクドキドキ おもしろ体験!!

信頼・安心・安全

since 1941

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

■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・左京区北大路通京都下鴨病院前　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

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/ﾌｧｯｼｮﾝ］→［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

編集後記

西浅さんの取材後、蛸と時鮭を買って帰って夕飯に。それが美味しいのなんのって！こうまで違うものかとみんなで感激しっぱなし。以来、カナート洛北の西浅さんに足しげく通っています。さて今日は何にしようかな…。

union affinity（取材・執筆）

「前に行ったんいつやったぁ？」取材中、慈照寺にむかう人を見ながら何気なく話した。京都に暮らしているから、ゆっくり散策できるはずなのになぁ…。

塚崎かをり（撮影）

次は下るか上るか…。
まぁ、とにかく西へ。

次号は9月10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・八木義明
広告デザイン	HON DESIGN tram6
Web デザイン	こうめ工房
地図デザイン	Design MapLe
印刷	（株）北星社
配布・協力	（株）実業広告社 Kiyu 工房
協力	京都市交通局

ランチ￥700～。
ディナー時に限り
特大ナンとカレーが
￥1,200。
飲み放題食べ放題
￥3,500。(お二人様以上)

ハンケイのサービス！
※ランチはソフトドリンクサービス！
※ディナーは10%OFF！

京都市左京区高野竹屋町50-1パレス洛北1F／☎075-722-8377／昼:11時～15時、夜:17時～22時／無休／ samjhana.ojaru.jp

ハンケイ500m CHILDREN！

佑奈(ゆうな)ちゃん
5ヶ月

「はぁ・・・起きたら
北大路連れてもらお。」

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！

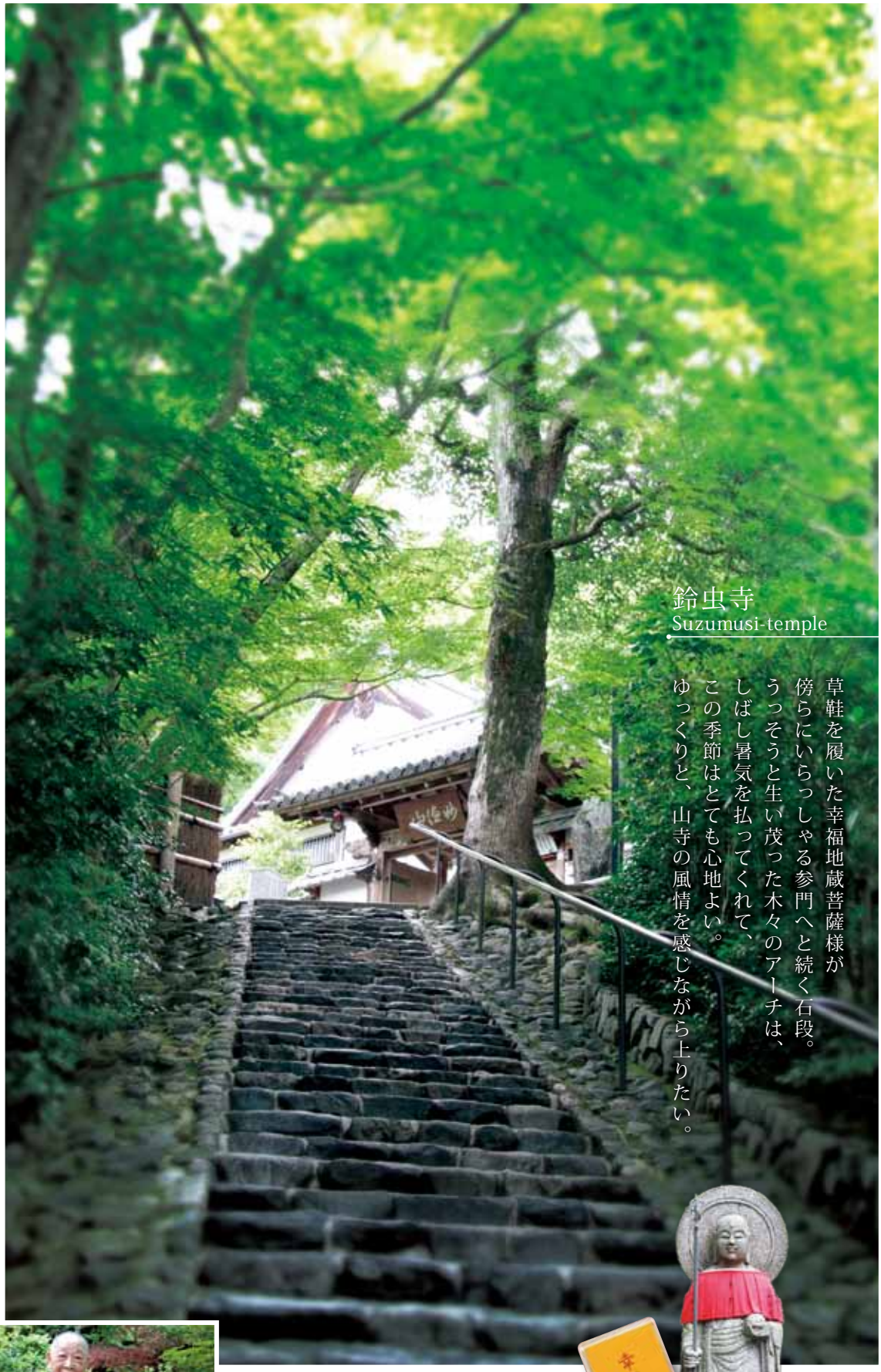
マダムが選ぶ季節のTea

ダージリンで最古の茶園の一つ
スタインタールのファーストフラッシュを
水出しアイスティーで。

伝統あるスタインタールのファーストフラッシュ。中でも1852年に植樹した木の一番初めに摘んだ茶葉を水出しアイスティーに選びました。少しとろみを感じる水出し独特の口当たりは素晴らしく、奥深い風味を愉しめます。ディンブラの琥珀色が美しいゼリーにはミルクをかけていただくのも美味です。

紅茶専門店
Anna Maria（アンナマリア）
京都市右京区嵯峨天龍寺北造路町13
（天龍寺門前東へ徒歩1分）
☎075-871-5087（P 有）
営業　10時～18時（L.O.）
定休日　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　950円
紅茶ゼリーとセット　1,000円



鈴虫寺
Suzumusi-temple

草鞋を履いた幸福地蔵菩薩様が
傍らにいらっしゃる参門へと続く石段。
うっそうと生い茂った木々のアーチは、
しばし暑気を払ってくれて、
この季節はとても心地よい。
ゆっくりと、山寺の風情を感じながら上りたい。

9代目住職　桂紹源（かつらしょうげん）

どんな願い事も1つだけ
叶えてくれる、草鞋を履い
た幸福地蔵菩薩様。

妙徳山（みょうとくざん）・華厳寺（けごんじ）

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

2012年　7月12日発行
企画・編集・営業・制作　union affinity　問合せ　info@hankei500.com