ハンケイ500m

vol. 031
2016

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 出雲路橋（いずもじばし）
TAKE FREE

BELLOTA column
by Hisakazu Uemoto

más BELLOTA CERVECERIA

ジューシーでフレッシュ！オリジナルな味わいのロティサリーチキン。

薪で焚いた火でクルクルと回るオーブン。バルセロナの旧市街地にあるカラコレスというレストランのファサードで、僕は初めてロティサリーチキンを見ました。その映像はずっと心に残っていて、いつか僕の店でもこのチキンを出したいと思っていました。調べてみると、ルーツはどうやらホノルルのノースショアという小さな街。フリフリチキンというものだとわかりました。夢中で現地に行ってみると、トラックの荷台に炭をいこし、クルクルと回るチキンに出会いました。ワイルドな味わいがたまらなく美味い。でもこれは野外の味。日本の店舗では何か工夫がいると感じ、研究を重ねました。まず、火は中までしっかり通りながらも、ムネの部位までジューシー。そして漬け込みは多種類のハーブでフレッシュ感を出す。スパイシーチキンのイメージではなく、香草と塩のシンプルな味わいが実現したかった。さらに、日本人にも親しまれる風味にするため、隠し味も効かせてます。しっとりジューシーで、他にない僕の店のロティサリーチキン、一度食べてみてください。

イベリコ豚ベジョータを扱う京都のスペインバル

BELLOTA www.bellota.jp

河原町店 …… 京都市下京区河原町通仏光寺上ル市之町258-1／ 075-351-5828／不定休／17時～翌3時
mucho 室町店 …… 京都市下京区仏光寺通室町西入ル糸屋町228／ 075-351-5826／不定休／18時～翌3時
concha 富小路店 …… 京都市下京区富小路通四条下ル徳正寺町41-8／075-351-5829／不定休／【ランチ】11時半～15時 【ディナー】17時～24時
muamua 烏丸三条店 …… 京都市中京区三条通烏丸東入ル梅忠町20-1-B1／ 075-253-0188／不定休／18時～翌4時
ベジョータ GYOKURO …… 大阪市北区梅田3-1-3 ルクア1100地下2階／ 06-6151-1542／不定休／11時～24時
ベジョータ マス …… 大阪市淀川区西中島5丁目15-5 地下鉄新大阪駅 北コンコース／ 06-4866-6988／不定休／10時～23時
Roti Chicken & Jackie Tacos 京都市下京区高辻通烏丸東入ル 匂天神町642-3／ 075-352-0585／不定休／【ランチ】11時半～15時 【ディナー】17時～24時

西山翠嶂画伯 ゆかりの地「京柿」

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。文化勲章受賞。

雪月花御膳 3,000円
季節の会席 8,500円
※税サ別

鴨川弁当 4,000円
京柿特別会席 15,000円
※税サ別

京料理・湯葉料理
雪月花
河原町すぐ
075-342-1777

京料理・湯葉料理
京柿
建仁寺すぐ
075-531-6600

http://kyoto-hanatsubaki.com

協賛／（株）ツルタ　京都メディカル（株）（株）ナイス

ハシケイ500m vol.031 2016

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

京都の女性、いわゆる「京おんな」は、本物志向のこだわり屋として知られています。
昔から、京都の本物を支えてきたのは、伝統的な職人の技です。私たちは、京都の土壌における、「職人」というキーワードに着目し、独自の哲学、こだわりを持った人々を現代の「職人」と定義しました。そして、あるバス停から半径500mに限定し、足で歩いてじっくり探索。

本物志向を満足させられる店には、やはり良い「職人」がいる、ということに気付きました。
そして、この制作姿勢とコンセプトは、特集以外の全連載、全コラムにも寸分違わず息づいています。自分たちの足で稼いで確かめた、類いまれな職人の価値観と、そこで再発見した「京都らしさ」。この感動と面白さを読者の皆様にご紹介しようと思います。

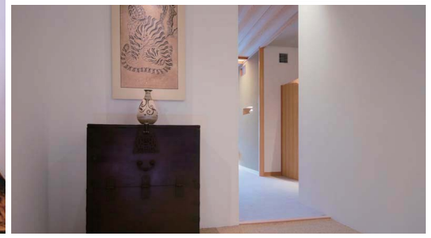
今号の表紙
「楽音翩翻」
絵：森 華

肌なじみ良いさつきの風に、奏楽の音がひるがえる。川面はダイヤを撒いたよう、おもわず閉じるわがまなこ。ゆえなき悦に入りひたり、ステップ踏みふみ歩き出す。

1 BELLOTA column
2 私の好きな京都……葵KYOTO STAY
4 チェルカトラベルで行く京都の旅……チェルカトラベル

特集 出雲路橋から半径500mを歩いてまわる。

6 小桜瑠美タップダンススタジオ
8 肉のサカタ
10 浅井食堂
12 大黒屋鎌餅本舗
14 陽
16 バス停コラム「京都が誇るオーケストラ」
市バス、大好きトーク！
18 出雲路橋からぶらぶらスイーツ散歩……KINEEL・nikiniki
20 京おんなの隠れ家グルメ……京ごちそういしまる
22 京おんなの演劇NEWS
23 京都のおべんきょう……ゆば長・やよい
24 ねむり展 …京都西川
25 人生の節目に撮るポートレート……フリーバーズ
26 綾部田舎生活コラム……原田商店
27 〈新連載〉フットクリエイトの足のお悩み相談室
28 MILK HONEY(乳蜜)って何？……相楽ネットワーク株式会社
29 ばんばんのこれがKYOTOらしさかな〜
30 「粋」な扇子の贈り物……白竹堂
31 京都のいいお店、今食べたいもの。
「料理旅館 鶴清」「酒菜柚家」「ステーキ割烹花やしき」「ふぐ一品料理よだし田」
34 パティシエールのココロイキ……むしやしない
35 春夏の紅茶ギフト……紅茶専門店 アンナマリア
36 美味い理由「伏水酒蔵小路」……カネヨシ商事
38 関西発 手作りイタリアンジェラート……キャナレット
41 トリマーの気づき力……ワンにゃんランド
42 トヨタカローラ京都の風景……トヨタカローラ京都



私の好きな京都

東京生まれながら、
京都に魅了された根岸良子さんが
プロデュースする葵ホテル京都。
数多くのメディアに取り上げられる
優れたセンス、その源泉に迫る。

伝統的家屋を、感性でプロデュース

選び抜かれた調度品に心地よい家具、鴨川の景色。外国人観光客からも支持を集め、多くの女性誌に取り上げられる葵ホテル京都。京都にまたとない空間を生んだのは、根岸良子さんの感性だ。

「タイに行けば高床式の住居に、中国なら四合院（しごういん）に泊まってみたいのが旅好きの心理です。私自身の『あったらいいな』をかなえたのが葵KYOTO STAYです。」

その後、ゲストから多く寄せられた「鴨川の見える部屋にとまりたい」という希望をかなえるために、葵ホテル京都を新規開業した。

葵ホテル京都は各部屋に洗濯機を備える。1週間以上の滞在で洗濯物がたまって困った経験がある、旅上手ならではの発想だ。

また、キッチンも併設する。

「錦市場でおかずを買うのも楽しい。外食だけじゃない選択肢があってもいいですよね」。

根岸さんは、葵ホテル京都がリピーターに支持される理由をこう分析する。

「30年かけて集めた骨董を配し、日本文化を六感で感じることができる空間。私自身の『こんな宿に泊まりたい』を具現化したから」。

東京育ちの根岸さんの感性でつくられた葵ホテル京都。いろんな宿の選択肢が増えることで、まちがいなく京都の街は豊かになっていく。

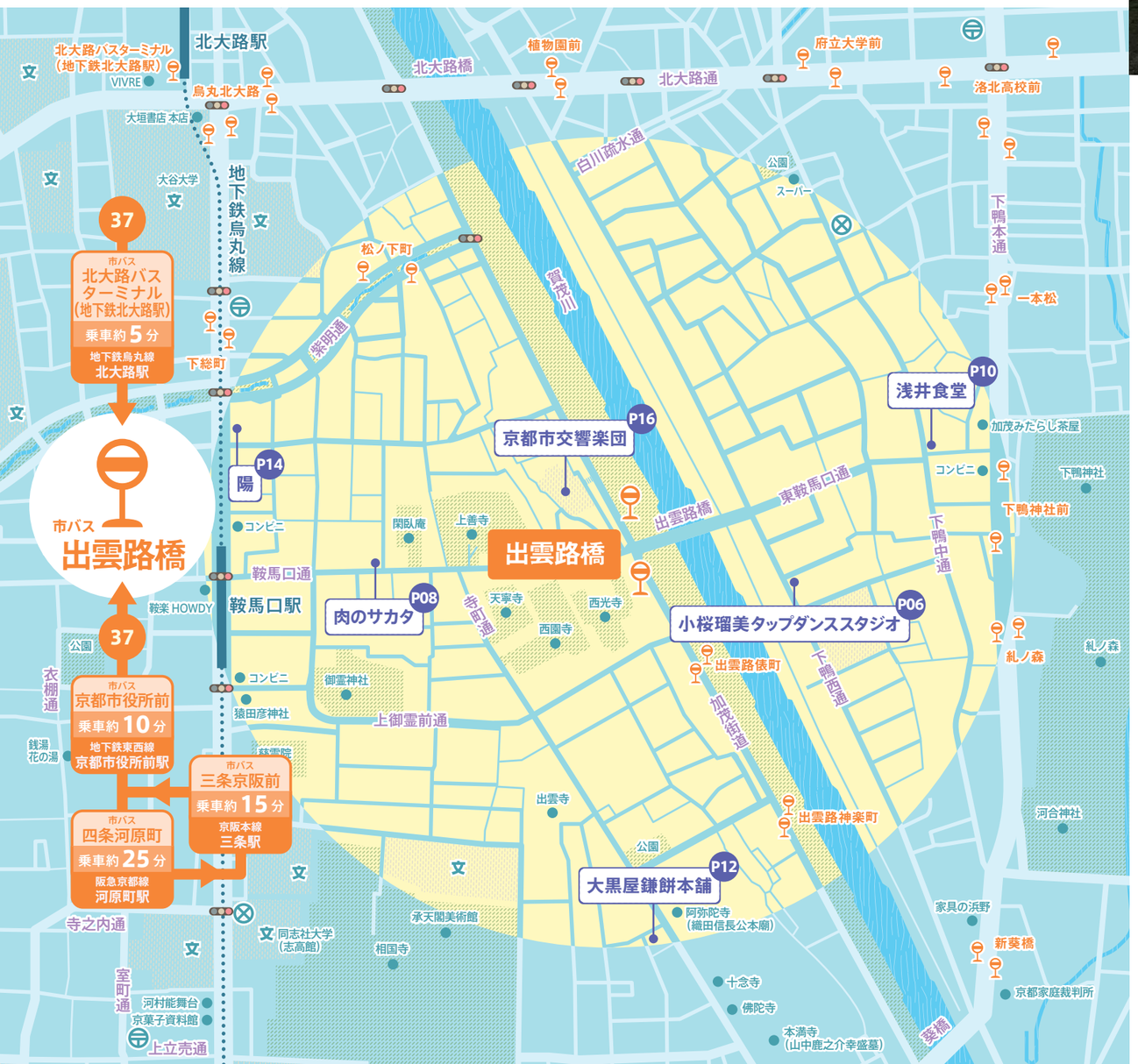
ねぎし・よしこ
東京都出身。経営コンサルタント会社代表を務めるかたわら、京都で町家旅館葵KYOTO STAYと葵ホテル京都を経営。鴨川や高瀬川沿いなど、現在6棟の町家旅館と1棟のホテルを構える。
http://www.kyoto-stay.jp/

いずもじばし

出雲路橋 から半径500mを歩いてまわる。

協力：京都市交通局　まちなかへは便利な公共交通機関で！

風向きでオーケストラの奏でるメロディーが聞こえてくる。
北区と左京区のちょうど境目あたり。賀茂川に架かる出雲路橋は、明治の中ごろまではなく、
鞍馬口通が川床を渡っていたのだそう。直向きに技を磨き、何かを一途にやり遂げる。
橋の両岸から、そんな気質がクロスするように、このあたりを漂っている。
その空気を感じながら、継続する賀茂川の流れを眺めて歩くのも、また楽しい。



チェルカトラベルで行く
京都の旅

お問い合わせはお気軽に

女性の京都旅行はチェルカトラベルにお任せ！
優雅で特別感たっぷり、そして「京の可愛い」が満載の企画が盛りだくさん。
是非、≪季節の京都≫をお楽しみ下さい。

おすすめ京都の旅プラン

女性ドライバーの季節観光タクシー

行ってみたい場所、やりたいこと、何でもご相談あれ！

四季折々の京都を感じる場所をベテランドライバーがご案内します。桜、新緑、紅葉など観光名所以外の穴場を、相談しながら臨機応変に組み立てるオリジナルなスケジュールが魅力。1台を貸切った丁寧な案内にリピーター続出です。

「みんなで割れば高くない！」
ツアー代金（タクシー1台）
4時間　17,000円（税込）
5時間　21,000円（税込）
※ともに移動車両費込。
・各観光地での拝観料やタクシー駐車料金は含まれません。現地でお支払い下さい。
・オプションで食事手配も可能です。

はんなり京のええ店めぐり

話題のええ店をめぐる、とっておきの京都をご案内

京都の選りすぐりの「美味しいもん」を、スタッフと一緒に、ジャンボタクシーで食べ巡る人気のツアープラン。今回は老舗から斬新なアイデアのお店まで、話題の名物を食べ歩きます。商品の説明や、美味しい食べ方レクチャーも聞ける美味しくてためになるコースです。

ツアー代金（おひとり様）
1日プラン　9,800円・ランチ・お茶菓子付（税込）
午前プラン 6,300円・ランチ付（税込）
集合13:20 京都駅八条口／出発 13:30／終了 16:30頃

①おたべ本館
②半兵衛麩
③キンシ正宗
④京料理 佳久（昼食）
午前プランは、ここで終了となります
⑤本田味噌
⑥京菓子 俵屋吉富
⑦京つけもの 近為
⑧五辻昆布

【被災地の方へのお知らせ】
チェルカトラベルのオフススペース「チェルタン」では、九州から避難していらっしゃった女性の皆様に、情報提供の場として無料開放しています。詳しくはHPで！

チェルカトラベル株式会社
旅行業登録：京都府知事登録旅行業第3種547号
〒604-8811 京都市中京区壬生賀陽御所町8番地2
tel:075-950-7149 ／ fax:075-812-0371
http://www.cerca-travel.co.jp

タップダンスを教え続けて64年。

「いい曲に出会うとイメージが湧く。70年経っても、ちっとも飽きません」。

小桜瑠美タップダンススタジオ　指導者　小桜瑠美さん

RUMI KOZAKURA TAPDANCE STUDIO

人によって、左右の足によって。タップの音に個性があるんです。

日暮れ時、出雲路橋の東側にある住宅街で耳を澄ましてみてほしい。防音壁の向こうから、キレのいいリズムが聞こえてくる。スタジオの扉を開くと、あふれだす熱気。額に汗を浮かべ、老若男女のダンサーが懸命にステップを踏んでいる。

「ワンツー、ワンツースリーフォー!」。

鏡の前で声をかけるのは、83歳の現役タップダンス指導者、小桜瑠美さんだ。

東宝ダンシングチームから大映京都撮影所の女優に

小桜さんは昭和8年（1933）生まれ。父親は河原町丸太町で文化教室、今でいうカルチャーセンターの経営者だった。講師はチャップリンの影響を受けたコメディアン、泉和助（いずわすけ）さん。中学生の小桜さんはタップダンスに夢中になった。

「平安女学院中学にタップシューズで通っていました。タップの足音だから、遅刻すると私だってすぐバレちゃうのよ」。

卒業後、昭和24年（1949）東宝ダンシングチームに入団。日劇や松竹歌劇団の先生がいて、のびやかな雰囲気だった。タンゴやルンバ、ジルバやマンボ。リズムはすべてこのときに教わった。

18歳で大映京都撮影所の試験に合格し、女優になる。1950年代は日本映画の全盛期。松竹、東宝、大映、東映ら大手配給会社が大量生産体制を敷いた時代だ。

芸名「小桜瑠美」の名付け親は、短髪の男装で一世を風靡した女優、水の江（みずのえ）瀧子（たきこ）さんだ。

「私はターキーさん（水の江さんの愛称）の後ろで、群舞で踊っていました。名づけを快く引き受けてくださりました」。

当時、大映の撮影所は太秦にあった。小桜さんには悩みがあった。

「女優のかたわら、河原町丸太町の父の教室でタップダンスを教えていたんです。撮影所では時間が長引くのが当たり前。太秦から丸太町まで大急ぎで移動するのですが、生徒さんを待たせてしまうのが心苦しくてなりませんでした」。

娘もタップの指導者に一筋に、ひたすらに

結局、小桜さんは20歳で女優を辞めて、タップダンス一筋に絞った。24歳で写真家と結婚、男女2人の子どもに恵まれる。娘の弘子さんは、スタジオでともに指導をするタップダンサーに育った。

「タップの音にも個性があるんです。同じように踏んでいるのに、人によっても、左右の足でも強弱が違います」。

この70年、ただ一筋にひたすらに。タップダンスに打ち込んできた。

「リズムがはっきりして、メロディがいい曲を聴くとイメージが湧いてきて、嬉しくなっちゃう。ちっとも飽きません」。

話の合間、歩きながら。小桜さんは体のリズムとして、ステップを踏む。4年前に背中を骨折したが、足は止まらない。

タップダンスの神様に、骨の髄まで愛された人生。小桜さんの年季の入ったステップを見ていたら、目から涙が出てきた。感動しているのだと、しばらくして気づいた。

1／生徒は幼稚園の年少から上は70代まで、年齢層は幅広い。加茂さくらさんやすみれさん、由美かおるさんもタップを学んだ。指導方針は明快。「タップが好きで、一生懸命してくださったらそれでいいのです」。2／毎年恒例の「小桜瑠美タップダンススタジオ・タップダンスショー」。今年も7月24日に、左京区の京都FANJで開催される。3／東宝ダンシングチーム時代、水の江瀧子さん主演の映画のワンシーンで踊る1枚。矢印がついているのが小桜さん。

小桜瑠美タップダンススタジオ

京都市左京区下鴨宮崎町3-16／☎075-791-6300／レッスン日：水・土13時〜15時、火・木・土18時〜20時半（見学は要予約）／定休日：月金日

手づくりチャーシューが人気、地元の肉屋。

「人とは違うことがしたい。そうじゃないと、生き残れないと思うから」。

肉のサカタ　店主　坂田眞一さん

NIKU NO SAKATA

肉を入れる冷蔵のショーケースは、すっからかん。入口には「チャーシューしんちゃん」の個性あふれるイラスト、壁面から突き出すのは黄色に赤字で「ラーメン」と大書されたのぼり。

この肉屋、普通の精肉店じゃない。『ハンケイ500m』恒例の徹底リサーチで鍛えた編集部のNは、肉のサカタに照準を定めた。店内のイートインスペースに陣取り、頼んだチャーシュー丼を頬張る。チャーシューの完成度に、Nは確信した。〝ここの店主、ただものではない〟。

祖父のタレの味、行商でファンを増やす

店主、坂田眞一さんは肉のサカタの3代目。「肉を触るのが嫌い」だった坂田さん、幼少期は家業に興味がもてなかった。高卒で精密機器工場に就職するが、0・01ミリ単位の精度の仕事が性に合わなかった。ほどなくして実家に戻った。

「チャーシューのつくりかたは小さいころから見ていましたから。祖父は大釜をガスにかけて、たっぷりの醤油ベースのたれで煮込んでいた。今も、同じタレを継ぎ足し、継ぎ足しで使っています」。

1960年代には肉のサカタにチャーシューを求める行列ができたが、1970年代のオイルショックを経て、景気とともにゆるやかに下降線を描いた。1995年に妻史江（ふみえ）さんと結婚、3児に恵まれ、「この商売、なんとかせなあかん」と奮起した。武器はチャーシュー。精肉部門は実父に任せ、「チャーシューしんちゃん」と看板を掲げたトラックに寸胴鍋とプロパンガスを積み、千本通りや山科、太秦へ出かけた。チャーシューの販売額と知名度はともに上がった。

ラーメン、自販機。「へんこ」の挑戦は続く

坂田さんのチャーシューはバラ、ウデ、モモと部位別に肉を揃えるのが特徴だ。

「部位で脂の乗り具合が違うので、『脂入ったほうがいいですか?』って聞きます」。

たまり醤油をつかったタレはさらりとして甘味控えめ。肉の味が引き立つ。

「タレのベースは祖父の味だけど、親父と自分とでチャーシューの味は違う。気性の違いが出るんちゃうかな?」。

妻の史江さんは夫を「へんこ」と評す。

同じタレも作り手の気性で味は変わる。

ちょっと変わった人を指す、京都の言葉だ。坂田さんはこう話す。

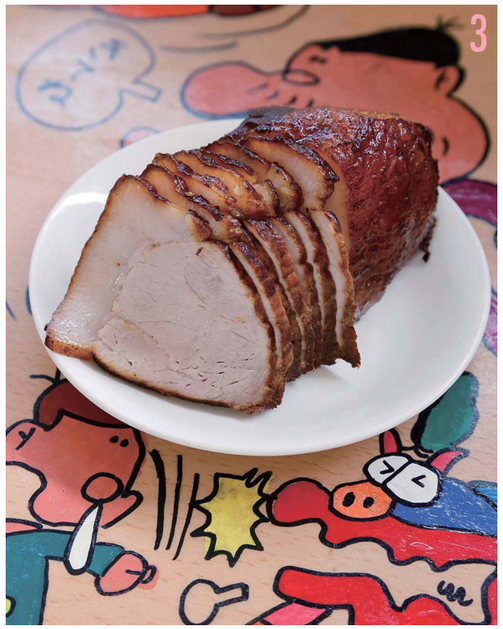
「人とは違うことがしたい。そうじゃないと生き残れないと思うから」。

からっぽのショーケースでわかるように、精肉販売は休止。2011年にはラーメン販売を始めた。かつて西京極にあった「元町ラーメン」に足しげく通っていた坂田さん、黒いスープはかつての味を再現できたと胸を張る。トッピングはもちろん、自慢のチャーシューだ。

さらに今年は新たな挑戦を始める。

「この初夏から、自動販売機でチャーシューを売り始めるんです」。

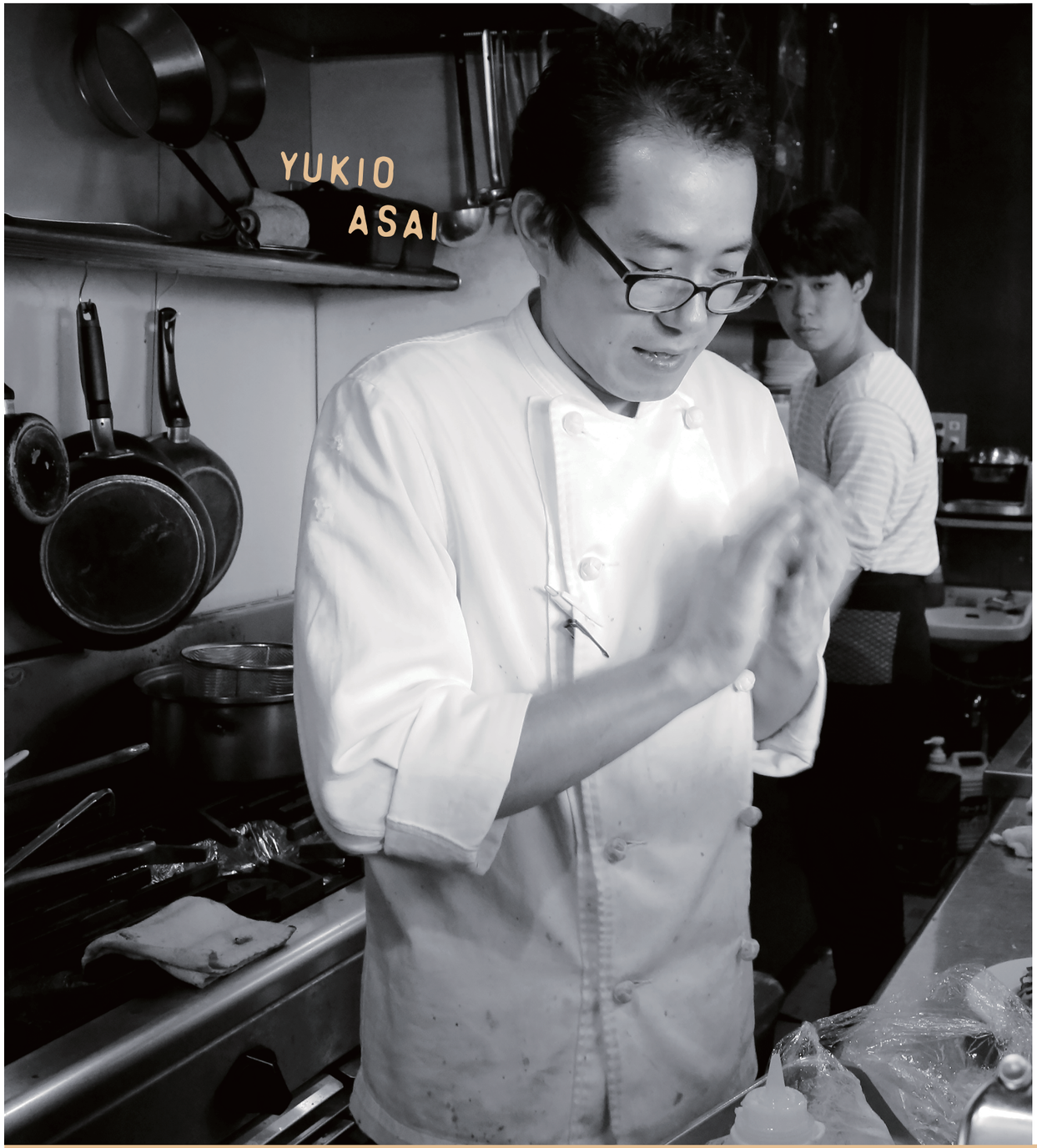
編集部Nの予想通り、店主の坂田眞一さんはただものではなかった。道なき道を進む「へんこ」、またの名は開拓者だ。



1／行商時代のおかげで、遠くから買いに来る客が多い。2／日本全国のチャーシュー好きのみなさんに吉報！　この自動販売機で、真夜中も早朝も購入可能だ。「毎日中身は入れ替えます。新鮮なチャーシューをぜひ召し上がってくださいね」。3／からし醤油と細切りキュウリとの相性は抜群。「サンドウィッチに挟んでも美味です」。4／イートインのある店内、ラーメンとチャーシュー丼も食べられる。

肉のサカタ

京都市北区鞍馬口通り寺町西入ル新御霊口町269-2／☎075-231-0866／11時半～14時半、18時半～24時（スープがなくなり次第終了）／定休日：日（不定休あり）

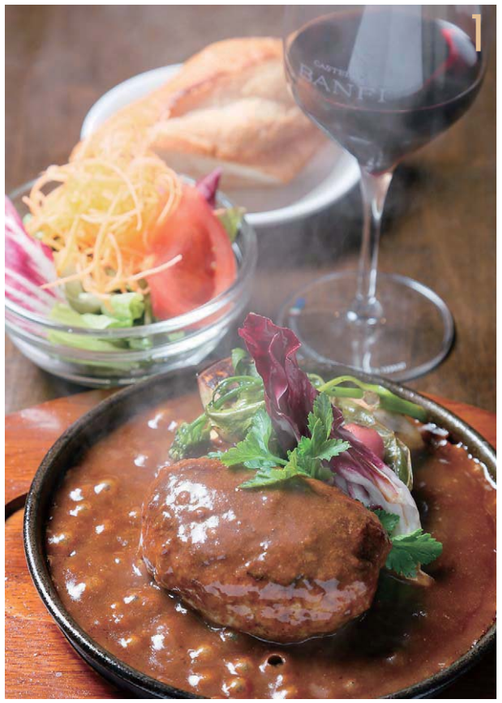


大きな可能性を秘めた、小さな洋食屋。

「状況の裏を読み、応用できないか。工夫をするのが好きです」。

浅井食堂　オーナーシェフ　浅井幸雄さん

ASAI SHOKUDOU



1／ソースにたっぷり玉ねぎを使う一方、ハンバーグには入れない。「パテやテリーヌのようなシャルキトリ（練り物）感覚が、うちの味です」。2／店内はビストロと呼びたくなるような雰囲気。「椅子はYORKのものを譲ってもらいました」。3／ソムリエでもある浅井さんが選んだワインが常時7種類以上、グラスで楽しめる。価格も1杯500円からと手ごろだ。

浅井食堂

京都市左京区下鴨松ノ木町43-1富山コーポ1F／☎075-706-5706／11～15時（L O .14時）、17時30分～23時（L O .22時）／定休日：月、第2火曜日、第4火曜日

師匠がいないぶん、個性が伸びました。

ランチタイムの浅井食堂、赤のワイングラスを手にした客が目立つ。一番人気は、デミグラスソースの海に浮かぶ分厚いハンバーグ。たっぷりのソースは、肉と自家菜園で獲れた野菜にからめ、パンに塗ってもまだ余りある。

サラダ、パン、ワインのハンバーグランチは1300円（税込）。コストパフォーマンスのよさに驚いた編集部。背景にあるオーナーシェフ浅井幸雄さんのねらいと展望を聞いて、2度驚くことになる。

根っからの研究好きがハンバーグを選んだ理由

自宅と店は目と鼻の先です、とほほえむ浅井さんは37歳。小学校4年のときに漫画『美味しんぼ』を読んで、料理にまつわる商売に興味が向いた。

『美味しんぼ』に登場する京都の名店を自転車で探しに行き、『ここか』と確認するような小学生でした」。

高校卒業後、栄養士の専門学校に進学、半年で系列の調理師学校に編入する。卒業と同時に平野神社近くにあった洋館の老舗イタリアン「HOUSE　YORK」に入社した。15年間厨房を任されたのち、35歳で退職、独立した。

「実は、YORKでは師匠がいなかったんです。厨房、サービス、シフト管理、発注、営業、すべてが自分担当でした。忙しすぎて15年間の記憶がほとんどありません（笑）。師匠がいないぶん、いい意味で個性は伸びたと思います」。

独立にあたり洋食を選んだのは、「競争が苦手な性格」のため。立地はしのぎを削る繁華街ではなく、閑静な住宅街にしたかった。それゆえ、硬いものが苦手なおばあちゃんから孫まで、3世代楽しめるハンバーグが最適と考えた。幸い、前職のおかげで、精肉業者とのパイプは太い。高級和牛の端肉を安価に仕入れられる見込みがあった。

「近隣の住民が、月に2～3回訪れる洋食屋」。浅井食堂のコンセプトは固まった。

デミグラスソースから事業の軸を広げる

浅井さんの話は「おいしい理由」では終わらない。食堂の先に広がる展望、カギを握るのはデミグラスソースだ。

「デミグラスソースは本当に手間と時間がかかります。でも市販品ではプロは満足できない。なので、最も時間のかかる野菜ベースを作る工程までを北海道の工場で行い、製品化したい。野菜ベースまでできていれば、好きなように自店オリジナルの味に変えられます。もちろん、うちでも今使っていますよ」。

そう、浅井食堂は野菜ベースの価値を実証するアンテナ店でもあるのだ。他にも京都駅スパコでの弁当レシピ提案、韓国のパートナーと始める新事業。取り組みたいビジネスの軸は何本もある。

「理想論よりも現実、つまり方法論を大事にします。状況の裏を読み、他に応用できないか。工夫をするのが好きです」。

小さな食堂から広がる壮大な可能性。才気あふれるシェフから、目が離せない。

祖父が考案した鎌餅をつくる、和菓子屋。

「お菓子には、作り手の人柄が出ていると思います」。

大黒屋鎌餅本舗　店主　山田充哉さん

DAIKOKUYA KAMAMOCHI HONPO

今出川通から寺町通を上がった一帯はその名にふさわしく寺門が続く。阿弥陀寺の角を折れた道に、大黒屋鎌餅本舗はある。ガラス戸に趣がある町家だ。

名物、鎌餅。かるく湾曲した、鎌をかたどった白い餅のなかに、こしあんが入っている。シンプルで洗練された味を求めて、口コミで訪れる客が後を絶たない。

91歳の実母と鎌餅をつくる日々

創業明治30年（1897）、大黒屋鎌餅本舗店主の山田充哉さんは三代目だ。

「鎌餅は祖父が考案しました。鞍馬口の茶店にルーツがあると聞いていますが、その店はとっくにありません。鎌餅を作っているのは、京都でうちだけです」。

上京区で生まれ育った山田さんは同志社大学経済学部出身。小学校から大学まで地元で過ごした。高校よりも大学のほうが、家からの距離は近かったほどだ。

「サラリーマンよりもええかな、と思って、実家を継ぐことに決めました」。

製菓学校にも通ったが、実父と一緒に過ごすうちに学んだことのほうが多かった。今は91歳の実母にサポートしてもらいながら、鎌餅を作る。

「朝6時に起きて、車で出勤します。7時過ぎから生地を練って、午前だけで160個ぐらい作る。高島屋への納品も自分でいきます。週に1、2回東京の日本橋三越と高島屋にも送ります」。

山田さんは64歳。跡継ぎはいない。店舗の壁には、体験学習で訪れた全国の小中学生から送られた色紙が、いつでも目に入る位置に飾られている。

「学びたい人がいるなら、惜しみなく教えます。ぜひ、訪ねてきてほしいです」。

学びたい人がいるなら、惜しみなく教えたい。

1／鎌餅で最も難しい工程があんづくり。「年に2、3回だけ、100点満点のあんこができる。少しだけ黒砂糖を入れているのがうちの味です」。2／風格のある外観。山田さんの好きなお菓子は「水田玉雲堂の唐板」と聞き一同納得。シンプル極まれり。3／かつては父と工房に入っていた。「2人のときは、1日で800個作れました。1人では最高で600個が限界ですね」。

大黒屋鎌餅本舗

京都市上京区寺町通今出川上ル4丁目阿弥陀寺前町25／075-231-1495／8時半～18時半／定休日：第2・第4水曜

シンプルは完成形か？食べれば答えはわかる

鎌餅の原材料はたった5つだけだ。砂糖・小豆・餅粉・黒砂糖・水飴。余計なものはなにも含まない。

「そのまま置いても3日はやわらかいですよ。でも時間とともに餅が少しずつ硬くなってしまうから、早めに食べてほしいですね」。

抹茶味にしたり、イチゴを挟んだりしたいと思ったことはありませんか？

「ないですね。融通が利かないだけなのかもしれないけど、こしあんをつぶあんに変えようと考えたこともありません」。

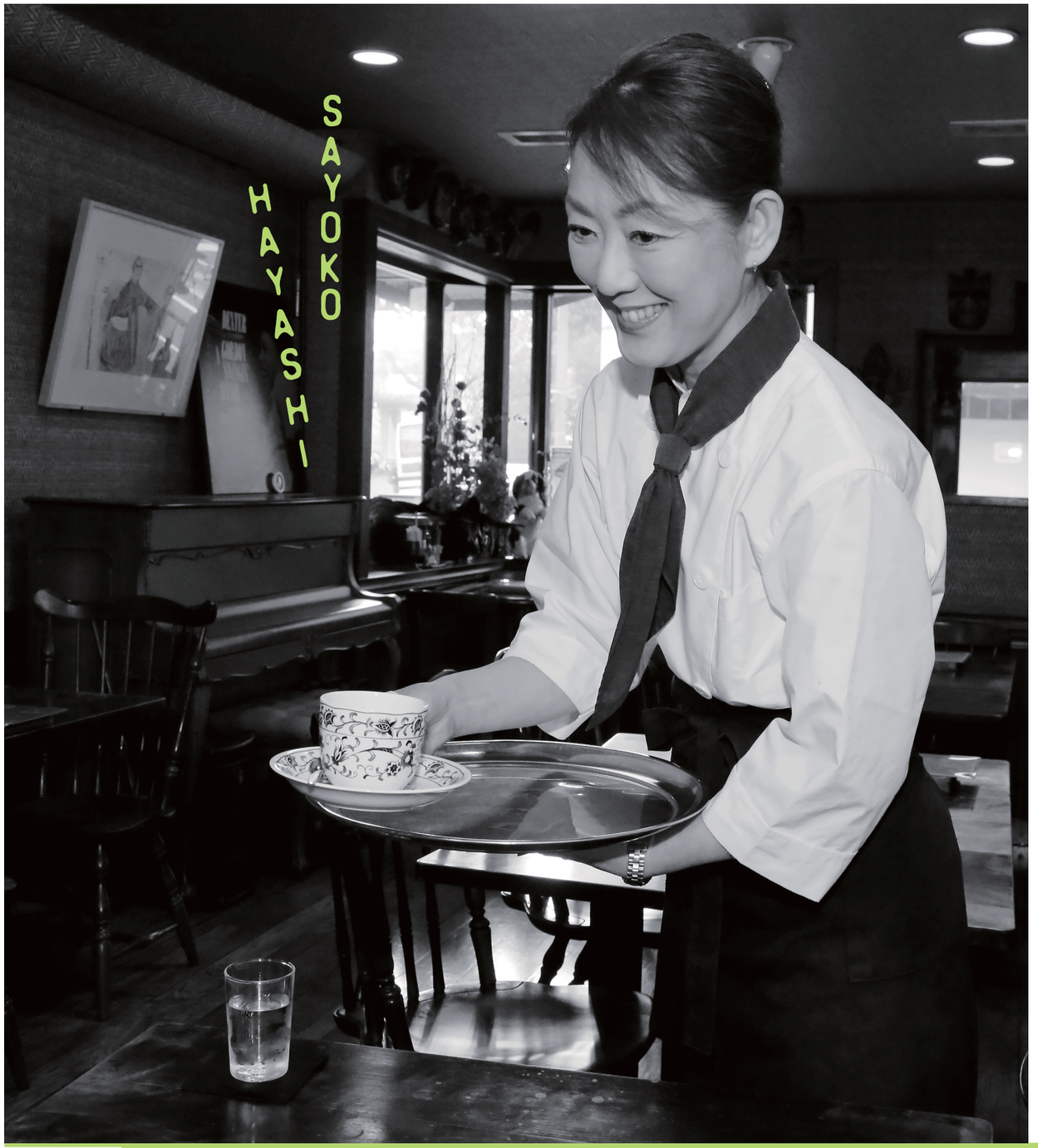
では、もう鎌餅は完成形ですか？

「そういうわけでもないです。僕にはどれが完成形なのかはわかりません。鎌餅に正解はないですから」。

理由ばかり聞きたがる編集部に、言葉数少なめの山田さんはヒントをくれた。

「お菓子には、作り手の人柄が出ていると思うんです」。

すなわち、食べればわかる。なるほど、私たち文章を扱う者は、言葉にこだわりすぎるのかもしれない。菓子職人にとって、菓子は作品であると同時に、思いを伝える言語だ。また一つ、へぎを剥いて餅を口に含んでみた。すると鎌餅は、作り手について饒舌に語り始めた。



亡き夫のあとを継いだ、ジャズの流れるレストラン。

「いいところばかり思い出すから、もういないのに、より好きになる」。

陽　オーナーシェフ　林佐代子さん

YOU

1／「陽」名物、おみくじ付のシュガー。「普通のおみくじとは文面が一風異なるんです。全部主人が考えたものです」。2／陽さんの時代から、ファンの多いオムライス（写真はライブ時の提供メニュー）。3／ドイツ・シンメル社のアンティークピアノがしっくりと馴染む店内。4／2015年11月には、Saturday Night Jazz Liveの10周年記念ライブを開催。2日間にわたり、関西のトップミュージシャン計18名が名演奏を繰り広げた。　Photo:T.Kishi

陽

京都市北区小山下総町28-11／☎075-414-0056／月～金：9～18時、土：18時半～23時（ジャズライブ）／定休日：日祝

『味、変わってないね』。常連さんの言葉に救われました。

ある恋の話をしよう。舞台は1970年代の京都、ジャズを聴かせる喫茶店が増えていた。「シアンクレール」「YAMATOYA」「フレンチクォーターラブ」……店の名前を聞くだけで甘酸っぱい思い出がよみがえる読者もいることだろう。

白いピアノが置かれた店内にジャズが流れ、コーヒーを飲ませる「陽（よう）」に、ひとりの女子高生が背伸びをして通っていた。彼女と喫茶店のマスターはゆっくり恋をして、出会った10年後に2人は結ばれた。

モデルから主婦へ 幸せそのものの生活

「陽」に通っていた女子高生、林佐代子さんは下鴨出身、高校卒業後は自宅から通える大学に進学。正真正銘の地元っ子だ。

佐代子さんは大学の軽音楽部でジャズピアノを弾くかたわら、モデルを始めた。

「他のバイトより、お金がずっとよかったんです（笑）。仕事はカレンダーやポスター撮影、ブライダルや着物ショーの出演とか、いろいろです。大学卒業後も27歳まで続けました」。

モデルを引退して、すぐに子宝に恵まれた。いったん家庭に入るが、2人の子どもが小学校に通い始めて、店を少しずつ手伝い始める。

佐代子さんとマスター陽（かなし）さんの仲むつまじさは、常連なら誰でも知っていた。

「主人とはどこにいくのも一緒。子どもたちも主人が大好き。その頃、『私ほど幸せな人がいるのかな』と内心どこかで思っていたほどでした」。

佐代子さんの助けもあり、店は繁盛した。しかし悲劇は突然訪れた。52歳の陽さんが原発性のがんで、余命はあとわずかと診断されたのだ。

変えないものはそのままに 毎週土曜のジャズライブ

そのとき子どもはまだ大学生と高校生、同居している陽さんの母もいた。

『『お店やめたら?』『身軽になれば?』と言ってくださる人もいました。でも、店を続ける以外の選択肢は考えられなかった。主人との残された時間、病院に通って必死で店の引き継ぎをしました」。

2002年に陽さんを看取った。残された店で独り、調理場に立った。定番のハンバーグを最初にお客さんに出したときは、怖かった。

「常連さんに『味、変わってないね』と言われて、救われました。友達や、ご近所さんもずっと暖かく見守ってくれています」。

店を引き継いで以来、変えないものはそのまま、佐代子さんは自分の好きなことを始めた。2005年から開催する毎週土曜のジャズライブだ。「やりたい」と思ったら、トントン拍子で話が進んだ。

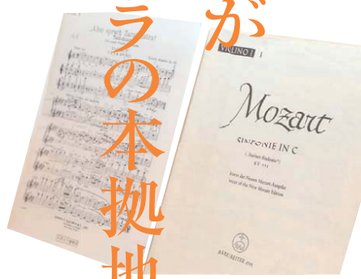
佐代子さんは、いつも陽さんが見守ってくれているように感じると話す。

「私の人生にとって最も大きな出会いでした。今も彼は自分のなかで生きています。亡くなってから、いいところしか思い出さないので、困ってしまいます」。

創業44年。亡き夫の名前を掲げた店で、恋は形を変えて続いていく。

「出雲路橋」は、京都が世界に誇るオーケストラの本拠地

今号のバス停「出雲路橋」のすぐそば、
鴨川西岸にあるのが京都市交響楽団（通称：京響）の練習場。
60年前に、日本で唯一の自治体直営オーケストラとして創立、
日本最高峰の音楽職人たちが腕を磨いています。



井関　以前は、京響には年配の男性が多いイメージでした。実際に入団したら同年代が多くて仲がいい。年齢的なバランスがいいオーケストラだと思います。

後藤　団塊の世代が抜けたときに、京響には世代交代がありました。若い人のはつらつとした音はいいよね。

ハラルド　ベテランの安定感と経験が学べるから、若い人にとっていい環境です。

井関　同じ曲を何度か異なる本番で演奏することもありますが、練習の度に、ベテランの方の音楽性から学ぶことは多く、本当にためになります。

後藤　公開練習はおもしろいですよ。コンサートは完成した料理を召し上がっていただくようなもの。指揮者とのどんなやりとりを経て、曲が完成に向かうのか。「調理過程」を見ることで、できあがった料理を味わう楽しさが増します。

ハラルド　（指揮台に置いてある鍵盤ハーモニカを指して）指揮者によっては、音のニュアンスを伝えるのにこういう楽器も使うんですよ。

井関　外国の方で、テンポを伝えるために、踊りだした指揮者もいました。見ていた私たちはもちろん、いきなりダンスの相手の指名を受けたヴィオラ奏者もびっくりです。こういうシーンは、練習でしか見られないですよね。

後藤　僕らにとって、音楽は言葉です。指揮者が、僕ら団員に意図をどう伝えるのかも、公開練習の見どころかもしれません。京響は日本でも稀な、市がもっている楽団です。気軽に足を運んで、親しんでいただけたらうれしいです。

IZUMOJI BASHI

ハラルド・ナエスさん
楽器はトランペット。ノルウェー出身。兵庫の管弦楽団を経て、京響では9年目になる。「京響はインターナショナルな雰囲気です」。

井関美果さん
楽器はヴィオラ。伏見出身。大学卒業後、ドイツに留学し、現地のオーケストラで働く。10年後に帰国して京響へ。在団12年目。3歳児を子育て中。

後藤良平さん
楽器はヴァイオリン。在団37年目のベテラン。京都市内の公立幼稚園～大学まで公立で買いたのちに、京響へ入団。「税金の払いがいがあるってものです（笑）」。

月に１度、京響の公開練習見学のご案内

6月15日（水）7月28日（木） いずれも10:30～11:30（無料）

●申込方法
毎月1日～10日に翌月の見学者の募集がされます。事前申込制。定員50名。
日程・応募方法など詳細は、京都市発行の「市民しんぶん」にて。
「市民しんぶん」は、ご自宅に投函される他、ホームページ「京都市情報館」（http://www.city.kyoto.lg.jp/menu5/）でも確認いただけます。

●宛先
〒603-8134　京都市北区出雲路立本町103　京響「練習風景公開事業係」

●問い合わせ先
TEL：075－222－0347　※5月分の受付は終了。

市バスの大好きな人に通な楽しみ方を教えてもらいましょう！

翼くんの 市バス大好きトーク！ vol.6
～これが市バスの面白さ～

出雲路橋を通るバスは37系統。西賀茂車庫から四条河原町を通り、四条京阪、三条京阪、河原町三条を経て加茂街道を上へ走るバスです。

「37系統は葵橋から車庫までの鴨川沿いを走るバスで、付近の方々にも親しまれています。春はこの道の桜並木が絶景ですね！　バスに乗ってるだけで気持ちがいいです」。

花より市バス?!

翼くんが幼稚園の頃、出雲路橋でお花見をした時に、バスマニアの一面を見せる面白いことがあったそうです。

「家族でせっかく花見をしに来たのに、花なんかそっちのけで、37系統のバスを待ち構えて、ずっと見てたんです。僕には市バスの方が興味深くて」。翼くんにとっては「花より団子」ならぬ、「花より市バス」なんですね。

ダイヤ改正に合わせた変化

3月19日のダイヤ改正に合わせて、交通局ではいろいろな変化がありました。まずは名前が変わったバス。岡崎・東山・梅小路エクスプレスは、急行１０４。水族館シャトルは、急行１０６。水族館町ショッピングライナーは、急行１０３に。「僕は前の名前も好きだったんですけどね（笑）」。

他にも新しいバスも登場！皆さんもチェックしてください！

京都市交通局ＮＥＷＳ

市バス・地下鉄で高島屋京都店・京都アルイに来店「ecoスタンプキャンペーン」を実施！

市バス・地下鉄をご利用のうえ、高島屋京都店、京都マルイでお買い物をすると、市バスまたは地下鉄で利用できる乗車券がもらえる「ecoスタンプキャンペーン」の第６弾を実施中。

■実施期間　実施中～平成29年1月31日（火）まで

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

■スタンプカードの発行及び押印、乗車券の引換場所
高島屋京都店　１階正面案内所及び７階コンシェルジュカウンター
京都マルイ　１階インフォメーションカウンター
※スタンプカードの発行は平成29年1月15日(日)まで。
※乗車券の引換えは、平成29年1月31日(火)まで。

（対象乗車券）
市バス・京都バス一日乗車券カード、京都観光一日・二日乗車券（山科・醍醐拡大版含む）、トラフィカ京カード、市バス専用回数券カード、スルッとKANSAIカード、市営地下鉄一dayフリーチケット、京都観光一日乗車券「京めぐり」・「いい古都チケット」・「京阪みやこ漫遊チケット」、「京都地下鉄・京阪大津線１dayチケット」、「京都地下鉄・嵐電１dayチケット」、PiTaPaカード、市バス・地下鉄各種定期券、京都市が発行する敬老乗車証・福祉乗車証

出雲路橋から川沿いを ぶらぶらスイーツ散歩

爽やかな初夏の風に吹かれて川沿いを歩いたあとは、やっぱりスイーツ！
京都でおなじみの和菓子店が作る、ありそうでなかった可愛いスイーツのお店は、女子必見。

5月の姫ケーキは、新緑の季節に合わせた
抹茶やメロンの生菓子も登場。
ありそうでなかった生ケーキの進物は、手みやげに最適です。

京都洋菓子工房 KINEEL

きにーる by KOGETSU

ちょっとずつ、いろいろが楽しい！
ふたくちサイズの姫ケーキが勢揃い

ぶらぶら散歩で新緑を楽しんだら、ふわりと甘い香りが漂う寺町二条のお店へ。ここは、千寿せんべいでおなじみの京菓子處 鼓月が手掛ける洋菓子店。店内正面のショーケースには、ふたくちサイズの可愛い姫ケーキが並ぶ。ショートケーキにシュークリーム、オペラにモンブランなど定番の生菓子に加えて、季節に合わせて抹茶やメロンを使ったケーキが、ショーケースを緑に染める。

小さめだから、あれもこれもと迷いながら、ちょっとずついろいろ選ぶのが楽しい。バターの香り際立つ、カリッ、フワッの焼きたてフィナンシェもお忘れなく。

焼フィナンシェ　大納言小豆を使用した
やわらかな焼バターが香る

京都洋菓子工房
KINEEL
きにーる by KOGETSU
京都市中京区二条通寺町
東入ル榎木町95-3
電話：075-744-6184
営業時間：10時～18時
定休日：水曜日

「KINEEL」の素敵な商品がもらえるプレゼントクイズをP40に掲載！

にぎやかな四条通りに建つ、白い外観がおしゃれな店は、聖護院八ッ橋総本店がプロデュースするnikiniki。アズール、シナモン、ロゼ、抹茶、セサミなど、バリエーション豊富な生八ッ橋を1つ選び、中身の餡やコンフィも自由に選んでオーダーできる。小さな入れ物に入った愛らしい花形の八ッ橋を、その場でつまんでパクッといただく。通常の生八ッ橋より少し厚めがまた美味しい。実はこの生地は、創業当初と同じ手ごね製法を伝承しているのだ。

また、季節のモチーフを生八ッ橋で創作した可愛い生菓子も見逃せない。細部まで凝った手作り菓子は、まさに感動。食べるのがもったいないほどだ。美しいだけじゃない。そんな京都らしいお菓子に出会った。

nikiniki
京都市下京区四条西木屋町北西角
電話：075-254-8284
営業時間：10:30～19:00
定休日：不定休

nikiniki

可愛い、きれい、美味しい！
京都定番のお菓子が、楽しく進化

季節の生菓子
雨の季節も楽しくなるデザインの創作八ッ橋。
中身はこし餡と白餡

カレ・ド・カネール
アズール×ブルーベリー、ロゼ×トマトなど
皮と餡の組合せは自由

季節の贅を心ゆくまで

京ごちそう いしまる

今回の案内人は、祇園のワインバー「いち凜」の店主・米山真由美さん。食べ歩きが趣味の米山さんが、「京ごちそう いしまる」の新緑の季節にふさわしい料理と、料理に込められた想いをお伝えします。

「食べるのがもったいない」と感じるお料理っていいですね。米山 真由美さん

米：米山真由美さん
鈴：鈴木智能料理長

米　ちまきが5月らしいですね。祇園祭のちまきは食べられないけれど、これは食べてもいいんですよね？

鈴　鯛のちまき寿司です。

米　これから、お鯛さんもいい季節ですね。これはどうやって食べるんですか？

鈴　笹をむいて、そのままガブッと。

米　乙女には無理ですね（笑）。タコも柔らか～い。タコって炊くの難しいですよね。私なんか、家でやるとパリッパリになってしまいます。

鈴　タコはざっと炊いて冷めてから煮汁に浸け直します。炊き過ぎると硬くなりますので。お酒は秋田の「新政（あらまさ）」です。入手しづらいお酒です。

米　すごく芳醇です。やっぱり、日本酒が合いますね。

4月の献立のデザートは「桜のパフェ」（1万円のコース）。
桜のブラマンジェに桜のゼリー、桜のシャーベット、桜の葉のクッキーと桜づくし。

今回の京おんな

米山 真由美（よねやま まゆみ）さん
祇園のワインバー「いち凜」店主。北白川の「ギャラリーN78」も経営。和洋問わず幅広く、おいしいお店の食べ歩きが趣味。

今回のひとしな

「八寸」
鮎の天ぷら、クルマエビのこの子はさみ、イイダコのうま煮、ウナギの八幡巻、鯛のちまき寿司、養老寄せ、空豆の塩ゆで、じゅんさい酢。ショウブの葉にヨモギを添えて、新緑の季節をイメージ。

「京ごちそう いしまる」では、5千円、7千円、1万円（税別）の3つのコース料理を提供。新鮮な魚と野菜を使った先付、飯蒸、椀、造り、八寸、煮物（焼物）、炊合、食事、デザートが堪能できます。

季節感あふれる料理長渾身の一皿は、まるで芸術作品のよう。デザートも技あり！です。例えば4月のデザート「桜パフェ」は、桜味のブラマンジェ、ゼリー、シャーベットを混ぜて食べると、冷たさと香りとプルプルの食感が楽しく、口の中で桜が満開に。添えられた桜の葉のクッキーも、驚きの美味しさです。

他にも季節の和菓子あり、わさびやフキノトウのアイスありと、コース料理の最後を飾るデザートも毎月のお楽しみ。料理が出てくるまでのワクワク感と、見て食べての幸福感が、最後まで止まりません。

お越しいただいたお客様には
ここでしか食べられないものを、
提供したいと考えています。　鈴木料理長

鈴　八寸をお出しすると、日本酒を頼まれる方が多いです。

米　お休みの日には、どんなとこに食べに行くんですか？

鈴　ちょっと気になった店に行ってみたりとか。

米　食べ歩き、私も大好きです。北白川でギャラリーもやっているんですが、絵を見に行ったりしはります？

鈴　美術館はよく行きます。祇園の何必館（かひつかん）とか。

米　何必館、いいですね。好きです。最上階のお庭が素敵ですよね。

鈴　あの庭がすごいですよね。あそこだけ異空間みたいな感じで。

米　お料理やデザートは、どんな時にひらめくんですか？

鈴　何気ないとき。寝てるときとか、お風呂に入ってるときとか。突然ですね。

米　お料理に奇をてらいすぎたら、京都って難しいですもんね。あんまり路線を外れ過ぎてもあかんしね。

京ごちそう いしまる
京都市下京区大黒町221
TEL／075-343-0140
営業時間／12:00～13:30(L.O)
17:30～21:00(L.O)
定休日／月曜日（臨時休業日有り）
料理はコースのみの御対応
五千円、七千円、一万円(税別)
※できれば前日までに要予約
http://www.ojizousan.com

京都駅から徒歩9分

京おんなの
【演劇NEWS】
京おんなならではの目利き力で演劇のおもしろさをお伝えします

鼓童35周年特別企画
坂東玉三郎を案内役に鼓童の魅力を楽しく体感

太鼓芸能集団「鼓童」が創立35周年を記念してコンサートを行う。今回は歌舞伎役者の坂東玉三郎が解説役として登場する。2000年に鼓童の演出をしたのを機に、様々な舞台の演出を手がけ、2012年には芸術監督に就任。今回の舞台は「アマテラス」以来の玉三郎と鼓童が共演する貴重な舞台だ。

「稽古場の雰囲気を再現し、曲作りの時になぜこの拍子にしたのかなど、説明しながら曲をお聞かせします。解説を聞いてから聴いてみると、また違った印象になるのではないでしょうか」と玉三郎。

鼓童代表の船橋裕一郎は「玉三郎さんが芸術監督に就任されてから、芸術としての太鼓表現の可能性がより進化を遂げています。いつもの演奏に加えて、和やかな雰囲気で時にはピリッとした緊張感のある練習風景も楽しんでいただければと思います」と語る。

今回は日本各地の伝統芸能を元にした「大太鼓」、「三宅」、担ぎ太鼓とシンバルの軽妙なやりとりで楽しませる「草分け」など見応えある構成。日本のトラディショナルな打楽器である和太鼓の魅力を存分に楽しめる。

鼓童の代表・船橋裕一郎さんと、期待の若手・住吉祐太さんにお話をうかがいました。

―玉三郎さんが演出するようになってどんな変化がありましたか？

船橋「まず舞台に対する考え方ですね。食事や身体づくり、普段の生活、すべてが実際の舞台につながっていくのだと。側におられるだけで空気感が違う。接するだけで学ぶ事が多い方です」。

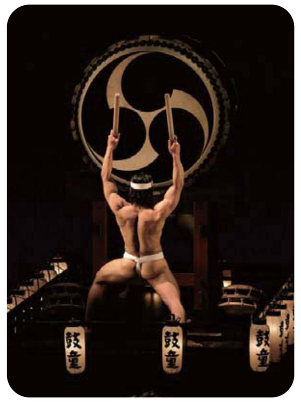
―曲はどのようにして作るのですか？

住吉「まずフレーズやメロディを作っていくのが通常ですが、玉三郎さんは『こんな感じで…』っていう世界観から入るんです。音をまずふんわりと出しながら広がっていったものを枠組みにするので最初は大変。曲がどうなっていくのか誰にもわからないんです(笑)。この段階では即興性を求められますが、細かく作り込んでいき最終的には即興演奏はなくなります」。

船橋「太鼓打ちは盛り上がるにつれ音を大きく上げたくなるんですが、そこを玉三郎さんは『下げなさい』と言われるんです。その時は奏者にとっては消化不良に思えますが、後で全体を通して聞いてみると 90分という長い作品全体を考えると、あそこで音を抑えたから、ここが生きてくるんだなというのがわかります。やはりさすがだなと思いますね」。

船橋裕一郎(左)
京都の大学に在学中、太鼓と出合う。秋には京都春秋座の公演を控えて多忙な日々を送る。

住吉祐太(右)
研修生時代から玉三郎の指導を仰いできた若手の実力者。京都に来たら必ず寄るお好み焼き屋があるという噂。



鼓童35周年特別企画 鼓童プレミアムコンサート
「坂東玉三郎がいざなう鼓童の世界」

■演奏予定曲目
大太鼓／三宅／草分け
Six Phases／九界　ほか
解説：坂東玉三郎
演奏：太鼓芸能集団 鼓童

■日時
2016年6月1日(水)～3日(金)
昼の部　11:00開演
夜の部　16:00開演
※3日(金)は昼の部のみ

■チケット
一等席：8,500円(税込)
二等席：5,500円(税込)

京都劇場 JR京都駅直結 京都駅ビル内
〒600-8216 京都市下京区烏丸通塩小路下る 京都駅ビル内
http://www.kyoto-gekijo.com/

チケット好評発売中!
チケットホン松竹 (10:00~18:00)
0570-000-489

公演に関するお問合わせは 075-561-1155(四條南座)

京都のおべんきょう

海の幸と山の幸が出合って生まれたちりめん山椒は、
京都の家では常備菜としておなじみです。
やわらかい京都の軟水を使って作られる京ゆばは、京都の料理に合います。
今回は、京都の食卓になじみの深い2つの味が出合い、上品なお茶漬けになりました。

京のおばんざいから学ぶ
つまみゆばとちりめん山椒を使って③

ゆば長　3代目主人
長井康裕さん
×
祇園やよい　2代目主人
中西良仁さん

【つまみゆばとちりめん山椒のお茶漬け】

京都は海から遠く、昔から魚は生ではなく塩漬け・塩干物にして利用していました。塩干物のちりめんと地元で採れる山椒を混ぜ、醤油や酒で炊き上げたのがちりめん山椒で、本来、京都の家の常備菜としてあるものです。

やよいのちりめん山椒は、コックとして腕をふるっていた初代店主が体調を崩し、自宅で鍋一つでできるものをと炊き出したのが始まり。厳選された素材を使い、手作業で仕上げています。酒をたっぷり使い、塩干物であるちりめんを本来の風味に近い、ふっくら、しっとり、パラパラに仕上げているのが特徴です。

ゆば長さんの生ゆばは、くみあげ、つまみ、さしみとそれぞれに特徴がありますが、今回のお茶漬けにはつまみゆばを使いました。ふんわりやさしい生ゆばの味を損なうことなく、そのままでも、おじゃこと一緒に食べても、ご飯に混ぜても、おいしくいただけます。お出汁に溶けると豆乳のようにまろやかで、またひと味違うおいしさが楽しめます。

今回、やよいさんの御品と合うゆばの組み合わせを、中西さんが数多く試みて下さった結果、実に、上品で雅なお茶漬けに仕立てていただきました。

やよいさんのちりめん山椒は、ふっくらとやさしいお味で、それは山椒のひと粒の中まで透っているようです。まさしく海のものと山のものとで構成されるミニマムの完成形。そこに煎茶とお出汁の仲立ちにより、生のゆばとの出合いがこんなにも自然で、京都に昔からあった一品のように感じました。

ゆばと言えば、昔は干したものが主で、生ゆばは御近所の方だけがお求めで、それも生のままではなく、お出汁で温めていただくのが常でした。「豆腐やゆばは、生では体を冷やすけれど、加熱すると体を温めるよ」と祖父母も申しておりました。(冷奴や生ゆばをお召し上がりの際に生姜を添えるのも、その為でしょう。)今回のつまみゆばは、膜と豆乳分を一緒に取り上げたものですが、煎茶のお出汁をかけますと、豆乳や膜の部分がほどよく温められて、とてもまろやかなお味。おじゃことゆばが踊るように、ふわっとほどけていきます。

長井康裕
ながい・やすひろ／「ゆば長」3代目主人。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**
京都市上京区室町今出川上ル／☎075-417-1245／9時～16時／定休日：日・隔週土（不定）／P有／www.yubacho.co.jp

中西良仁
なかにし・よしひと／祇園やよい2代目主人。本店の奥にカフェを備え、ちりめん山椒の新メニューを提供するなど、京都のお惣菜文化の発信に尽力する。

祇園やよい
京都市東山区祇園下河原清井町481（八坂神社の南楼門を南へ約100m）／☎075-561-8413／10時～18時／定休日：不定休／http://www.yayoi-ojako.co.jp/

【作り方】
◉つまみゆばとちりめん山椒のお茶漬け
お茶碗に温かいご飯を盛り、つまみゆばとちりめん山椒をのせる。かつお出汁と煎茶を1対1で割った温かい出汁をかけていただく。薬味には、大葉やおろしショウガ、花山椒の佃煮を添えて。

眠りについて考えてみませんか

ねむり展

眠れるものの文化誌

人はいつ、どこで、どうやって眠ってきたのか？

北欧のベビーベッド

ラップランド・スウェーデンのゆりかご

青森のえじこ

①古代のものから現代まで、いろんな国の寝具が並ぶ。中央のスペースでは展示品を実際に試してみることができる。②チンパンジーのベッドを研究して試行錯誤の上できた究極のベッド。③木製のエチオピアの枕。日本の枕に比べると高さがある。

京都大学総合博物館で開催されている「ねむり展」では、これまでの生理学的な睡眠行動の分析ではなく、文化的なアプローチから、睡眠の進化と多様性を考察します。

「眠り」が進化し、風土、気候、生活様式が変わることで、眠りの道具にも多様性が生まれます。ゆりかごひとつとっても、安定を重視するもの、通気性を大事にするものなど国によって様々。本展ではいろんな地域の寝具を展示します。

現代の日本では4人に1人が睡眠障害といわれています。ストレスや生活習慣、環境の変化などが要因といわれており、研究が進められています。研究から生まれた様々な快眠・起床グッズを、実際に触って確かめてみることができるのも、本展の魅力のひとつです。

自分にとってのよい眠りはどんなものなのか、今一度考えてみませんか？

『ねむり展：眠れるものの文化誌
～人はいつ、どこで、どうやって眠ってきたか？～』

期間：開催中～6月26日（日）まで ※月・火曜休館
時間：9:30～16:30（最終入館は16:00まで）
場所：京都大学総合博物館（京都市左京区吉田本町）
料金：一般400円、高校・大学生300円、小・中学生200円
電話：075-753-3272
URL：http://www.museum.kyoto-u.ac.jp/

蚊帳からふとん、そして未来へ
京都西川の「ねむりの文化」

京都西川は今年で西川創業450年を迎えました。いまでは「ふとんの西川」で知られますが、創業当時は「蚊帳」などの生活用品を販売することを生業としていました。

1624年～寛永年間に、二代目甚五郎が蚊帳の生地を萌黄色に染め、紅布の縁をつけたデザインの「近江蚊帳」を販売し人気を博したことが、記録に残っています。

明治中期になって「ふとん」の販売をはじめます。その頃購入するものではなく家庭の主婦が作るのが一般的だった「ふとん」を新時代の生活の文化として発信・提案したのです。

昨年はアンドロイド研究で知られる石黒浩先生らと開発に取り組んだコミュニケーションツール「ハグビー」も発表し、様々な角度から「睡眠」にアプローチし続けています。

「ねむり展」では、現在も京都西川で販売されている「蚊帳」を展示。虫を寄せ付けず自然の風を取り込み、エコロジーな面からも、最近見直されている生活用品のひとつです。

また「ハグビー」も実際に触って体感できるように展示されています。ぜひとも会場にお越しになってください。

（右）京都西川の定番商品「蚊帳」。（左）コミュニケーションツールとしても注目されているハグビー。

入場無料・申込不要　全6回開催

会　場　〒600-8028
京都市下京区寺町松原下ル植松町733
河原町NNN ビル7階
京都西川 特設会場

開催時間　各回 13:00～14:30（30分前開場）

定　員　80名
※当日の入場状況によって立ち見のお願い、または入場制限をさせていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

京都西川は、1566年に近江国（滋賀県）で創業した西川甚五郎商店の京店をルーツとしており、本年、西川創業450年の記念の年を迎えることとなりました。
これもひとえに多くの方々に西川製品をご愛顧いただきました賜物と衷心より感謝申し上げます。
創業450年を記念しまして、西川商店の歴史と京の町の変遷をテーマとした講座を全6回にわたり開催いたします。

第1回　5/28（土）『 近江商人と京都～京都への進出を探る 』
第2回　6/25（土）『 江戸中期以降の京都の特権商人 』
第3回　7/30（土）『 明治・大正期 -1 近代京都のゐびす講と繊維商 』
第4回　8/27（土）『 明治・大正期 - 2 京都の博覧会時代と織物業 』
第5回　9/24（土）『 昭和初期の京都と染織業界 ～染織祭（昭和6 年創設）を手がかりに～』
第6回　10/29（土）『 健康で豊かな生活の文化をお届けする京都西川の精神「寝具改善運動」』

西川創業450周年記念
特別歴史講座
京の町の移り変わりと西川商店

since1566 450th ANNIVERSARY 京都西川

お問い合わせは　京都西川　お客様窓口／（075）351-9991
受付時間／平日（月～金曜日）10:00～17:00（土・日・祝日を除く）
京都西川創業450年 スペシャルサイト公開中　京都西川　検索　www.kyoto-nishikawa.co.jp

大人の京都あそび 雅遊 Ga-yu

人生の節目に撮る ポートレート。

記念にふさわしい一枚を、自分らしい自然な笑顔で残しませんか？

「大人の京都あそび 雅遊」のブランド名で、シニア層を中心としたお客様に、ミニツアーや習い事など楽しいプランを催行しているのが、イベント会社「フリーバーズ」だ。まだまだお元気でも、ご家族の介護などで日頃忙しくしておられるシルバー世代に、束の間の楽しみを提供している。様々あるプログラムに、今年に入って新たなサービスが誕生したのだが、きっかけは代表の阪口氏の、父の葬儀の際の経験からだと言う。「メモリアルポートレート撮影」というプランを始めたんです。ご葬儀では、昔のスナップ写真や集合写真を無理やり引き伸ばして画像処理するなど、画質的に決して良くないお写真を、泣く泣く使っておられるケースがほとんどで。自分も還暦近くになって、記念となるお写真、それがずっと残る最後の1枚ならなおさら、きれいに撮られたものでと思い、始めました」。

例えば70歳の記念に、人生の節目として1枚残しておくぐらいの気持ちで試してみてほしい。自然光がたっぷり入って、寛ぎやすいアットホームな雰囲気のスタジオで、プロのヘアメイクアーティストやフォトグラファーが自分らしい自然な表情を引き出してくれる。京都らしい庭園など、ロケーション撮影やランチ付きのプランもあって、気分もリフレッシュするだろう。

スタジオに行かなくても、出張での撮影会も対応してくれる。気の合う仲間で楽しみながら、自身のベストショットを残せる、またとない機会だ。

メモリアルポートレート撮影

費用：18,000円／1名様（税込・5名様で申込みの場合）～
撮影場所「雅遊サロン」他、写真スタジオ・ロケーション撮影等
問い合わせ・申込みは、TEL：075-468-9967（阪口）まで
企画運営：フリーバーズ
京都市上京区泰童片原町663-1-3-504
http://freebirds-design.com/gayu/

POINT 1

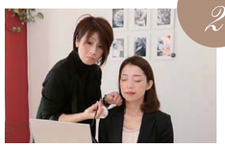
打ち合わせ

「愛着ある品物と一緒に」、「思い出のあの場所で撮ってほしい」など、撮影前の打ち合わせでご希望のスタイルをお聞きします。

POINT 2

ヘア＆メイク

経験豊富なプロのヘアメイクアーティストが写真映えするメイク、ヘアアレンジを丁寧に施します。



POINT 3

フォトグラファー

ポートレート撮影の実績豊富なプロフォトグラファーが、ポージングや角度など上手な撮られ方をアドバイスしながら最高の笑顔を引き出します。

POINT 4

室内撮影

写真スタジオでの室内撮影はもちろん、ご希望の場所に出向いて撮影する出張撮影も対応しています。

POINT 5

ロケーション撮影

日本庭園や植物園など、ランチ付きロケーション撮影のプランも好評。

POINT 6

撮影データ

台紙付きのL判プリント2枚と画像データDVDのお渡しを基本に、オプションサービスで2L判～四つ切サイズまでお選びいただけます。

VOL.9

「都会派サラリーマンが決意の脱サラ移住」

綾部古民家 × 農業未経験の元電通マン

和室にある8枚続きの襖には、平田さんの友人のアーティストが描いた墨絵。風にそよぐ綾部の稲穂をモチーフに、墨の濃淡コントラストが美しい。

平田佳宏さんフェイスブック　https://www.facebook.com/heyjpn　田舎暮らしのオンとオフが満載です！

綾部からインフォメーション！

昨年から綾部ローカルビジネスデザイン研究所というプロジェクトをおこなっています。ミニブック「ローカルビジネスのつくり方問題集」を制作。ただいま好評発売中です！
http://ayabelocalbusinessdesign.com/

平田さんは、古民家のリノベーションの間、僕が行っているお米の自給体験「1000本プロジェクト」に参加くださいました。自分自身で作った、無農薬・無肥料のお米は「感動的に美味しい」と、今も召し上がっておられます。皆さんもおいしいお米づくり、いかがですか？　綾部への移住当初から、周囲の人々のウェルカム感が顕著で、53歳になる平田さんですが、地元の人からは「若い人が来てくれて嬉しい」と盛んに言われたそうです(笑)。

案内人
塩見直紀

塩見直紀（しおみなおき）
半農半X研究所代表

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

やることなすこと、自分に返る田舎暮らしの醍醐味

生駒市から昨年12月に綾部市上八田町に移住したのが、平田佳宏さん・郁子さんご夫妻だ。佳宏さんは青山学院大を卒業後、電通に入社。黎明期からインターネット広告の世界で活躍、プライベートの時間ももっぱら都会的楽しみを謳歌していた。今とは真逆の生活を送っていた彼を、田舎暮らしに向かわせたものとは？

「食への問題意識が大きかったです。添加物や作物の育つ環境、勉強するほどに、これは売ったらあかんやろと思いながらも、そんな商品を宣伝するのがしんどくなって」。

30年勤めた電通を早期退職し、自然と行きついたのは、自分で作って、食べること。農業へのチャレンジだった。

塩見直紀さんの著書で綾部を知り、縁あって4反ずつの田んぼと畑、山地の一部とともに、手入れの行き届いた古民家を購入。さらに快適に暮らせるように、壁には断熱材を入れ、薪ストーブを設置。天井を抜いてロフトの寝室を作った。柔らかな暖気が心地よい眠りをもたらし、真冬からの慣れない田舎暮らしも快適に始められたという。春を迎えて日増しに忙しくなる、全てが未経験の農作業。それでも佳宏さんは、心底楽しそうな様子だ。

「田んぼ耕したり、畑に柵作ったり、全部自分たちのためっていうダイレクトさがいいんです。しんどくても頑張れる、学ぶこと自体が楽しい。会社勤めでは満たされなかった、新たな価値観で生きてる感じが醍醐味ですね」。

田舎生活
田舎生活サポート事務局（有限会社原田商店）　田舎生活　原田商店　検索
京都府綾部市駅前通70／TEL0773-42-0823／FAX0773-42-0806／Mail:info@inaka-seikatu.com／定休日：水　http://www.inaka-seikatu.com/

歩いて健康、元気で100歳！

フットクリエイトの足のお悩み相談室

症例 vol.1

20代女性。足のトラブルのため歩行が困難で、外出を嫌がっていた。医者が薦める、足をサポートするタイプの特殊な靴を購入してはいたが気に入らず、ほとんど履いていなかった。もっと快適で履きよい靴はないかと模索中。

アドバイス

お客さまの足を計測、カウンセリングの後、アサヒメディカルウォークをお勧めしました。靴とインソールを着用されて1ヵ月後に、お父さまからこんな報告のメールがありました。

「家から駅まで 1.5㎞の道を嫌がることなく歩くようになりました。歩く姿勢がよくなったせいか、背が高くなったように見えます。週に1回通っていたマッサージにも行かずにすむようになりました」。介助が必要だった靴の着脱も、自力でできるようになったそうです。

新しい靴やインソールによる効果は通常、3ヵ月～半年、1年後ぐらいが多いのですが、こんなに早く効果が現われて、私たちも驚きました。さらに、「おしゃれ心旺盛な年頃ですので、今度は少し雰囲気の違う靴も欲しいようです」とうれしいメールが続きます。

靴を履いて歩くことができるようになると、外出が苦痛でなくなり、生活まで変わるのですから、履物の持っている力をあらためて実感しました。お客さまには、これからの季節に合わせて、素敵な色がそろったサンダルをお薦めしてみたいと思っています。

これからの季節にぴったりのサンダルも各色勢揃い
ベンヴァド（伊）24,000円（税別）

フットクリエイト 代表
櫻井寿美 さん

Profile

自身の足のトラブルから「足と靴」の仕事に興味を持ち、1996年2月にフットクリエイトを設立。「足と靴」との関わりについての研究を通じ、足元から健康を提唱している。自分の足で歩ける幸せを、多くの人へ伝えることがライフワーク。

今回のお客さま

Counseling of the foot

本誌でもおなじみの、一乗寺の人気パティスリー「むしやしない」のオーナーパティシエール・鵜野友紀子さん。スタッフの櫻井一男さんは、鵜野さんの靴のサイズを聞いて、「サイズが少し小さいようですね。靴の中で指が動きやすいように、実測より1～1.5㎝大きめの靴を選び、5本指靴下を履くことをお勧めします」と説明。さらに、「足の外側に体重がのりやすい状態なので、中敷きの外側を少し持ち上げて膝を少し内側に傾け、土踏まずはしっかり持ち上がった状態の足になるように、中敷きで調整すると良いですね」。

鵜野さんは足幅が細いため、足長に合わせて靴を選ぶと幅が合わないそうです。櫻井さんが選んだ幅狭のフィールフルトのヒールを試してみた鵜野さんは、「こんなにフィット感のある靴は初めて。ヒールを履いている感覚がないです」とうれしそう。立ち仕事の多い鵜野さんにぴったりの靴が見つかったようです。

フットクリエイト
京都市下京区間之町通上珠数屋町下ル打越町318 ／☎ 075-365-3748
10時～18時（予約の場合～20時）／ 定休日：月、祝 ／ www.footcreate.com

ばんばんのこれがKYOTOらしさかなー。

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

ふらっと立ち寄った時、開けてくれたボルドーの赤。チーズと最高のマリアージュだった

コースを食べた後の満足感で
その店の良さがわかる。
ワインのセレクトも抜群だったね!

荒神口のバス停から200mほど下がった東側。奥の庭が見通せる奥行きのある“鰻の寝床”の店内がいかにも京都らしい。カジュアルフレンチ ルポンのオーナーシェフ、山岸さんは、20年間カナダの有名ホテルやレストランで腕を振るい、6年前帰国してこの店をオープンした。「カナダは人種も多いので、フレンチもバリエーション豊かに調理されます。例えば中国系のシェフなら八角をスパイスにしたり、創作的な味を作り出すんです」。ルポンでもカナダの創作精神は引き継がれ、蕪のスープに少し白味噌を加えるなど、和風にアレンジした料理もある。

人気のメニューは牛ほほ肉の赤ワイン煮こみ。とろけるほど柔らかいほほ肉が、ほどよいワインの風味に包まれ、大人気だ。付け合わせの野菜は、北海道の契約農家から仕入れたものと、京都産の地野菜。「ばんばさんはコースのフォアグラのテリーヌがお好きですね」。ポートワインだけを用い、定温でじっくりと火を通したフォアグラを数種の香辛料で味わう贅沢な逸品。ぜひ一度お試しあれ。

カジュアルフレンチ Le pont (ルポン)
京都市上京区河原町通荒神口下ル上生洲町239／TEL 075-255-7207／Lunch 11時半-14時 Dinner 18時-23時(ラストオーダー22時)／定休日 水／P無し／lepont-kyoto.jp

INFORMATION

【大阪府大阪市】ブラザーズ5 プレミアム ライブ ～いとしい仲間たち～

【日時】2016年8月27日(土)
【開場/開演】「1回目」15:30/16:30
「2回目」18:30/19:30
【会場】ビルボードライブ大阪
(大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT B2F)
【出演】ブラザーズ5
(杉田二郎・堀内孝雄・ばんばひろふみ・高山厳・因幡晃)
【料金】自由席 ¥10,800(税込)
カジュアル1D付き ¥9,800(税込)
※未就学児入場不可
【チケット発売】2016年6月27日(月)
【お問合せ】ビルボードライブ大阪
TEL:06-6342-7722

ブラザーズ5 初のアルバム『いとしい仲間たち』発売中!

【価格】3,000円(税込)CD(EPCE-2041)
【収録内容】
1. 風に吹かれて(Blowin' In The Wind)
2. My Blue Heaven ～いとしい仲間たち～
3. EARLY IN THE MORNING
4. この広い野原いっぱい
5. 地球が生まれた日
6. 雨を見たかい(HAVE YOU EVER SEEN THE RAIN)
7. 風は知らない
8. イフ(If)
9. 入っておいで この里に
10. いつまでもいつまでも
11. Lady Greensleeves
12. うれしいな!
13. この街で

ばんばん公式HP&Facebook
ホームページ　Facebook

私たちは、人の集まる所を応援しています。
piece design　ai support　大切な場所には、きっと。CXS　株式会社 藤本商會本店　静光産業株式会社　utena

今話題のタイガーナッツを使ったヘルシーなクッキー!

ミルクハニーを使った美味しいレシピをご紹介!

MILKHONEY(乳蜜)って何?

MILKHONEY(乳蜜)は、牛乳から作られた、からだにやさしい甘味素材です。
砂糖不使用のお菓子が作れます。ミルクストレスフリー。おなかがゴロゴロしません。
まろやかで上品な甘さのお菓子を作ることができます。
牛乳の糖質成分である乳糖を原料として、酵素分解を行い、グルコース、ガラクトース、そして残存ラクトースの3つの糖成分からなる、新しい甘味素材です。

タイガーナッツも好評販売中!

タイガーナッツは
ビタミン、食物繊維が豊富。
古代エジプトの時代から
食されてきたスーパーフードです。

VOL.6
甘さ控えめ、塩分が効いたセイボリークッキー

材料(約24枚分)

- 強力粉 …… 50g
- 薄力粉 …… 150g
- タイガーナッツフラワー …… 100g
- 乳蜜 …… 大さじ2杯
- 卵 …… 1個
- 白胡椒 …… 少々
- 有塩バター …… 100g
- パルミジャーノ・レッジャーノ …… 35g
  (なければパルメザンチーズ)

作り方

1. ボールに強力粉、薄力粉、タイガーナッツフラワー、乳蜜、卵、白胡椒、有塩バター(レンジで少し温めた)を入れてよく混ぜる。
2. 粉状に削ったパルミジャーノ・レッジャーノを①に加えて、さらに混ぜる。
3. バットにラップを敷いて②をのせ均等に、1cmの高さになるように平らに広げる。
4. 冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
5. ナイフで5cm角位に切り天板に並べる。
6. 170℃に余熱したオーブンで25分位焼く。

ひと言コメント 生地をのばす時はラップの上からめん棒などで広げるとやりやすいですよ!

相楽ネットワーク株式会社
京都市中京区三条通烏丸西入御倉町85-1 烏丸ビル2階 Flag三条
info@souraku-network.com
上記で紹介した商品はKALDI他でお求めいただけます。
詳しくはお問合わせ下さい。

相楽ネットワーク株式会社はスーパーフードとミルクハニー(乳蜜)を組み合わせた新商品を開発しています。栄養素を多く含みながらも低カロリーで、より健康的な食品を提供し、「こころとからだに栄養を!」をスローガンにセルフメディケーションに寄与できるよう努力しています。

特集

京都のいいお店、今食べたいもの。

緑映えるこの季節、本誌お勧めの「今食べたい」名店グルメ、ご覧ください。

京料理

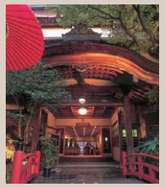
料理旅館 鶴清

tsuruse

老舗の川床でいただく、鱧の葛たたき

五条大橋の袂にある総檜造りの楼閣は京情緒の象徴。昔から婚礼や祝い事の宴席で、京都人が贔屓にしてきた鶴清は、伝統ある京料理で忠実にもてなす名店である。老舗鶴清の4代目 田中信行さんが、この時期に最も美味しいと勧めるのが「鱧の葛たたき」だ。京都では、鱧は春から夏にかけてよく登場する親しみ深い食材。梅肉を添える「落とし」もさることながら、「葛たたき」はこの季節ならではのご馳走だ。細かく骨切りされた鱧の一枚ごとにまぶされた葛粉が、つるりと心地よい口当たりに変わる。たっぷりの一番出汁で熱々をぜひ召し上がってほしい。

鶴清の楼閣から眼下に見える鴨川の眺めは絶景。夏の風物詩「鴨川の床」は、京都随一の200畳を超える規模でもてなされる。昼5,000円（税サ込）～、夜8,000円（税サ込）～。【夏の鴨川床の期間】皐月床 5月1日～5月31日（昼・夜開設） 納涼床 6月1日～8月31日（夜のみ開設） なごりの床 9月1日～9月30日（昼・夜開設）。



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
昼食 11時30分～15時（最終入店14時）
夕食 16時30分～21時30分（最終入店20時）

A MAN of ULTRA × 白竹堂

父の日に最適

"日常の世界にカッコいい「ウルトラな男」を創り出す"というコンセプトから展開される、まったく新しい形のコンセプチュアル・ブランド『A MAN of ULTRA』とのコラボレーション扇子。アイスラッガーをモチーフにしたウルトラメタルファンと、仲骨の透かし彫にバルタン星人、ダダ、ウルトラセブンがワンポイントでデザインされたウルトラレリーフファンの2種類。かつてヒーローに憧れた大人達の心をくすぐるデザインだ。

© A MAN of ULTRA
©TSUBURAYA PROD.

ULTRA METAL FAN
ウルトラメタルファン

アイスラッガー、セブンモノグラムの全2柄。扇子・袋セット

ULTRA RELIEF FAN
ウルトラレリーフファン

バルタン星人、ダダ、ウルトラセブンの全3柄、扇子・袋セット（オリジナルケース付き）

白竹堂 京都本店

京都市中京区麩屋町通六角上ル白壁町448
TEL 075-221-1341／10時～19時
www.hakuchikudo.co.jp

ほこらしい貴方へ
「華やかな情熱色」

色彩作家
内藤麻美子
（ないとう まみこ）

母の日に最適

独自の色彩感覚で、想いに色を重ねて表現。鮮やかな色彩とにじみを用いた流動的な画風が女性の間でも大人気。
あたたかい貴方へ、いさぎよい貴方へ、ほこらしい貴方へ、うるわしい貴方へ、いとおしい貴方への全5種。扇子・袋セット

「想色 -omoiro-」

いとおしい貴方へ
「軽やかな喜び色」

うるわしい貴方へ
「穏やかな尊敬色」

あたたかい貴方へ
「健やかな慈しみ色」

いさぎよい貴方へ
「爽やかな感謝色」

白竹堂特選
「粋」な扇子の贈り物

センスのよいお母さん、
少年の心を持ったお父さんへ。
優雅で美しいヨーロピアンレースのような扇子に、
鮮やかな色彩が目を引く色彩作家もの、
往年のキャラクターがさり気なく際立つ
ハイセンスなシリーズなど。
感謝の気持ちが伝わる気のきいた
扇子のプレゼント。

ヨーロピアンシリーズ

母の日に最適

ベール扇子

扇面は、繊細な京都刺繍を施した手の込んだ逸品。女性らしいデザインは持っているだけで優雅な気分になれる。
グラースブラック、ロイヤルネイビー、シャンパンゴールド、パウダーブルーの全4種類。扇子・袋セット

レーヌ扇子

大胆な曲線が18世紀ロココ調を思わせる豪華なデザイン。親骨に美しい螺鈿を施すなど、職人技が光る贅沢な作りの京扇子。
ワイン、ネイビー、ブラックの全3種。扇子・袋セット

釜飯

酒菜柚家
shusai yuzuya

銘酒の締めに。柚香ただよう、鱧と筍の釜飯

若者に人気の御幸町通、三条通から上がってすぐに、趣ある石畳のアプローチが続いている。手入れの行き届いた緑の庭と流水池が出迎え、店内に漂う開放的で和モダンな風情に、料理への期待も膨らむ。

店名が表すように、柚子を巧みに使った数々の和食で、美味しいお酒が飲める名店が「酒菜柚家」。この季節のおすすめは「鱧と筍の釜飯」。皮と身が柔らかい旬の鱧は、名残の筍との相性も申し分なし。鱧の旨みを充分に伝えた出汁で炊かれた熱々の釜飯が、鱧の切り身と筍で覆われ、柚子の香りが全体をふんわり包む。旨い日本酒を堪能した締めに、是非召し上がってほしい。

京都の他、全国の銘酒が揃うのもこの店の自慢。写真は愛媛の地酒「石鎚」の夏吟。初夏から盛夏にかけて美味しい吟醸酒で、果実のような華やかな香りと酸味、穏やかな米の旨みのバランスが絶妙。料理は、瀬戸内の鯛を蓮根のすり身で包み揚げた「蓮根まんじゅう湯葉あんかけ」。

「自分の目でみないと買わない」。修行時代からの市場通いで、魚の目利きにこだわりと自信を持つ、店主の福本大将さん。

酒菜柚家
京都市中京区御幸町通三条上ル丸屋町318
075-212-8285／
17時～23時（L.O22時30分）／
定休日：月
http://www.yuzuya.net

ステーキ割烹

ステーキ割烹花やしき
steak kappou hanayashiki

名旅館の、お庭に囲まれたステーキ割烹。

宇治の一流旅館「花やしき浮舟園」の旧館を改装した、ステーキ割烹の名店。

一流ホテルのステーキハウスで牛肉の目利きを磨いたシェフが、その日最も状態の良い国産和牛を仕入れる。ランチコース（4320円）のメインは、目の前で焼き上げるフィレ肉。あっさりと食べやすいのに、芳醇な肉の旨みに満たされる。全面ガラス張りの新緑の眺めに、美味しさも一層映えそうだ。

極上の国産黒毛和牛のフィレ肉をメインに、オードブルやスープで、旬の食材をフレンチスタイルで楽しめる。宿泊客のほか、地元住民のリピーターが多い。

ステーキ割烹 花やしき
宇治市宇治塔川20
0774-23-1515／
11時半～14時・17時～21時／定休日：木
http://www.ukifune-en.co.jp/restaurant/steak.html

ふぐ料理

ふぐ一品料理 よし田
fugu ippinryo-ri yoshida

現代の名工が引き出す焼きふぐの美味

JR花園駅のすぐ裏に、17年前から続くふぐ料理の名店がある。

「活けのとらふぐを、手ごろな値段で味わってほしい」。ふぐ調理で現代の名工にも選ばれた店主が、ずっと貫くポリシーだ。養殖技術の発達もあり、専門店には5月、6月でも美味しいとらふぐが入る。捌いてから7～10時間寝かせ、軽めの網焼きにして自家製ポン酢でいただく焼きふぐは絶品。独特の心地よい弾力と、熟成されたふぐの旨味が、存分に堪能できるだろう。

焼きふぐコースは、てっさ・てっちりもついて6,700円(税別)。活けとらふぐをコースで、この値段で食べられるのは嬉しい限り。冬期は連日予約で満席だから、この季節に狙っていくのがおすすめ。
※写真は2人前

ふぐ一品料理 よし田
京都市右京区花園寺ノ内町10-22
075-812-0818／17時～22時／
定休日：月／駐車場（4台）あり
http://www.fugu-yosida.com/

パティシエールのココロイキ
～一乗寺 むしやしない～

京都一乗寺の大人気パティスリー「むしやしない」。
オーナーパティシエール・鵜野友紀子さんは、
身体を「養う」素材で、とびきり美味しいスイーツを提供中。
いま注目しているのは京都産の大豆「京白丹波」。

「ミラクルケーキ」
ホワイトクリームデコレーション
イチゴクリームデコレーション

卵、牛乳、小麦粉フリー。アレルギー対応のミラクル(奇跡の、ワクワクする)ケーキです。スポンジは米粉＋豆乳＋果物(オレンジ、リンゴ、ブドウ)の果汁。デコレーションは豆乳生クリーム。全国配送可の冷凍タイプも。

ミラクルケーキ
イチゴクリーム
デコレーション

むしやしなべ 冷凍版

むしやしなべ 冷凍版
子どもの日バージョン

ミラクル・シフォン
焼き菓子詰め合わせ

「我慢フリー。アレルギーでも
美味しいケーキでワクワクしてほしい」。
今回は、そんなミラクル(奇跡の)スイーツのお話です。

4月は私にとって特別な月になりました。思い描いていたケーキが、ついに完成したのです。

1つ目が卵も牛乳も小麦粉も使わない「ミラクルケーキ」です。きっかけは7年前、食物アレルギーをもつ小学1年生の男の子の声でした。「絵本に出てくる美味しそうなケーキを食べてみたい」。その言葉に衝撃を受け、早速ケーキ作りにとりかかりました。小麦粉や卵、乳製品、キウイなど23種類の食物除去があり、最初は米粉にラズベリーやリンゴ、ジャムを加えた丸いパウンドケーキが精一杯でした。

3年後、「白いクリームに苺がのったケーキ」の要望に、ココアのスポンジにココナッツクリームを塗った真っ白なケーキを作りました。目を輝かせて喜んでくれたのですが、私は心の中で叫んでいたのです。「ふわっふわの白いスポンジに白いクリームの本物に近いケーキを食べさせたいっ！」

ここから3年かかりました。ケーキは卵と乳製品、小麦粉、砂糖で膨らみます。うち3つが使えない。薬品のようなものも使いたくない。何をどうすれば膨らむの？　ひたすら実験を繰り返し、厨房はさながら理科の実験室(笑)。ある日、大豆を水につけた時にぶくぶくと泡が出ているのを見た時にひらめいたのです「この泡、使える！」。

この先は企業秘密ですが、米粉に豆乳、果物の果汁で作る生地に、大豆のチカラを加えることで、ふんわり柔らかなスポンジが誕生したのです！　昨年11月、岡山の百貨店で先行販売したところ、即、完売となり、うれしさと同時に、潜在ニーズの多さも痛感しました。

2つ目は「むしやしなべ」冷凍版です。おかげさまでテレビ番組にもたびたび取り上げられ、全国からご注文が入る人気スイーツなのですが、秋田と九州までしか配送できず、「クール便」のご要望が続いていました。

クリームやフルーツはそのまま冷凍すると味が変わってしまいます。試行錯誤の末、クリームに天然の寒天を加えてなめらかさを、フランス産イチゴなど味が濃厚な冷凍対応フルーツを使うことで、クオリティそのままのクールタイプができました。

熱く思い続ければ、夢はかなう。それを実感した春でした。

むしやしない
京都府京都市左京区一乗寺里ノ西町78
TEL/FAX 075-723-8364
営業時間10:00～20:00
定休日：月(祝日の際は翌日定休日)
http://648471.com/

Anna Maria Spring & Summer recommendation

春夏の紅茶ギフトは、アンナマリアのネットショップで。

アイスでいただく
ストレートティーの極み。
ヌワラエリア。

爽快な渋味とデリケートな香り。ヌワラエリアは、含んだ口に満ちるその芳醇さから、スリランカのシャンパンと呼ばれる銘茶。すっきりとした味わいはストレートティーに最も適している。透明感のある淡いオレンジ色もこの茶葉独特で、アイスティーにしてグラスに注ぐと一層美しい。

アンナマリアで仕入れる茶葉は、ヌワラエリア地方でも世界的に有名な「ペドロ茶園」のもの。標高、気温ともに過ごしやすい、一流茶園の最高級品をセレクトしている。緑茶にも似た繊細な風味は、東洋人にも人気が高く、1日に何度でも飲める味わいだ。

美味しく淹れるコツは、なるべく茶葉をたっぷりと使用し、短時間でさっと抽出すること。渋味が出過ぎず、ダージリンとはまた違う、優雅な味わいを堪能できる。特別な夏の贈り物にお勧めだ。

カントリースコーン・各種シフォンケーキ　特選紅茶の店
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 火・水(祝日は営業) ／ www.tea-annamaria.jp

1885年に設立されたヌワラエリヤ地方のペドロ茶園。殺虫剤、除草剤不使用地区にあり、管理の行き届いた一流茶園である。

花柄のラッピングシートで外包装もアレンジできる。(追加100円)

1本(1,330円)、2本セット(2,750円)、3本セット(4,000円)。お好みの茶葉を選んでセットにできる。いずれも箱代・税込み。

新たな観光名所となるよう、日本酒とうまいもんとで、伏見を盛り上げていきたいです！

17の蔵元の日本酒が勢ぞろい
うまい酒と料理が屋台感覚で楽しめる粋な場が登場

酒造りで知られる伏見に、新しい名所が誕生した。伏見桃山駅から大手筋商店街を西に、納屋町通を少し入ると『伏水酒蔵小路』の入り口が見つかる。「えっ、こんな場所に？」と、見落としそうなロケーションがさらに期待をかきたてる。

奥へ入ると、蔵元の酒瓶やラベルが飾られた長さ23ｍ超の「酒蔵カウンター」、さらに「うまいもん専門店」と称した屋台風のお店が6店舗と、広々とした空間が広がっている。

酒蔵カウンターでは、伏見酒造組合に加盟する17の蔵元のお酒がいただける。「これだけ多く伏見の酒の銘柄が、揃っているところはないと思います」、と話すのは酒蔵カウンター・マネージャーの林孝彦さんだ。

そしてここでは、日本酒の最高の相棒となる様々な料理が、各店舗から出前メニューという形で注文できる。「リーズナブルにたくさんのアテが注文できるので、お酒と料理の組み合わせを色々と試してみて欲しいですね。個人的に今気に入っているのはハツ刺し。辛口のすっきりしたお酒に合わせると美味しいですよ」。

開店以来、評判を集めるメニューが「粋酔（きっすい）」。17の蔵元の日本酒を1銘柄ずつ味わえる、日本酒好きにはたまらない利き酒セットだ。1人で ふらっと来て飲み比べを楽しむ女性客も多いという。しっとりとしたジャズをBGMに、真摯に日本酒と向き合 あえる、貴重な空間なのだろう。

食事を中心にしたい向きには、賑やかなうまいもん専門店がおすすめ。ラーメン、鉄板焼、洋風料理、肉吸い・もつ鍋、日本料理、炭火焼と、バラエティに富んだ味が楽しめる。もちろん、各うまいもん専門店でも日本酒は注文可能。酒蔵カウンターと各うまいもん専門店との連動性も魅力のひとつだ。

「日本酒メインで食べ歩きができるのが、うちの最大の魅力ですね。いろんなお店をはしごしていってください！」と林さん。店内に設けたイベントスペースを生かして、今後は地元と協力して伏見の町を盛り上げて行きたいと意欲的。地元酒蔵の試飲会にビアガーデン、今後は2階の外国人ゲストハウスと連携していくことも企画しているのだそう。

すでに酒好きの間でも話題になっており、リピーター率も急上昇中。伏見の新たな観光名所になるに違いない。

伏水酒蔵小路

京都市伏見区平野町82番地2付近
075-748-8831
http://fushimi-sakagura-kouji.com/

洋食バル「BAR BANA」

鉄板焼き「伏水 焼鉄」

らーめん「門扇」

炭火焼き「伏水89丁目食堂」

日本料理「きつや」

肉吸い・もつ鍋「むかし屋」

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/

Credit: ESO/C.Malin

■イベント名：京都岡崎音楽祭 OKAZAKI LOOPS

■テーマ：「 × 」（クロス）が生みだすクリエイティブの未来

■開催日時：2016年9月3日（土）・4日（日）

※2日（金）は前夜祭：京都市交響楽団とロック・ポップスなどとのコラボレーションコンサートを開催。

■会場：岡崎内の施設とそれらをつなぐエリア

（ロームシアター京都、平安神宮、みやこめっせ、岡崎公園、京都国立近代美術館、京都市美術館）

主催：OKAZAKI LOOPS実行委員会（京都市・公益財団法人京都市音楽芸術文化振興財団・京都新聞社・株式会社エフエム京都・株式会社京都放送・有限会社エビファニーワークス・公益社団法人京都市観光協会・京都市立芸術大学）

http://www.okazaki-loops.com/

OKAZAKI LOOPS実行委員会（事務局：（公財）京都市音楽芸術文化振興財団）

KYOTO OKAZAKI LOOPS 京都岡崎音楽祭

CHECK THIS OUT!

”音楽”をパスポートに岡崎をLOOP！京都・岡崎発、クロスジャンルな音楽フェス「OKAZAKI LOOPS」始動！

今年リニューアルオープンしたロームシアター京都を中心に、平安神宮、美術館、公園、動物園、琵琶湖疏水等を有する京都の文化ゾーンの一つ「岡崎エリア」。この文化ゾーンを舞台に、9月3日（土）・4日（日）の2日間、音楽フェスティバルが開催される。こだわりは、「 × 」（クロス）が生みだすクリエイティブの未来。音楽・アート・伝統・地域という多様なジャンルが越境し、「クラシック×ポップス」、「音楽×ダンス×アート」、「音楽×科学」、「ダンス×伝統工芸」など、互いに交わりクロスしながら多彩に変化するのがこのフェスの特徴だ。迎えるディレクターは広上淳一（クラシック音楽）、高木正勝（音楽）、名和晃平（美術）、首藤康之（ダンス）、細尾真孝（伝統工芸）といった各分野の第一線で活躍するクリエイターたち。彼らの異なる視点からのキュレーションやコラボレーションによるクロスジャンルな演目が幅広く展開される。また音楽を軸とした参加型ワークショップや、野外ライブ、マルシェやアートマーケットなども同時開催。岡崎という土地を回遊（ループ）しながら、多様なジャンルのループを楽しめる、京都発の新しい音楽フェスティバルに注目したい。

ハンケイ500mが台湾語で翻訳・台湾に設置！

京都人 Kyoto-Jin 誕生！

台湾の皆様へ、観光客目的に作られた施設やお店ではなく、地元「京都人」が足しげく通う“本当の京都”を丁寧に紹介！本物を知るためのフリーマガジン『ハンケイ500m』と株式会社 Yourbility Developers がタッグを組み、台湾の皆様のために生まれたフリーマガジンです。 http://www.kyotojin.jp/

仕事の見え方が少し変わるフリーマガジン！

おっちゃんとおばちゃん

「70歳を過ぎても毎日が楽しい」。そんな風に思えたら、どんなにいいだろう。続ける価値のある仕事ってなんだろう。職業について真剣に考える学生さん応援！ ”すごい中小企業”紹介フリーマガジン登場！

http://occhan-obachan.com/

Youtubeでオススメ企業の情報配信してます！

GELATO ITALIANO

【抹茶】京都産の宇治抹茶を使用した濃厚な味わいが人気です。

【玉露】福岡産の高級茶、八女玉露の茶葉がちらほらと見えて涼やかです。

【煎茶】静岡産の上質な煎茶を使用した、さらりと喉越しのいい風味です。

【ほうじ茶】静岡産のほうじ茶がたっぷり入った、香ばしさがたまりません。

関西発 手作りイタリアンジェラート

この夏のデザートは、茶の香りを極めた本格ジェラートで。

やわらかくふんわりと焼き上げたどら焼きの皮に、本場のイタリアンジェラートをボリュームたっぷりにサンド。「キャナどら」は、本格ジェラート専門店キャナレットイチオシのデザート。このたび関西を中心に各サービスエリアで新作を販売する。

喉越しが良くあっさりとしたジェラートがどら焼きと素晴らしくマッチして、口の中で程よく溶け合う。味は定番のイタリアンバニラ、宇治抹茶白雪、小倉、桜など、バリエーション豊富に揃っている。

また、初夏から味わうにぴったりの「お茶」を使ったジェラートも見逃せない。抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶とそれぞれの香りを楽しめる、素材が活きた優しい味わいは、贈り物に最適だ。

キャナレット本店

大阪市東成区東小橋1丁目7-23
06-6975-7005／11時～18時／定休日：日
www.canaletto.co.jp

キャナレット パッスィオーネ（泉北高島屋店）本店

大阪府堺市南区茶山台1-3-1
072-293-1101／10時～19時半／
定休日：高島屋に準ずる

愛犬の体調管理に本気です。

トリマーの気づき力

トリミングが欠かせない犬種の飼主さんにとって、満足できるトリミングサロンとの出会いは大事な問題。トリマーの技術レベルもさることながら、マニュアル一辺倒ではない個別丁寧な応対で、長年信頼されているサロンがあります。本誌が愛犬家のみなさんに自信を持っておすすめします！

今回のお客様

田中ももちゃん（♀13歳）
りきくん（♂10歳）
陣くん（♂4歳）
翔くん（♂4歳）

シーズーファミリーのママに聞きました。

とにかく聞かん坊で、人に懐かない陣が、ワンにゃんランドのスタッフさんのことは大好き。「明日シャンプーやで」と言うと、前日からソワソワしてすごく楽しみにしてるんです。用事がある時など、朝いちばんから最終まで快く預かってくれて本当に助かっています。毎月きっちり通っているおかげで、老犬のもも・りきの体調の変化にも気づいてもらえるから安心できます。迎えに行くとスタッフさんが、ウチの4頭について色んなお話を聞かせてくれるんです。ためにもなるし、何より楽しくて、ついつい長居してしまいますね。

スタッフからのコメント。

田中家のシーズーファミリーは、もう4年前から来てもらっている常連さんですが、ももちゃん・りきくんは、それぞれに症状があって、ももちゃんには外傷がきっかけとなった、眼球脱出の傾向が。興奮すると眼が飛び出してきてしまうので、最初のうちは飼主さんに店で待機してもらいました。また、りきくんのようにお肌のトラブルを抱えていても、伝染するものでなければ、受け入れています。

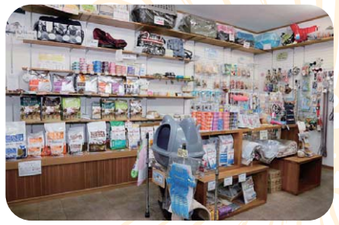
自力で歩ける、ひどい噛みぐせがない、高齢すぎない。この3つの条件を満たしていれば、何らかの症状をお持ちのワンちゃんでも、頭ごなしに拒否することはありません。

受け入れ可能な条件について飼主さんの同意を得たうえで、ワンちゃんのストレス軽減を一番に考えた美容を心がけています。

ワンにゃんランド七条大宮店
辻岡　店長

福井チョコちゃん

ワンにゃんランド七条大宮店には、いろんなペットグッズがあって、お買い物も楽しくできるんだ！



美容料金表

※表示金額は税抜です。
その他の犬種はスタッフまでお尋ねください。

	シャンプー	シャンプーカット
トイ・プードル	4,500円～	6,500円～
M・ダックス（ロング）	4,000円～	5,500円～
チワワ（ロング）	3,500円～	5,000円～
シーズー	4,000円～	6,000円～

ワンにゃんランド 七条大宮店
京都市下京区西酢屋町10 ／ TEL:075-344-8343
http://www.wannyanland.jp/
種別：「保管」／登録番号：「京都市登録第090024号」／
登録年月日：平成21年7月22日／登録有効期限：平成31年7月21日／
動物取扱責任者：辻岡 久美

運動習慣つくりましょう！ 身体を自分でメンテナンス！

Tsukasa Modern Ballet presents
シアーハッピネス
Sheer Happiness

シアーハッピネス代表　増田晶子

「振付（フリツケ）エクササイズ」って何？

シアーハッピネスが研究開発をすすめるモダンバレエの振付とスポーツ健康科学を融合させた、独自のエクササイズ。「低体力な人」「運動習慣のない人」にも無理なく踊れ、世代間交流が可能です。

フリツケ・エクササイズで 美しい姿勢に（Part3）

上半身をしなやかに動かしましょう

❶姿勢良く座り、左右の手で反対側の肋骨を抱きかかえます。
❷1,2で右肩を下げ、3,4で左肩を下げ、（肩だけを落とすようにする）5,6,7,8で、どんぐりのようにうずくまります。
❸1,2,3,4で、体を起こすと同時に、Tシェツを脱ぐようにクロスした両手を頭上にあげ、たまご形の円を描く。
❹5,6,7,8で、ゆっくりと大きく横に手を開き、肩のラインまで下ろす。　（レベル：易しい）

使用音楽：
ビリージョエル
「Honesty」

シアーハッピネス イベント情報

7/4(月) ホテルオークラ宴会場にて
振付エクササイズで「丸竹夷を踊ろう」
11時半～12時45分 1,600円（喫茶付）
その他、京都市内数カ所で新教室オープン！
▶▶三条小川（水）、市役所前（木）など
詳しくは　振付エクササイズ　ブログより

ハンケイ500m

vol.31　2016年5月12日発行

staff

企画・編集・営業・制作：
株式会社 union.a

表紙絵・ロゴデザイン：
森　華

誌面デザイン・ライティング：
北原靖浩
こうめ工房
HON DESIGN
もりはなぐみ
Design Maple
Design MINUE
呉　玲奈
栗田京子
莹下まみ子

撮影：
モスグリーンスタジオ

デザイン・データ制作：
A-vik・八木義明

印刷：
株式会社アイ・サポート
大日本印刷株式会社

配布協力：
株式会社実業広告社
カネヨシ商事株式会社
Kiyu工房
京都館

協力：京都市交通局

編集後記

80歳を超える先生のタップの音は、誰よりも繊細で優雅な心地よいものでした。スタイル抜群の若者でも敵わないことがある。実感したひと時でした。
ハンケイ500m　編集長　円城新子

晴れた日の車での移動、わざわざ遠回りして加茂街道を通りたくなる。京都人の「あるある」だと思う。
制作ディレクター　中山みゆき

お墓参りのたびにきっちり通る出雲路橋。すっかり知った場所でも、じっくり歩くとびっくりな嬉しい発見！
営業ディレクター　篠本暁人

特別クイズ

千寿せんべいでおなじみの「京菓子處 鼓月」がプロデュースする洋菓子店「KINEEL」があるのは、●●通り寺町東入る。●●に入る通りの名前は？（P18 参照）
正解者には、姫ケーキ（1 個）の引換券を、抽選で 5 名様にプレゼント！
特別クイズに応募を明記ください。当選者には直接メールにてご連絡いたします。
応 募 先：answer@hankei500.com
締め切り：2016年6月10日

次号は2016年7月10日発行予定です！

西へ、西へ、西へ。

市営地下鉄ラック以外の設置箇所の確認やバックナンバーはHPからどうぞ！

www.hankei500.com

東京で京都の情報をゲット！ 京都館イベントニュース

富川愛莉紗 京友禅のシルクストール体験教室

5月20日［金］～22日［日］
10:30～19:00　※初日は12:00から、最終日は16:00まで
京友禅の技法を用いてオリジナルシルクストールを制作してみませんか？ あらかじめ染色したシルクストールに型絵染、素描きの技法でお好きな色で柄を描いていきます。絵のサンプルは用意していますので、絵が苦手な方でも無理なく完成していただけます。

●工房 愛莉紗　☎ 0742 - 36 - 2218
http://atelier-arisa.com/

京友禅体験
10:30～17:00（22日は16:00まで）所要時間：約90分
講　師　伝統工芸士 富川愛莉紗 ほか工房スタッフ
体験料　10,800円（税込）／みやこ会会員は10%割引

工芸品お直し相談会

人形・漆器等傷んだ工芸品をお直しします
5月23日［月］・24日［火］
10:30～19:00
※初日は12:00から、最終日は17:00まで
大切な掛軸が破れてしまった、ひな人形の髪が乱れている、漆器の欠けを直したい等、工芸品のお悩みを解決します。京都で伝統工芸品を製造する職人のグループが、修理が可能か、費用はいくらかご相談とお見積りをいたします。ご相談、お見積は無料です。

●京都職人修理ネット
☎ 075 - 706 - 7500

京 都 館　〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1番1号ヤンマー東京ビル1F
TEL 03-5204-2260　FAX 03-5204-2266【営業時間】10:30～19:00
【休館】3月、9月の最終水曜日／年末年始（12月30日～1月3日）http://www.kyotokan.jp/

京おんなクイズ

本物を知る京おんなが本誌の内容から２問を出題します！**答えは必ず、本誌に書かれています。**じっくり読んで、答えて下さいね！

問1　ベジョータのオーナーがロティサリーチキンを初めて見かけた、スペインのレストランの名前は？

問2　「フットクリエイトの足のお悩み相談室」に登場したゲストが営むお店とは？

問題を解くと素敵なプレゼントが当たります！
- 「喫茶 陽」のランチメニュー、オムライス食事券 …… 2名様
- 「浅井食堂」のランチメニュー、浅井食堂ハンバーグ食事券 …… 2名様

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

応 募 先：answer@hankei500.com
締め切り：2016年7月１日am0:00

前回の答　●問1 キャナレット　●問2 茶蝶貝

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！

2016年 5月12日発行

企画・編集・営業・制作 株式会社 union.a

問合せ info@hankei500.com

トヨタカローラ京都の風景

こんな
メンバーがいる
町のクルマ屋さん
です

VOL.02

「本当に、喋るのが苦手なんです」。新車累計販売台数1000台。誰もが容易には達成できない雲の上の数字がある。これを入社17年目にして見事、成し遂げ表彰された営業スタッフがトヨタカローラ京都宇治店が誇る、井上陽正さんだ。「はじめはとにかく自転車で、お客さんの家を回りまくりました。かなり遠い地域もあったけれど、口下手な僕には電話じゃなく、それしかできなかった」。車だけじゃなくお客様のことをたくさん知って、自分のことも知ってもらいたい。顔を見て話せば、口下手でもなんとかなる。前のカゴいっぱいに粗品を詰めて、ただがむしゃらに自転車をこぎ続けていた。しかし、入社して２年が経っても、営業成績はからっきし伸びない。仕事が向いていない、もう辞めようと思っていたある時、井上さんに電話がかかった。「井上君が選ぶものならなんでもいい。私に合う車を選んでほしい」。何度も自転車で通う中で、そのお客様のライフスタイルや家族構成まで熟知していた井上さん。その信頼からオーダーが来たのだ。「足の悪いおじいさんがいらしたので、車内が広く快適に楽しめるナディアをご提案しました。とても喜んでいただいて･･･。この日のことは忘れられません」。任せてくださるお客様に精一杯の仕事で返したい。あの日と同じ気持ちで、井上さんは1001台目の車を提案している。

お手隙の時間も心得ています。
口下手な僕ですが
お客様に会いに行きます。

宇治店　係長　井上陽正（はるまさ）

トヨタカローラ京都 宇治店

〒611-0041 宇治市槇島町本屋敷148-1／tel:0774-21-4161／9時半～17時50分／水曜定休／http://www.corolla-kyoto.com/

トヨタカローラ京都株式会社　www.corolla-kyoto.com/

◉上堀川店 ◉北白川店 ◉山科店 ◉円町店 ◉桂店 ◉乙訓店 ◉吉祥院店（ウェルキャブステーション・AREA86併設）
◉伏見店 ◉醍醐店 ◉宇治店 ◉城陽店 ◉福知山店 ◉舞鶴店 ◉峰山店 ◉木津川台店 ◉京田辺店
◉八幡店 ◉亀岡店 ◉伏見マイカーセンター ◉八幡マイカーセンター

【取扱車種】プリウス・プリウスα・アクア・SAI・カムリ・ノア・エスティマ・エスティマハイブリッド・カローラアクシオ・カローラフィールダー・パッソ・ラクティス・シエンタ・スペイド・トヨタ86・ピクシス