

# ハンクイ500m

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。

vol.  
**039**  
2017

きたしらかわ  
市バス 北白川

TAKE FREE

勤勉な人は  
好きなことを、しつづける。

570



FUJII DAIMARU presents

# キム兄の京都市人

## あるある

京都出身の木村祐一が、京都市特有のあるある話をご紹介します!

「鍵っ子」って呼ばれる子がいた。ご両親が外で仕事してはる家庭の子で、首から鍵をぶら下げて登下校してはった。可哀想な気がした一方、この子は自宅の鍵を牛耳(ウシウシ)ってるんや、というかすかな憧れもあったわ。でもやっぱ、家帰っても寂しそやし、一緒に遊んで「帰るか?」言うても「まだ親、帰ってきてへんし」言うさかい、付き合いなからもちよっと切ない気持ち、覚えてますわ。

ウチは家に仕事場があるタイプで、鍵を持たない子供でした。家族がズーッと一緒にキツイ時もあったけど、ま、幸せなことですな。万一に備えて家の前の鉢植えやらの下に鍵を置いておく、みたいな決めた事があったんやけど、一回、玄関閉まって、決めた場所にも鍵がない。何でや! ふと見ると100mほど先でオカンが近所の人と喋ってる。走って鍵を奪いに行ったね。トイレぎりぎりやったし。

今は鍵っ子いうてもカードキーやったり暗証番号やったりして、鍵を首からブラ下げるなんていう無防備な形は無いでしょうね。サラリーマンのIDカードブラ下げる方がよっぽど鍵っ子やね。

vol. 03 鍵っ子

よしもと 祇園花月 YOSHIIMOTO GION-KAGETSU

木村祐一さんも出演している「よしもと祇園花月」では漫才、落語、新喜劇など生の「笑い」を間近で体感してたっぷりと笑っていただけます。くわしくは「よしもと祇園花月」で検索してください!!

# 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

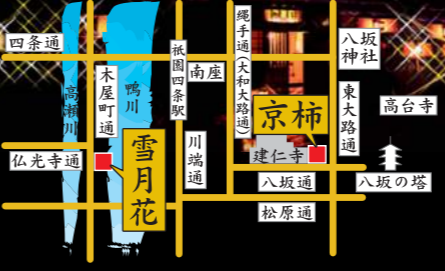
# 雪月花

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) ナイス

第3回 初秋は部屋で、まったり。

過しやす秋の夜長は、お気に入りの香りやグッズに囲まれてまったり過ごしてみませんか。リラックスタイムにおすすめのハーブティや部屋でくつろぐためのウェアなど、身も心も癒してくれるグッズが豊富に揃っています。

- 5F BIRKENSTOCK ルームシューズ / 8,100円
- 3F gelato pique パーカー / 7,128円
- 3F 201 LAB リードディフューザー / 1,566円
- 1F CosmeKitchen (左)ジンジャーティー / (右)サンドロンフルーツティー / 各972円

FUJII DAIMARU × ハンケイ500m

京都の地場百貨店藤井大丸と、京都を隔々までリサーチするハンケイ500mのコラボ企画

月末金曜はプレミアムアジдай!!

プレミアムフライデーワークショップ「アロマ体験! お気に入りの香りでお肌ケアアップ!」

9月29日のプレミアムフライデーは、カーティエ倫子さんによる香りのレッスン。気分に合わせて、リラックスしたり、魅力を倍増させる素敵な香りを教えていただきます! デトックス効果が期待できるハーブティも試飲していただき、まったりとした雰囲気の中、自分のお気に入りの香りを見つけましょう!

素敵なアロマで女子ケアアップ

日時: 9月29日(金) 18時~19時  
会場: 藤井大丸4F 特設スペース2  
講師: カーティエ倫子(アロマセラピスト)  
参加費: 1,000円(香り体験・ハーブティ付)  
お問い合わせ先: 藤井大丸 075-221-8181

ママとベビーのためのアロマとハーブのお店「アクエリエル京都」主催。その他カーティエ助産院院長・ベビーマッサージクラスなど運営。

※先着順で定員(10名)になり次第締め切らせていただきます。予約も受付けております。

最寄りバス停は「四条河原町」

# ハンケイ500m

vol. 039  
2017

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  
「Honeycomb Town」  
絵：森華  
わが道を通る人はみな、わが手で築いた巣に棲んでいる。小さくとも堅牢でけがれない空間が連なり重なりするとき、滋味豊かな街が生まれる。



信楽焼酒器・信楽焼徳利(佐伯健剛作)、板皿(中原幸治作)／器協力「うつわ屋めなみ」京都市北区小山西ノ木町15

## 京の 日本酒 と 和菓子

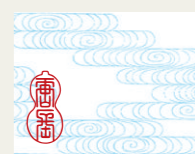
VOL.03

### 「つき」と名代豆餅



「つき」/2Lパック/1  
463円(消費税別)ほ  
か、大容量から小容量  
まで計8アイテム。

観世水の文様  
「雲母唐長」監修



甘辛 甘 中 辛  
濃淡 濃醇 普通 淡麗

中秋の名月も近づいて夜空に月が映える季節。今回選ぶ日本酒はその名もお月見にぴったりの「つき」。唐紙の老舗「唐長」を継承する「雲母唐長」の監修により、観世水の文様を満月の絵柄に配したデザインに刷新。まろやかな味わいとすっきりしたあとと味が特徴だ。発売以来20年、2億本突破の看板商品である。

この価格での自然な味わいの秘密は何だろう。原材料は米、米こうじ、醸造アルコールのみ。伏見の名水で仕込み、糖類や酸味料の添加に頼らず醸している。「味の秘密は、伏見伝統の四段仕込みと月桂冠独自開発の酵母にあります」と説明するのは商品企画を担当する山中寛之さん。通常の三段仕込みが終わった後、お酒を搾る前にもう一回蒸米を入れることを四段仕込みといい、それでコクと甘味を整えるのだそう。また特許技術による酵母でさわやかな酸味を出す。つまり、酒造りの一翼を担う酵母、そして醸造方法によって、「つき」の



「名代 豆餅」/出町ふたば  
京都市上京区出町通今出川上ル青龍町236  
電話075-231-1658

まろやかさと深さを醸し出す。まさに自然の味なのだ。

このお酒に、お月見気分、「出町ふたば」の「名代豆餅」を合わせてみる。近江産羽二重糯米を用いた搗きたての餅に、北海道美瑛産赤えんどう豆を散らし、中には十勝産小豆のこし餡。厳選材料を用いながらも気取らず素朴な味わいで知られる大福だ。かつて職人が編み出した、赤えんどう豆の塩加減は絶妙で、これが「つき」によく合う。

口に入れるとまず、赤えんどう豆の塩の効いた旨みがある。次にあっさりとしたこし餡のほのかな甘みが口中に広がり、最後にもっちりとした餅皮が歯に残る。ここで「つき」を口に含むと、両者は口の中で溶け合い、豆餅の風味が消えて、さわやかな「つき」の味がすっと立つ。

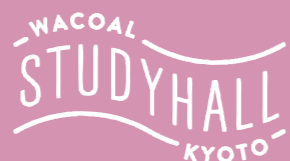
あとを引く絶妙なコンピネーションに、また豆餅を頬張り、「つき」を喉に流し込む。肩ひじ張らずに食べて飲める至福のひとつ。常温でも、少し冷やしても、ぬる燗でもよい。今年のお月見、秋の夜長はこの組み合わせで決まりそうだ。



1637年創業。京都、伏見  
月桂冠株式会社  
京都市伏見区南浜町247番地  
TEL:0120-623-561(お客様相談室)

- 42 41 40 39 38 37 36 35 34 33 32 30 28 27 26 25 24 22 21 20 18 17 16 14 12 10 8 6
- 42 着物から「京おんな」はじめたい.....大起水産
  - 41 紙圖KIHARU & PHOTO
  - 40 ハンケイ500m×京都みなみ会館コラボシネマ・ゆでレタスクラブ
  - 39 トヨタカローラ京都の風景
  - 38 トヨタカローラ京都『畑。』イベント情報
  - 37 フットクリエイトの足のお悩み相談室
  - 36 ばんばんのこれがKYOTOらしさかな「KHANTY」
  - 35 京の歳時記時代祭
  - 34 京おんなの演劇NEWS
  - 33 ハンケイ500mからのお知らせ
  - 32 (新連載) お泊まり女子旅のスズメ.....エルイン京都
  - 30 (新連載) イシダの大学☆レポート.....イシダ
  - 28 美しい理由「割烹松正」.....カネヨシ商事
  - 27 みらいの学び場を歩く.....ワコールスタディホール京都
  - 26 PRINIZ JOURNAL.....チエルクトラベル
  - 25 ばんやりと「秋」を感じるツアー.....Praya
  - 24 ハンケイお悩み相談室.....Fraya
  - 22 (新連載) 豆乳を使ったヘルシメニュー.....不二製油
  - 21 緑の下の力もち.....三洋化成工業
  - 20 京都検定にチャレンジ!.....京都商工会議所
  - 18 京都百物語.....GSユアサ
  - 17 (新連載) 一日乗車券から見える風景.....巨大な仏像の謎を探る
  - 16 バス停コラム「北白川バス停ほど近く」
  - 14 私設図書館.....
  - 12 テイオペペ.....
  - 10 實徳.....
  - 8 白川製パン.....
  - 6 オボンミエル.....
  - 4 おふとんレポート.....京都西川
  - 2 京の日本酒と和菓子.....月桂冠
  - 1 キム兄の京都人あるある.....藤井大丸プレゼンツ

### 特集 北白川 から半径500mを歩いてまわる。



詳細は27ページへ

# きたしらかわ 北白川

協力：京都市交通局 まちなかへは便利な公共交通機関で！

## から半径500mを 歩いてまわる。

白川通から今出川通を西へ歩く坂道は、まさにワンダーランド。

京都大学と造形大の学生らが闊歩するなだらかな坂道には、小さな名店が軒を並べる。

一見、変哲なく見えるこの名店の主人たちが、それはそれは勤勉で、独創的。

他者との違いを恐れず貫く、強い意志。オリジナリティにあふれる斬新な切り口…。

真っ直ぐに仕事を楽しんでいる職人の息づかいが、この辺り一帯に不思議な空気となって流れている。



かための敷きふとんの決定版！

## 京都西川

こだわりの京都人に聞く

## おふとんレポート

快適な睡眠環境にとことんこだわった、京都西川の敷きふとん「ダブルウェーブ」。寝心地の良さの秘密は、高機能ポリエステルを上・下方向と前・後方向で波のように成型した「ダブル」のウェーブ構造です。今回は「ダブルウェーブ」を実際に愛用されている3名にインタビューしました。

### 京都人3人にWWaveの使用感を聞きました！

**中西竜也 様**  
京都大学人文科学研究所准教授。義母のすすめでダブルウェーブを使い始め、愛用歴約5年。

腰が痛くて眠れなかった夜が嘘のよう。ぐっすり眠れるようになりました。

初めて使い始めた次の日の朝、すんなり起き上がれました！体全体に吸い付くような質感が好き。

**岸本あゆこ 様**  
フラ教室「アロハ オハナ フラスタジオ」主宰。ダブルウェーブ使用歴3ヶ月。

今まで眠りに興味がなかったのに、寝るのが大好きになりました！

大きな存在にしっかりと守られているような安心感があります。子どもの頃、大人にしっかりと抱っこされていた感覚を思い出します。

**長尾ようこ 様**  
フリーライター。ダブルウェーブ使用歴1年。本誌のほか雑誌、web、書籍で活躍中。

確かに、体全体を支えてもらっているという感覚がありますね。私はもともと、眠りに無頓着なタイプ。今までは眠くなるギリギリまで動いていたのに、最近は寝るのが大好きになったのが大きな変化。早く眠りたくて、仕事も家事も頑張るようになりました。

**岸本** 私は長年腰で悩んでいましたが、最近朝スツと起き上がることができるようになりました！自分でも驚いています。

**中西** 私も腰の調子で悩んでいました。でも近頃は楽になりました。でも近頃は楽になりました。

**岸本** 体が沈み込まない、程よい弾力性がポイントかもしれませんね。

**長尾** 確かに、体全体を支えてもらっているという感覚がありますね。私はもともと、眠りに無頓着なタイプ。今までは眠くなるギリギリまで動いていたのに、最近は寝るのが大好きになったのが大きな変化。早く眠りたくて、仕事も家事も頑張るようになりました。

**岸本** 私がフラダンスで大切にしているのは、「心からの笑顔」。いい睡眠のおかげで、もっと素敵なフラダンスができるようになったかなと思います。

**中西** 屋間の活動の質が、断然良くなりますよ。

**長尾** ハンケイ読者の方にも、この心地よさを体感してほしいと心の底から思っています！

本当におすすめです！

※敬称略  
※個人の感想であり機能性や効果を表すものではありません。

ソフト  
レギュラー  
ハード

**BASIC type**  
100×200cm 50,000円～(本体価格)  
ベッドにおススメのオーバーレイタイプ(35,000円+税)もあります。

高機能ポリエステルを上・下方向と前・後方向のダブルの波型をつけて成型した固わたを使用しています。

**WWave**  
ローズラジカル。

体型や好みに合わせて3種類のかたさから選べるBASIC typeの他にもタイプがございます。詳しくはWEB上をご覧ください。

取扱い店のご紹介

**西川ローズ寝装館** 京都市左京区下鴨南野々神町1-13 営業時間 10時～18時(水曜日定休) TEL.075-712-7861

アクセス

電車でお越しの方 京都市営地下鉄「北山駅」下車 1番出口 徒歩5分  
バスでお越しの方 京都市バス4系統「野々神町」下車 徒歩3分  
自動車でお越しの方 駐車場ございます

お問い合わせは

京都西川 [www.kyoto-nishikawa.co.jp](http://www.kyoto-nishikawa.co.jp)

お客様窓口 (075) 351-9991 / 受付時間 平日(月～金曜日) / 10時～17時(土・日・祝日を除く)

最寄りバス停は「河原町松原」



1 / 京都市内の某所で養蜂をする大久保さん。「ニホンミツバチが住んでいる場所は緑化が進んでいて環境がいいんです。まずはミツバチの住める環境を整えて、日本の都市養蜂も盛んになればいいと思います。2 / ハチミツの瓶の数々。常時40〜50種類ぐらいが味見可能。「少量のほうがしっかりと風味がわかります」。3 / 今出川通り沿い、ピンクと白のタイル張りがかわいい店舗。

### オボンミエル

京都市左京区北白川久保町60-13  
/ ☎075-200-2913 / 12時〜19時  
/ 定休日：木、第1第3水

最寄りバス停は「北白川」

## 食べ物がなかったら ミツバチがかわいそう。

バス停北白川の北側にあるハチミツ専門店。つくりつけの木棚には、黄金色の濃液が詰まった小瓶がずらり。「試食できますよ」の声につられて、花の名が書かれた小瓶をなめてみる。そば、アカシア、れんげ、くり、リュウガン。嗅ぐよりも濃密に、香りが立つ。ふくよかな蜜の味につられて、瓶から瓶へと味見のスプーンが飛び渡る。もしかしたら、いくつもの花から百花蜜を集めるハチミ、こんな気持ちなのかもしれない。

### ハチミツの魅力伝えるサロン 京大の研究者が立ち寄る

店の名はオボンミエル。フランス語で「よいハチミツ」の意味だと、店長大久保ひとみさんが教えてくれた。

大久保さんは西陣出身。20年間手描き友禅職人をしてきたが、業界は斜陽に。そこで「まったく違う仕事がいい」と、3年間京都大学総合博物館で働いたのちに、京都市内にあるハチミツ専門店の店長を約8年務めた。

もともと動物好きだった大久保さんは、小さなハチたちが全身全霊でつくりだす黄金の液体に夢中になった。「ヨーロッパに比べると、日本はハチミツの需要が低いですね。ハチミツは本当にヘルシーフードで、私も風邪をひかなくなりました。ハチミツの使い方を、専門店に足を運ばない方々にもっと知らせたいと思うようになりました。」

その想いは「サロンのようなハチミツ店」に結実する。日本各地やパリを訪れ

見聞を広めた。2014年8月3日、ハチミツの日に54歳で自分の店を構えた。「京大に近いから、研究者が立ち寄ってくれるんです。なんでもアフリカでは、ゾウよけのためにハチを飼う集落があるそう。ここ北白川は、そういった情報交換ができるのがおもしろいです。」

**興味が高じて  
ニホンミツバチの養蜂を始める**

いくらミツバチ好きでも、高じて養蜂を始めるハチミツ屋はめずらしい。いわゆる職業養蜂で飼われるのは、明治以降に輸入された西洋ミツバチだ。ハチミツの生産量が多く、職業としての養蜂に向く。一方、大久保さんが趣味で育てているのはニホンミツバチだ。

「野生で逃去性が高いニホンミツバチは、日本古来種で病気にも強く、スズメバチに襲われても負けない方法をもっているんです。暑い日には自分で吸ってきた水を撒いて羽であおいで、巣を気化熱で冷やすんです。そのかわいさといったら！」

ここ十年来、地域活性化と自然学習のために、東京ではビルの屋上を利用した都市養蜂が根付いている。大久保さんは養蜂に興味がある人には、まず蜜源ありきで考えてほしいと話す。

「ミツバチの行動範囲は直径約2キロ。開花時期のずれも考えて、巣を設置しないと。だって食べ物がなくてミツバチが死んだらかわいそうでしょう？」

大久保さんがハマったハチミツの壺、まだまだ底に足が届きそうにない。



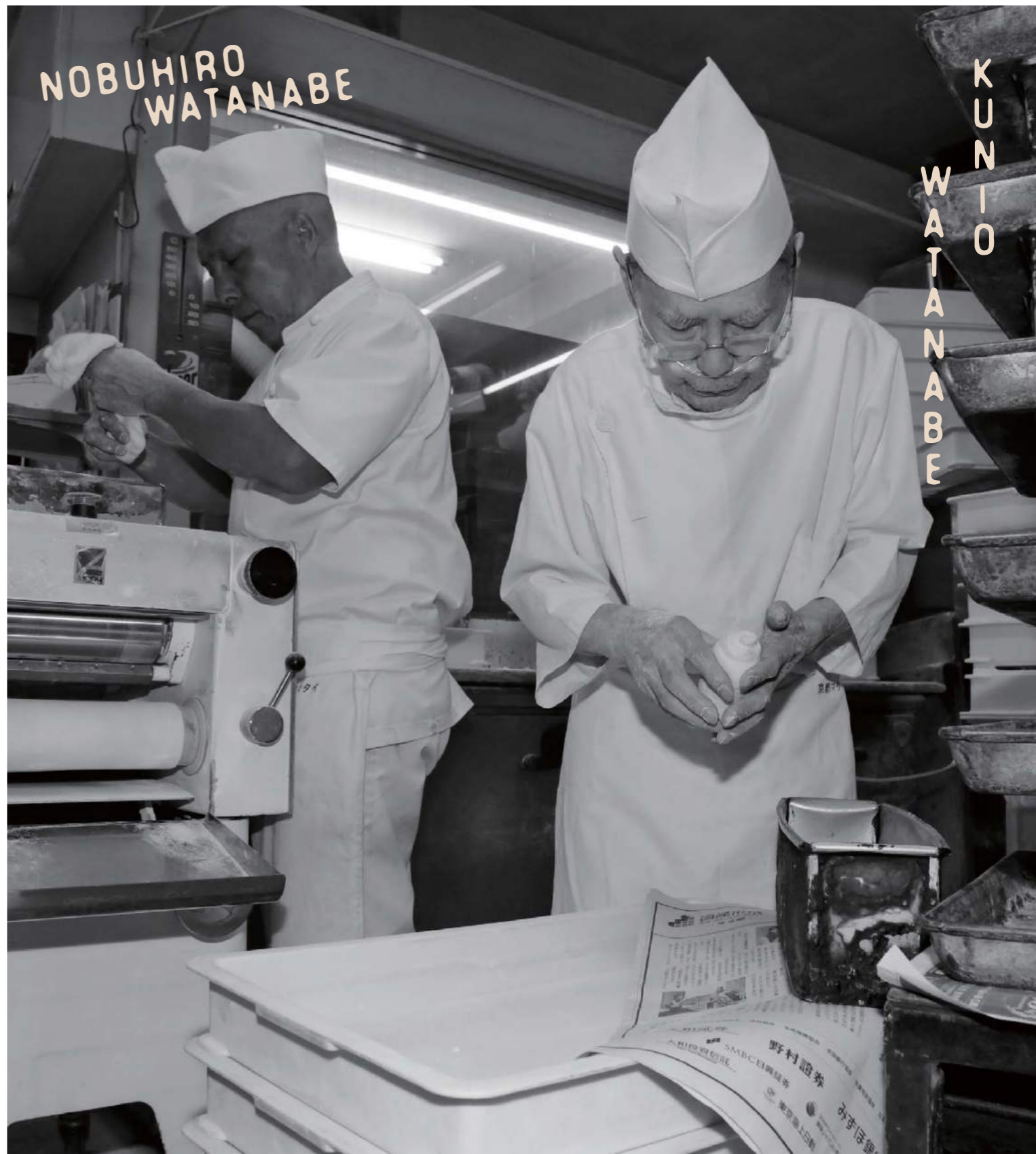
HITOMI  
OKUBO

販売から養蜂へたどり着いた、ハチミツ専門店。

「自分の巣を、羽であおいで冷やすミツバチ。  
そのかわいさといったら！」

Au Bon Miel (オボンミエル) 店主 大久保ひとみ

AU BON MIEL



10年、20年来の常連さんばかり。家族経営のパン専門店。

「親父が店に立てなくなっても、食パンだけは妻と作り続けます」

白川製パン 二代目職人 渡部邦男  
三代目職人 渡辺信弘

BAKARY SHIRAKAWA

1997年から2006年まで放映された、料理バラエティ番組『どっちの料理ショー』を覚えていらっしゃるでしょうか？ タレントが美食を競い合う内容だ。

「うちはね『どっちの料理ショー』で紹介された影響がまだ続いているのよ。以来、ずっと予約のお客さんが途切れないまま10年以上過ぎた。テレビってすごいね」。

そう話すのは三代目職人の渡部信弘さん。いえいえ、すごいのはテレビじゃなくて白川製パンの食パンです。買った人が次の予約を入れてしまうから、2週間先まで空きが出ない。低温で時間をかけて発酵させたストレートな味わい、皮は硬めで普通の味の凄みがある。まるでお米のように、毎日食べたくなる味だ。

創業して約90年  
家族三代目でつくるパン

さかのぼって1928年、二代目職人である邦男さんの父、久太郎さんが白川製パンを開業した。店内に飾られている創業当時の写真、ひさしには「カルシウムパン」と書かれている。小学校6年生のときから、邦男さんは店を手伝った。以来、邦夫さんはパンを焼き続けている。「大正時代、親父は日本で有名なパン職人でした。当時はイーストがなかったから、米こうじでパンをつくっていました。銀座の木村屋だつて米こうじでしたよ」。そう振り返る邦夫さんは御年91歳。おいしいパンのつくりかたを訊くと「赤ちゃんをお母さんが育てるように、パンの生地を育てる。ただそれだけです」。



1/工房は大忙しだ。2/人気の食パン。どっしりとした重みがあり、一日の生産量はたった70本。灼熱のオーブンの前での仕事は過酷だ。毎週東京や熱海、三重や大阪にパンを宅配便で送る。「一度に何本も買って、冷凍しておいたり、お友達に分けたりするお客さんが多いです」。3/実はコロッケパンもファンが多い。どっしりとしたボリュームがあり、ライターKも大好物だ。4/創業当時の写真。

赤ちゃんのように生地を育てる。



白川製パン

京都市左京区北白川久保田町64 / ☎  
075-781-2643 / 8時~20時 / 定休  
日：水・第1第3木は不定休あり

最寄りバス停は「北白川」

家族経営の白川製パンでは、邦男さんは今も、妻の好子さんとともに店の奥の工房に入る。パンづくりを熟知した2人は貴重な戦力だ。「家族だから意思疎通がしやすいよね」と話すのは、黒パンさながらに日焼けした三代目の信弘さんだ。信弘さんは太い腕で、型を次々とひっくり返して、食パンを取り出していく。店頭で食パンを並べるのは信弘さんの妻の牧子さん。二人の娘、邦夫さんから見て孫にあたる松田真子さんも店を手伝う。白川製パンは、三世代の家内制手工業だ。

機械も作り手も年代物  
「食パンづくりは続けます」

松田真子さんは「普通の店と違うのは、お客さんとのつきあいがとにかく長いこと。10年、20年来のお客さんもざらです。『あの赤ちゃんがこんなに大きくなったの？』と店番でも話が弾みます」と話す。冗談好きの渡部信弘さんは「機械も3代目。使ってる人間もお客さんも、みんな年代物だよ」とまぜっかえす。

食パンづくりは手間と時間がかかる。毎朝6時前から仕込みに入り、6時間かけて焼き上げる。「親父たちがいないと菓子パンまでは手が回らない。でも、親父が店に立てなくなっても、食パンだけは妻とやっていますよ」。この信弘さんの言葉に、どれほどの常連さんがはっとするだろうか。マイブレッド、1斤270円。京都屈指の美味なる食パンはこうして生まれる。

「高校の頃からスキーが大好きで、常宿

か？ つなぐのは趣味のスキーだ。

結局、2代目を継いだ電器屋は12年目で廃業した。なぜ蕎麦屋へ転身したのか？

やっていたのは難しいとわかりました。

あいだはいけれど、将来的にひとりや

った。親父と2人で店を切り盛りできる

「電器屋は肉体労働です。膝のけがで、

めたのが災いする。

しかし20代のときにスキーで右膝を痛

院)で技術と精神をしっかりと学んだ。

松下電器商学院(現・松下幸之助商学

さん」を育成する1年全寮制の専門機関、

学校に進学。そのうちに「街のでんきや

めに、粕谷さんは大阪電気通信大学高等

親は電器屋を営んでいた。家業を継ぐた

實徳は粕谷さんの生家で、もともと父

## けがで電器屋を断念 戸隠のそば屋に転身

戸隠流そば打ち処、實徳「そば処」と銘

打つ店は多いが、實徳が「そば打ち処」と

名乗るのには理由がある。店内の大きな一

角を占めるそば打ち場、壁には弟子たちの

名前札がかかっている。

「そばを打つ人が集まればいいという思い

で、そば打ち処と名付けました。学んだ人

たちは200人を超え、卒業生の店は10店

舗以上。でも、味はバラバラ。基本はここ

で学んだあと、それぞれが自分の求めてい

るおそばを出せばいい。」

それが、教え手であるそば職人、粕谷俊

明さんの方針だ。



## それぞれが自分のそばを 追求すればいい。



1・2 / 鮮やかな手つきでそば粉をこね上げ、包丁で切っていく。「そば粉に空気を混ぜ込むようにこねるのです」。3 / 戸隠流に盛った、ぼっちもりのざるそば。今のそばにたどりつくまでには、何年かかったのだから。回数や時間じゃなくて、今日までの積み重ねの表れなんです。4 / 木目調の店内、信州の雰囲気だ。

にしていた戸隠で食べたそばが感動的でした。京都のそばはやわらかいけれど、信州のそばには独特の食感があって、麺自体に味があった。戸隠のそばを知って以降、趣味でそば打ちを始めていました。そのそばが、評判がよかったです。

「気持ちよくつくりなさい」  
精神のコントロールが大切

ものづくりが好きな粕谷さん、寝かす必要のないそばは性に合った。高校時代から親しんだ戸隠の常宿「山里」で1年8か月修業をしたのちに、1994年、實徳を開いた。そば教室の方針は、山里の師匠、曾根原武彦さんの教えが大きい。「師匠は『気持ちよくつくりなさい』と。うちの教室では生地 hardness を覚えて

くれればいい。打つなかでそばも成長、自分も成長する。お弟子さんのなかには、自分よりすごい人がいますよ。」

文字通り読むと、素人流に感じるかもしれない。ところが研究肌で凝り性の粕谷さん、日によって違うそばの加水率を記録し、理想の配合を求めている。

「気持ちよくそばを打つためには精神のコントロールが大事。気持ちが整わない日は、店を休みます。ようやく安定してきたのはここ3年です。」

そばの仕上がり操作しようとしても、そばに嫌われていいものがないと、粕谷さんは話す。毎日、精神を統一してから、打ち場でのばし棒を手取る。そば教室を開く彼自身もまた、自分のそばの味を追求し続ける一人だ。

實徳

京都市左京区北白川久保田町57-5  
/ ☎075-722-3735 / 12~14時、  
18~21時半 (日祝は12~15時)  
/ 定休日：火

最寄りバス停は「北白川」

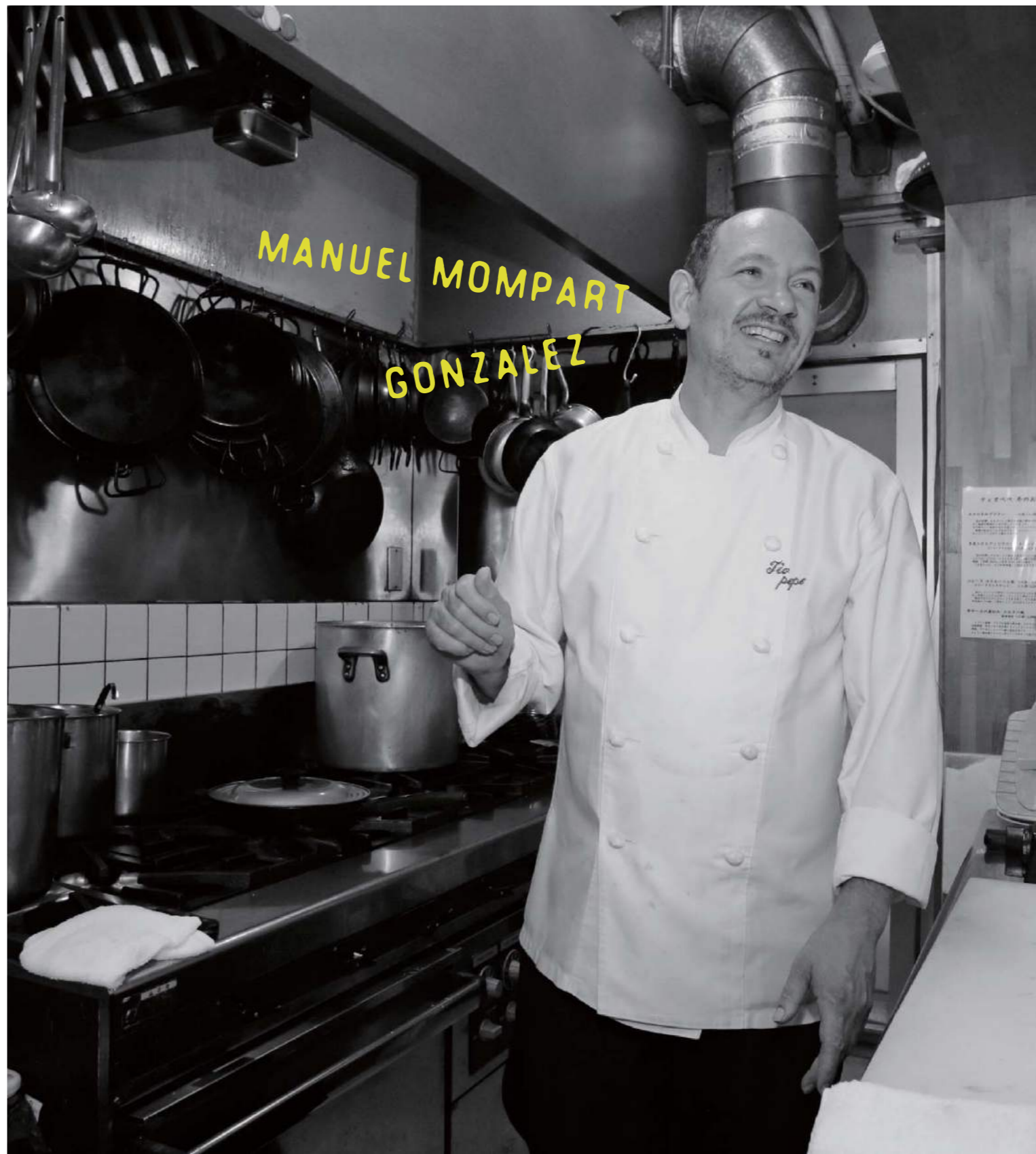


そば教室も営む、信州・戸隠流そば打ち処。

「そば打ちの気持ちが整わない日は、  
店を休むこともあります」

實徳 そば打ち職人 粕谷俊明

MINORI



京都で30年目、スペイン料理のレストラン。  
**「ムール貝の並べ方にも向きがある。雑把はダメ」**

ティオペペ オーナーシェフ マヌエル・モンパル・ゴンザレス

TIO PEPE

## スペイン人よりも日本人に近づいた。



1/生ハムを削るゴンザレスさん。「お客さんのご希望に合わせて、半分サイズでお出しすることもしています」。2/カタルーニャ名物、魚介たっぷりのサルスエラ。手長エビ、アンコウ、タイ、ブラックタイガー、赤エビ、アサリ、ムール貝、ヤリイカを入れて、ブランデーでフランベシ、トマトソースで仕上げる。3/カタルーニャの旗が目印。4/店内には「ラ・マンチャの男」など、たかさんのスペイングッズが飾られる。

### ティオペペ

京都市左京区北白川久保田町52 AMU  
 Z A26 1F / ☎075-724-3440/  
 11時半~15時 (L.O.14時半)、18~24  
 時 (L.O.22時) / 定休日・水

最寄りバス停は「北白川」

### バイトから料理の道へ 姉に誘われて日本へ

1963年、地中海に面したバルセロナ生まれ。7人兄弟の5番目として生まれた。高校生のときのレストランでアルバイトがきっかけで料理学校にダブルスクールをして、料理の道に進んだ。「ホールスタッフから始めました。店には巨大冷蔵庫があって、豚肉が1頭まるのままぶら下がっていた。まかないを担当したとき、その巨大冷蔵庫から食材を選んで、自由にフルコースをつくりましたよ、デザートまで! 楽しかった」。

18歳から徴兵にいき、將軍のグライベールトシェフを務めた。19歳で除隊後、バルセロナのレストランで2年働いていたとき、京都にいた実姉から声がかかった。

### 美らかな皿の盛り付け、 細やかな性格

来日して23歳から、御所南にあったスペイン料理店『ティオペペ』で14年働いた。その後銀閣寺、東一条の店を経由して、北白川で自分の店を開いたのは2009年。今年で7年目に突入した。ゴンザレスさんの味の基準となるのは、故郷バルセロナの家庭料理だ。

「私のシチューはおかあさん譲りです。特別においしかった。スペインでは日本のシチューのようにとろみをつけない。あくまで煮込みで、さらつとしています」。京都にスペインのバルが増えてきているが、ティオペペはレストランだ。その違いは皿の美しさをはじめ、料理の格にある。「ムール貝の並べ方ひとつでも向きがある。雑把はダメ。細かくしないと」。美麗に皿を盛り付けるゴンザレスさんの厨房には、鉄製のパエリア鍋が小から大へずらり、叩けば音階が聞こえそうだ。「妻には『細かい』『こだわり屋』って言われます。今の自分は、スペイン人よりも、日本人らしいと思います」。細やかな日本が肌に合うと話すがゴンザレスさん。またひとつ、日本の美点を教えてもらった気がする。





1～5 / 私設図書館の手入れは行き届いている。夏は冷茶が、冬は暖かいお茶が出迎える。「蔵書はみなさんにご提供いただいています。お金儲けを主眼にしたビジネス書以外は、幅広い本があります。修理も全部自分たちでしています。5 / 銀閣寺のバス停からほど近い。田中さんは学生時代には熱気球を飛ばした。さらにロックに傾倒するなど、さまざまなことに情熱を傾けてきた。

### 私設図書館

京都市左京区浄土寺西田町74 / ☎  
075-771-4957 / 月～金 12時  
～24時、土日祝 9時～24時 /  
定休日：毎月第3金

最寄りバス停は「北白川」

## みんな同じ生き方をしなくていいんじゃないかな。

弊誌『ハンケイ500m』を発行するユニオン・エーは、『おつちゃんとおばちゃん』なる、持続可能な働き方を考えるフリーマガジンを季刊で発行している。さまざまな価値観に触れることの多い編集長Eをして「こんな働き方があったとは！」と度肝を抜かせたのが、北白川にある私設図書館の館主、田中厚生さんだ。

「会社員になりたくない」「個人図書館という選択」

1947年生まれ、厚生さんは、ここ北白川出身だ。北白川小学校、近衛中学、洛北高校を経て京都大学工学部に進学。華やかなる学生運動、百万遍の交差点に火炎瓶が飛び交った時代だ。

「僕自身はのめりこまなかったぶん、学生運動が心に残ってしまいました。『いちご白書をもう一度』の歌詞の通り、卒業後は髪を切って大企業に就職していく連中も多かったけれど、僕は会社員になんともなかった」。

ロックに傾倒し、学生時代に「迦摩企画」を立ち上げ、コンサートを企画する。23歳のときに、同じ北白川小学校出身で1歳下の園子さんと恋愛結婚。なにをして食っていいの？ そうだ、2人の共通の趣味、読書ができる私設図書館を作ろう！ 16人席の個人図書館、漫画喫茶のまだない時代、受験や司法試験の勉強をしたい若者にとって快適だ。

「毎日暮らしていければいいや、と。深夜12時まで図書館を開けて、終わったらおながすいたから2人でラーメンを食

べに行く。夜中3時に寝て、翌日昼の12時から店を開く。妻と入れ替わりで、夕方コンサートに行く日もありました」。

子どものために初就職、定年前に不動産鑑定士に

41歳、子どもができた田中さんは、お金を稼ぐために人生で初めて就職する。建設会社で、20歳年下の上司にどやされながら、営業に回った。

「理想に燃えて入社してたら心が折れただろうけれど、僕は41歳まで好き勝手してたから、覚悟はできていた」。

15年勤めて、定年の4年前にあたる56歳のときに不動産鑑定士の資格をとり、独立。現在42席にまで増えた個人図書館は、園子さんとアルバイトの学生に任せられている。

「僕にはべつに貯金もないし、体を壊したら困るでしょうね。でも、どんなに安全な生き方を目指しても、人生はなにが起るかわからない。人生はキャンパスみたいなもの。だったら、茶色のサラリーマン1色の人生ではなく、僕は赤や黄、いろんな色が塗りたかった」。

田中さんは好きなように、毎日を自分のものにして生きている。田中さんの生き方は誰よりもロックで、柔軟だ。自由を享受するぶん、責任のまつとうのしかたが潔くて、かつこい。

「みんな同じ生き方しなくてもいいんじゃないかな」、私たちはもともと、いろんな色で人生のキャンパスを染められる。そう、私たちは自由に生きていいのだ。



ATSUO  
TANAKA

読書、勉学、思索のために。開館40年、個人経営の図書館。  
「茶色のサラリーマン1色の人生ではなく、  
キャンパスに赤や黄、いろんな色が塗りたかった」

SHISETSU TOSHOKAN

私設図書館 館主 田中厚生

# 北白川バス停ほど近く

## 巨大な仏像の謎を探る

今出川通りと斜めに交差する志賀越道、その交わる位置に高さ約2メートルの、ひとさき大きな石仏がある。いったいどんな由来があるのか、町内の方々に話を聞いた。



巨大な仏像のとなりに、いくつものお地蔵さんたちが並びます。ちょうど取材日は地蔵盆、お地蔵さまを背景に、沢村秀夫さん、山田清さん、そして今年の地蔵会会長の吉田征郎さんに話を聞きました。

実は、この大きな像は子安観音です。鎌倉時代の初期(約900年前)に、白川の山中から採取される良質な花崗岩で、北白川の石屋さんが造像したと考えられています。「かつて、この志賀越道は白川女と呼ばれる花売りたちが洛中にいくときに必ず通過する場所でした。みんな必ずこの子安観音に花を供えていきました」(沢村さん)。

大きな石仏にまつわる伝説はいろいろと残されています。

「豊臣秀吉が気に入って、聚楽第にこの像をもつていったけれど、夜な夜な夢に出て『元の場所に帰りたい』と泣くそう。そこでこの場所に戻されたので『夜泣き地蔵』という名前もあつたそうです」(山田さん)。



交差点にあるために、今までに2回大きな事故にあっています。

「車がぶつかって、一度は首が折れてしまったこともあり。中に棒を入れて、セメントで修理しました」(沢村さん)。

山田清さん所蔵の書籍『北白川ことも風土記』(1959年/山口書店刊)はかつての様子が見える貴重な資料です。当時の小学生が町内のお年寄りたちに聞いた話を収録。

「白川口の観音さん」の項には、この子安観音はおがむとりつばな赤ちゃんが生まれるという説があるために、信仰の対象になったと記されています。さらに、明和9年(1772)には飢饉がありました。この石像に祈りを捧げたところ、白川村からは死者が一人も出ませんでした。そこで「北白川の石仏」として信仰する人が増えていったそうです。

現在、西町西部、西町東部、久保田町西部の3町内会がもちまわりで子安観音の守りをしていきます。

「8月17日の盆供と11月17日のお火焚。1か月に2回お花を替えて、お水換えは毎日です。さらに、毎年よだれかけの作り替えもあり。町内のみなさんで協力して、大切に守りをしていきます」(吉田さん)。

信仰をあつめる北白川の石仏。時代を超えて、大切にいくことでしよう。

# KITASHIRAKAWA



### 京都市交通局 NEWS

市営地下鉄で高島屋京都店 京都駅に来店「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、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7弾を実施中。

■実施期間 平成29年2月10日(金)～平成30年1月31日(水)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500円以上のお買い物をしていただく、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・地下鉄をご利用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イフイカカード(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30年1月15日(月)まで。

※乗車券の引換えは、平成30年1月31日(水)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)、トライフイカカード、市バス専用回数券カード、市営地下鉄「eCo」フリーチケット、eCo、eCo、eCoなどの交通系ICカード、市バス地下鉄各線定期券、京都市が交付する敬老乗車証・福祉乗車証等

## 一日乗車券から見える風景

### vol.01 北白川

- 北白川
- ▼ 祇園
- ▼ 京都駅
- ▼ 梅小路公園鉄道博物館前
- ▼ 梅小路公園前
- ▼ 京都駅
- ▼ 近衛通



## 翼くんの一日乗車券のススメ



### 八坂神社を目指し、祇園へ。

一日乗車券で京都をまわるのは、僕の楽しみのひとつ。今回は僕の中学にも近い、バス停「北白川」からスタートです。まずは循環の203番に乗り、祇園に行きました。いつも通り過ぎてばかりの八坂神社を、夏休み中にじっくりと見てみたいと思ったからです。さすが観光名所のひとつですね、晴れていたこともあって、中の本殿も綺麗でした。

### 祇園から京都駅、鉄道博物館。

八坂神社を少し下がると、王将があつて、その前のバス停が「祇園」です。急行100番に乗り、京都駅を目指しました。実は鉄道博物館に行きたかったのです。京都駅では、少しバスの写真を撮りました。僕のお約束ですね。

そこから乗ったバスは、急行103番。このバスは、梅小路公園鉄道博物館前に停車するんです。前まで行くので、本当に便利。実は、このバスですごくラッキーなことがあつたのです!

### 2年前出会った運転手さん。

2年前、僕は友達と梅津から28番のバスに乗り、京都駅に向かっ

ていました。バスのいちばん前で立ちながら、バスの知識を語り合っている。運転手さんが「君たち、バスのことめちゃくちゃ詳しいね」と、話しかけてくださったのです。

Sさんという運転手さんで、丁寧な優しい方で、色々知らないバスのことについて、教えてくださいました。だから、その方の名前はすっかり覚えていました。それなら、なんと、今回乗った急行103番を、Sさんが運転されたのです。やっぱり丁寧にカッコよかったです。恥ずかしくて声はかけられなかったけれど、この時のナンバープレートは、記念に覚えちゃいました!

### 205番で京都駅、自宅へ。

鉄道博物館を堪能した後、ヨドバシカメラでアウトドア用品を見たり、205番でまた京都駅に行きました。行ったり来たりできるのも、一日乗車券の魅力ですね。206番で自宅に帰るまで、有意義な時間を過ごせました。でも、この日、いちばん嬉しかったのはSさんに会えたことです。今度はいつ会えるかな。次回は地下鉄も利用して、一日乗車券でまわってみようと思います!

# 開拓者精神と好奇心は時代を超えて続く



シルクハットの優美なフォルムと漆黒のボディ。クラクションとして使われている、ベルのノスタルジックな響き——。2009年、島津源蔵の愛車、デトロイト号の復活完成発表会が開催された。

## 京の町を走った電気自動車の元祖「デトロイト号」

近年、環境意識の高まりとともに、環境にやさしく燃費のよいエコカーが注目されている。特にディーゼル車やガソリン車に代わる「究極のエコカー」として存在感を増すのが、電気自動車だ。

世界で初めて電気自動車が実用化されたのは、1873年。英国のR・ダビットソンによって発明され、史上初の時速100kmを超えを達成した。その歴史はガソリン車より古く、実は自動車の歴史は、電気自動車によって幕が開かれたといっても過言ではない。

化石燃料で走るガソリン車と異なり、電気自動車は内燃機関が搭載されておらず、その走行性には蓄電池（バッテリー）の性能が大きく影響する。現在、各自動車メーカーやバッテリーメーカーが開発を進めているが、日本には蓄電池の専門メーカー、GSユアサがある。今年設立100周年を迎えた京都の老舗企業が生んだ大容量で高性能なリチウムイオン電池は、今や数々のエコカーに採用され、持続可能な社会に向けてはならない存在だ。

実は今から100年前、京の町で、「源蔵はんのシルクハット」と親しまれた電気自動車があった。まだ道路は舗装されておらず、荷

馬車も活躍していた1917年、日本電池（現GSユアサ）の初代社長である島津源蔵がアメリカから輸入した電気自動車「アトロイト号」である。車高の高いシルクハットのような優美なシルエットは、人目を引いた。

## そして今、電気自動車ブーム再来

「デトロイト号が京の町を走り始めた当時、日本は電気事業の興隆により、「第一次電気自動車ブーム」を迎えていた。これに先駆け、1895年に日本で初めて電極に鉛を使った鉛蓄電池の試作に成功した源蔵は、愛用するデトロイト号にも自社製の鉛蓄電池を搭載。アメリカ製の車に数々の創意工夫をこらし、オリジナリティあふれるユニークな電気自動車を完成させた。源蔵の社長辞任に伴い、デトロイト号も引退したが、2009年に「デトロイト号復活プロジェクト」によって当時の走りが再現された。同じ年、GSユアサのリチウムイオン電池を搭載した電気自動車が発売され、デトロイト号との新旧電気自動車の並走という企画が実現した。

第二次世界大戦後、日本では1950年代に自動車産業基盤が徐々に整備され、ガソリン車が主役に。しかし、排気ガスや騒音の問題が深刻化し、1960年代後半に再び電気自動車にスポットが当たる。1971年には電気自動車の開発・普及を目指す国家プロジェクトも開始され、自動車・電機・電力・電池の各業界がともに研究開発と普及促進に奮闘した。

そして今、昨今の報道の通り再び電気自動車をはじめとするエコカーの波が加速している。日本の蓄電池開発・製造の礎を築き電気自動車の発展にも貢献してきたGSユアサは、リチウムイオン電池の製造・販売をさらに強化している。

「環境モデル都市」に選定され、電気自動車の普及に向けた条例をいち早く制定するなど、早くから環境問題に注目してきた京都。100年前、この地で生まれたGSユアサは、京都近代工業の祖、島津源蔵の意思を受け継ぐ開拓者集団として、今、地球規模の環境問題の解決に貢献すべく新たな目標に向かって突き進んでいる。

# 京都百物語

## GSユアサ100周年特別COLUMN

日本の二次電池開発・製造の礎を築いたGSユアサは、2017年に設立100周年を迎えた。

「電気の居場所」づくりの歴史を、京都に縁のある100からのぞいてみる。

vol.03

## 京都発祥の『百人一首』

生涯178件の特許を取得し、「天才発明家」「日本のエジソン」などと称えられる島津源蔵。モノづくりに対する原動力は、枠におさまらない好奇心にあったといわれるが、「これからの日本は科学で生きていくしかない」と子どもたちに科学のおもしろさを伝える教育にも心血を注いだ。

温故知新——古都・京都は、古いものを大切にすることでなく、源蔵のように常に新しいものを生み出し、後世に伝えていくとする審美眼の高い人物が多かった町でもある。

『小倉百人一首』の撰者、藤原定家もその一人。平安時代末期から鎌倉初期に生きた歌人、定家は、時の後鳥羽天皇の命を受けて、『新古今和歌集』を編纂。1235年には宇都宮頼綱から嵯峨中院にある小倉山荘の障子色紙の染筆を依頼されて百人一首をつくった。百人の優れた歌人をあげて、一人につき一首ずつ合わせて百の歌を選びとった百人一首は、多くの種類があるが、定家が京都・嵯峨野の小倉山のふもとで選んだ『小倉百人一首』は、百人一首の代名詞となっている。

『小倉百人一首』には、切ない恋や世の無情さ、四季の美しさなどが詠まれ、その感性は現代にも通じるものばかり。常識にとらわれない表現力豊かな天才歌人、定家は、選者としての腕もまたしかり。柿本人麻呂や紀貫之などと並ぶ古典文学の代表選手だ。

## 小倉山の紅葉に先人の心をみる

小倉山みねのみぢ葉心あらば今ひとたびのみゆき待たなむ（小倉山のみねのみぢよ、おまえにもし心があるなら、もう一度天皇がいらっしゃるまで散らすに待つていておくれ）

小倉百人一首の百の歌には、四季について表現したものが多い。京都・嵯峨にある小倉山の紅葉の美しさを詠んだこの歌は、紅葉に感動した宇多上皇の気持ちをあらわした歌で、「散らなくてくれ」ともみじに話しかけるように語りかけている点に特徴がある。

「みゆき」とは、天皇や上皇が御所の外に出かけることで、ちょうどこの歌ができたころから小倉山への紅葉見学が毎年行われるようになったそう。

小倉山二尊院には総門から約200mの参道が伸び、馬がかかけられるほど広い「紅葉の馬場」と呼ばれる見所がある。すばらしいものは、形を変えながら時代を超えて生き続ける。1年のなかでも特に美しい風景に出会うべく、今年の晩秋は小倉山に足を運んでみては？ 絶景とともに先人たちと感性を共有できるかもしれない。



百首とその詠の作者の肖像を描いた『百人一首』(像贊)。京都府立総合資料館蔵。江戸時代中期。



(株)GSユアサ  
京都市南区吉祥院西ノ庄猪之馬場町1番地  
TEL:075-312-1211

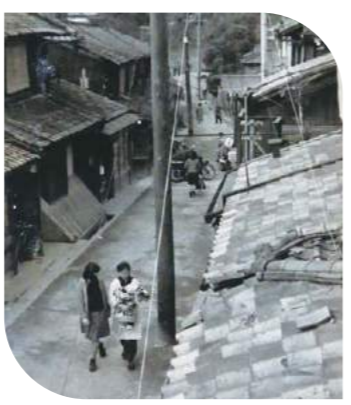


最寄りバス停は「西大路八条」



しまだ こうえん  
島田 耕園 さん  
御所人形作家四世耕園の長男として二寧坂に生まれる。同志社大学卒業後人形制作を始め、平成3年、五世耕園を襲名。家業のかたわら「古都に燃える会」で地域の景観を守る活動に取り組んで31年になる。

京都女子大学のサークル「空間デザイン部ARCH」の若い力も、町づくり運動の原動力です。



生活の場であった1958年当時の二寧坂。



# 緑の下の かもち

清水寺から高台寺方面へ下ると、産寧坂を経て二寧坂へ、二寧坂の石畳に至る。伝統的建造物の土産物店などが軒を連ねる町並みは絵に描いたように美しい。

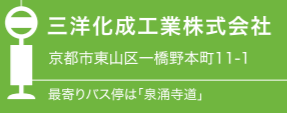
この景観はなにもせずに保たれているわけではない。生まれても育ちも二寧坂という人形作家島田耕園さんが代表を務める「古都に燃える会」の長年の活動の賜物なのだ。僕が子どもの頃の二寧坂は生活の場でした。一九七〇年の万博を境に観光客が増えたため、地域としてのおもてなしを考え、古都ならではの景観づくりに着手しました。電柱の伐柱と電線類の埋設は悲願でした」と語る島田さん。行政や関係機関との交渉に苦労したが地域住民が声を上げ実現にこぎつけた。二〇〇九年には「まちづくり自主規制宣言」を出し、市の規制以上の自主規制を設定した。

暖簾のサイズや色まで決まることがあるが、これは月例会に参加する京都女子大のサークルARCHが、この町で古くから使われてきた色彩を調べ基調色の元とした。地域に配る「まちづくりニュース」もARCHが作成している。「町づくりは人づくり。僕らの会に関わって、この子も景観への意識を高めてくれている」と島田さんは目を細める。

誰もいない夜中の景観の美しさに、「二寧坂に生まれ育ったことに感謝する」と島田さんは、古都の景観を守る活動は、その精神を受け継ぐ若い人材をも育てている。

## 私も力もちです

古都の伝統的景観を守る活動を、地域住民として長年、陰で支えてきた島田さんたちと同様、三洋化成工業も、暮らしや産業の様々な分野を支えています。



「はたらき」を化学する。  
"Performance" Through Chemistry



地域の人の思いが集まる、古都ならではの景観づくり



# 京都通への登竜門、 京都検定にチャレンジ!

京都の歴史や文化は、奥深い魅力にあふれている。そして京都の街は、それらの教材がいたるところに散りばめられ、「散策」と「学び」両方の楽しみを同時に堪能できる。街を歩いて学んだ京都、どれだけの奥深さに到達できたのか、京都検定はその腕試しにもってこいである。



新版 京都・観光文化検定試験  
公式テキストブック(発行:淡交社)  
定価2,376円



第13回京都検定問題と解説  
(発行:京都新聞出版センター)  
定価1,512円

知らない京都が見えてくる。

## 京都・観光文化検定試験

12/10

会場: 京都 茶の文化 京都駅界隈 京都の塔

10:00~13:30 13:30~

3級 3,240円 2級 4,320円 1級 6,480円

テキスト・問題集が当たる!アンケート実施中(10月6日締切)

抽選で3名様に京都検定「公式テキストブック」、5名様に第13回京都検定「問題と解説」をプレゼント。QRコードまたはURLよりぜひご応募ください。  
<http://www.kyo.or.jp/kyoto/sp/ac/partner1112.html>



## 第14回 京都・観光文化検定試験

試験日時:平成29年12月10日(日) 3級 10時~/2級・1級 13時半~

<p><b>会場(予定)</b></p> <p>【京都】 京都学園大学 太秦キャンパス 同志社大学 新町キャンパス (※今出川キャンパスに変更となる場合があります) 龍谷大学 深草キャンパス</p> <p>【東京】 青山学院大学 青山キャンパス</p>	<p><b>受験料</b></p> <p>3級...3,240円 2級...4,320円 1級...6,480円</p>	<p><b>今回の公開テーマ</b></p> <p>3級...「京都駅界隈」 2級...「京都 茶の文化」 1級...「京都の塔」</p>
<p><b>申込</b></p> <p>個人申込受付期間:9月1日(金)~11月6日(月) インターネット・コンビニ端末・郵送で申込みいただけます。 (郵送の場合、取扱書店または郵便局で受験料の払込が必要です) 詳しくは京都検定公式ウェブサイトをご覧ください。</p>	<p><b>お問合せ</b></p> <p>京都商工会議所 京都検定事務センター TEL 075-211-2010</p>	

まずは3級!  
京都駅界隈に出かけよう!

京都駅散策の穴場 京都駅ビル 空中径路

京都駅ビルの地上45m、東西に伸びる空中径路は、京都の町並みを見晴らす絶好の展望スポットだ。観光やショッピングの合間に気軽に立ち寄れるのも魅力。  
京都市下京区烏丸通塩小路下東塩小路町(京都駅内)

京都の新名所 京都タワーサード

2017年4月に京都タワー地下1階~地上2階にオープン。京都の食を堪能できる飲食フロアや、お土産フロアなど、京都らしさがぎゅっと詰まっている。  
京都市下京区烏丸通七条下東塩小路721-1  
電話:075-746-5830/9時~20時/定休日:無休

京都のシンボル、五重塔 東寺

弘法大師にゆかりのある東寺は、平成6年に世界遺産に登録。高さ約55mの五重塔は木造の塔として日本一の高さを誇る。毎月21日の弘法市も人気。  
京都市南区九条町1番地/電話:075-691-3325

[主催]京都商工会議所 [後援]国土交通省近畿運輸局/京都府/京都市/京都府教育委員会/京都市教育委員会/(公財)大学コンソーシアム京都

京都検定公式ウェブサイト:<http://www.kyotokentei.ne.jp/> 京都検定 検索



木乃婦 3代目主人 高橋拓児

1968年京都生まれ。ワインや日本酒に造詣が深く、和食とのコラボなど常に新しい調理法や素材に取り組む。2015年に京都大学大学院農学研究科食品栄養科学の修士課程修了。伝統的な日本料理を基本に最新技法を積極的に取り入れた新スタイルの日本料理を展開。業界を代表する若手料理人として注目されている。

▶data

京料理 木乃婦(きのぶ)  
〒600-8445 下京区新町通仏光寺下ル  
岩戸山町416 / 電話 075-352-0001



高橋さんによると、和食一食分は約900キロカロリー。これは日本人の身体の機能に合ったもので、おいしさにも通じるという。「和食は普通、脂肪分を使わないので、豆乳クリームはライオン食後感を作るのに役立つはず」。和食のヘルシーさが注目される昨今だが、豆乳クリームはまさにそこにハマリ、和食に新風を吹き込む新素材なのだ。

仕立てのリゾット。普通のリゾットだと動物性脂肪を使うから、和食の構成的にカロリーが高くなり過ぎ。また豆乳だと乳清にあたる水分が邪魔をする。乳清部分を分離させた豆乳クリームだからこそ、乳清の代わりにだし汁が入って調和し、少量でもとろっとした仕上がりになるんです。

デンテの米と豆乳のコク、松茸と柚子の香り、すだちのほどよい酸味に陶然となる。大豆に酸味を足すと発酵臭が出て、発酵食を食べた満足感も得られるという。

高橋さんの説明はあくまで論理的だが、それが美味に通じる。このリゾットを口に含むと、アル

「面白いものが食べたい」という常連さんに出したい料理」と高橋さんは言うが、作り方も簡単。普通の松茸ご飯に飽きたときの変化球にびつたり料理と言えそうだ。



# 京都発 豆乳を使った ヘルシー メニュー



# 豆乳 × 和食

和食料理人 高橋拓児のクリエイション。

creation  
creator: Takuji Takahashi | 01

気鋭の和食料理人が、豆乳クリームから生み出した逸品。

祇園祭の山鉾町でもある岩戸山町に昭和10年の創業以来続く「木乃婦」は、京都の料理界に新風を吹き込む気鋭の日本料理店。昨年はミシュランの一つ星にもランクインした。

三代目当主高橋拓児さん(48歳)は、東京・吉兆で修行したあと家を継ぎ、シニアソムリエの資格も取ってワインと和食のコラボに取り組み一方、2年前には京大大学院で食品栄養学を学んで修士も取得した。進化を旨とし、伝統を理論で裏付けた魅力的な料理の数々は注目を浴び、テレビや雑誌にも引っぱりどころである。

そんな高橋さんに、豆乳クリーム「濃久里夢(こくりむ)」で創作料理を作ってもらった。豆乳クリームとは、豆乳から牛乳の乳清にあたる部分を分離して取り除き脂肪分を高くしたもので、とろりとしてコクがあり、生クリームを使うように利用できる。植物性たんぱく質なので「動物性の生クリームと違って、和食と馴染みやすいですよ」と高橋さんは和食への可能性に言及する。

## 松茸ご飯の豆乳クリーム仕立て(5人分)

米…1合 / だし汁(鰹と昆布)…250ml / 濃久里夢(こくりむ) (豆乳クリーム)…100ml / 塩…3つまみ / 百合根…20片 / 松茸(しめじでもよい)…適量 / おろし柚子・すだち…各適量



### 作り方

- ① 鍋に米とだし汁と「濃久里夢」を入れ、箸でかき混ぜながら中火で15分熱する。
- ② 塩を加えてごく弱火にし、蓋をして、焦げないように10分煮る。
- ③ スライスした松茸とほぐした百合根を加え、3分蒸らす。
- ④ 松茸と百合根がしんなりしたら、塩少々を加えて混ぜ合わせ、さらに1分蒸らす。
- ⑤ 器に盛り、おろし柚子をふり、すだちの汁を絞る。



今回使用したのは豆乳クリーム 濃久里夢(こくりむ: <http://uss1.jp/>)

和風料理や和スイーツはもちろん、洋風料理や中華料理などジャンルを問わず、素材を引き立てる旨みを増強、「おいしい」を演出する全く新しい豆乳クリームです。大豆由来で生クリームよりカロリーが低く、野菜や果物との相性も抜群で、調理用クリームとして幅広く使用が可能です。

不二製油株式会社 | <http://www.fujioil.co.jp>

# ぼんやりと 秋を感じるツアー



## 大人の日帰り旅 京都のとなりでまた、ぼんやりツアー「実りの秋」



このツアーの目玉は、かまど体験。自分たちで炊き上げた絶品ご飯を、地元の食材中心の美味しいおかずとともにいただきます。昼食後は「びわ湖テラス」へ。眼下の最高の眺めをお楽しみください。

スケジュール	8:30	出発(四条大宮集合)
	10:30	かまど体験と昼食
	13:30	道の駅「藤樹の里あどがわ」
	14:00	びわ湖テラス
	18:30	解散

開催:10月21日(土) 10,000円 所要時間:10時間

ぼんやりツアー 秋「紅葉」[開催:11月25日(土)]もごさいます。

多くの方にオペラの面白さを知ってもらいたい。

## 京おんなのための 井上大聞のオペラ講座

今回ご紹介するのは、ガエターノ・ドニゼッティが作曲し1835年に初演されたオペラ『ランメルモールのルチア』。ドニゼッティは愛の妙薬、ドン・バスクワレなどの喜劇のイメージが強いですが、この作品は、政略結婚によって引き裂かれた恋人たちの悲劇です。美しい旋律とオーケストラの迫力が相まってアリアも重唱も一曲一曲の完成度が高いです。聞けば聞くほど魅了されていき、私も今では大好きなオペラの一つになりました。舞台はスコットランド。自家の存続のため妹ルチアを政略結婚させようとする家長のエンリーコ。しかしルチアは宿敵の家長エドガルドと恋仲で、密会を重ねていた。それを知ったエンリーコは激怒し、手下と謀って偽の手紙で恋を妨害する。無理やり政略結婚させられたルチアはエドガルドに別の男と結婚したと動揺し、冷たく突き放されてしまいます。さて、この悲しい恋の行方はいかに…。有名な見せ場は正気失ったルチアのアリア、所謂「狂乱の場」です。15分以上にのぼるヒロインの妄想劇です。7日の東京藝術大学モーニングコンサートでは、私はエンリーコのアリアとルチアとエンリーコの重唱を演奏しました。怒りに満ちたエンリーコのアリアも迫力満点で圧倒されます。ぜひ機会があれば観て欲しい作品です。



井上大聞  
いのうえ・たもん / 京都府出身。京都市立京都堀川音楽高校3期卒業、東京藝術大学音楽学部声楽専攻卒業。学部卒業の際に同声会賞を受賞。現在、同大学院声楽科在学中。京都芸術祭音楽部門において、市長賞 新人賞 聴衆賞を受賞。これまでに小木谷好美、寺谷千枝子、甲斐栄次郎の各氏に師事。「BS-TBS 日本名曲アルバム」に社の音シンガーとして出演中。

2017年9月16日(土)  
BARITON4(バリトンフォー)  
開場18時 開演18時半  
場所アトリウムジカ(JR代々木駅最寄り)  
東京都渋谷区代々木1-58-11  
中沢ビルBF  
問合せ先 03-5350-2250

### 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

最寄りバス停は「四条大宮」

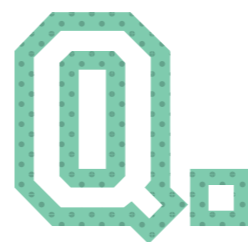


頭頂部にある百金のツボを、掌を使って刺激し、ほくし流すことでリラックスし、頭も身体もすっきり軽やかになります。

足裏を使って身体の凝りをほくし血流を促すフーレセラピー。



近鉄伏見駅から徒歩2分の場所にある「軒家サロン」。約20年前に開業し、現在の地に移り15年。コンセプトは、「ココロと身体をときほぐし、健康に導く」「治し屋さん」。オーナーの香山真智子さんは、フランスのエステティック学院日本校を経て、中医学整体からフーレセラピー、ハワイのロミロミとスポーツ学をミックスさせたスーパメソッドなどの技を習得。数々の技を習得。長年培った知識と技術を元にした独自の手法で、お客さま一人一人に合った施術を行っています。「最初はお客さまとじっくり向き合い、悩みを根本から解決していきたいので、初回は90分コースをおすすめしています」と香山さん。今回は、「疲れが」「取れた」ではなく、「抜けた」と人気の「ヘインナー トリートメントコース」をご紹介します。



40代になってから、疲れが取れにくくなりました。食と睡眠にはこだわっているつもりですが、丸一日動いた日の翌日は、どうしてもだるさが残ります。「なんとなく」の不調を取り除くことはできますか？

40代女性

トータルバランスを整える「からだの治し屋さん」。重症な凝りをほくすことから、ウオノメ、タコなどつま先までトータルなケアを心がけています。

オーナー  
香山真智子さん



まずは体が悲鳴を上げているところをチェックしていきましょう。体調を整えるには、「血流・リンパ・気」の3つの流れを良くしてあげることが必要です。よんでいる箇所をほぐすことで、頭の上からつま先まで一気に流れが良くなりますよ。

では、実際にほぐしていきますね。なるほど、お客さまは、頭部やヒザの内側、脚の内股に老廃物が溜まっていますね。上質の「ホットストーン」で体を温めつつ、台湾の「かさ」や手技、足を使うフーレセラピーでしっかりほぐしていきましょう。

#### ●施術された40代女性の感想

体がポカポカして、体がふわりと軽くなりました！ 体の中心の幹が太くなったような感じもします。自宅に帰って体温を測ってみると、36.7℃！ 平熱が35.4℃の低体温だったのに、36℃台が1週間ほど続きました。定期的に通うと、もっと健康に近づけそうな気がします。※個人の感想です。



香山さんはカードリーディングも得意。



中医学の整体や足裏を使うフーレセラピーなどさまざまな技を使い、体の各所に溜まっている疲れの元をほぐしていきます。体全体が一気に軽くなり、スッキリします。





**VOL.06**

**「美的収納術」は驚愕の即効性！  
まずはカバンから。**

「欲をもつことは、貴女のプラスのエネルギーになる」がテーマの「女の欲望ラボ」。女性生活アナリストの山本貴代さんのコーディネートで、毎回刺激的な講座が組まれます。さて、突然ですが質問です。「床やソファにモノを置いてある」「出がけに探し物が見つからず、遅刻したことがある」「好きな人に『今から部屋行ってもいい？』と聞かれても、YESと即答できない……」。ひとつでも心当たりのあるあなたに福音です。「ワコールスタディホール京都」屈指の人気シリーズ講座「女子欲研の習い事」のひとつ、「必学」草間流美的収納術「片付けられない人大集合!!」。講師の草間雅代さんは掃除が好きではないと話します。

「さっさと家事を終わらせて、一日一本映画を観るため」、収納の研究を始めた結果、いまや自宅がいちばん好きな空間になったそう。草間先生のモットーは「時間とお金がかからなくて、リパウンドしない収納」。一生懸命整理してもいつのまにか元通り……そんな受講者たちの熱い視線が集まります。まずは美的収納術について、実例と発想を紹介します。草間先生



これぞ美的整理術、カバンが軽くなる、使いやすい。リパウンドなしにはコツがあるのです。

「欲をもつことは、貴女のプラスのエネルギーになる」がテーマの「女の欲望ラボ」。女性生活アナリストの山本貴代さんのコーディネートで、毎回刺激的な講座が組まれます。さて、突然ですが質問です。「床やソファにモノを置いてある」「出がけに探し物が見つからず、遅刻したことがある」「好きな人に『今から部屋行ってもいい？』と聞かれても、YESと即答できない……」。ひとつでも心当たりのあるあなたに福音です。「ワコールスタディホール京都」屈指の人気シリーズ講座「女子欲研の習い事」のひとつ、「必学」草間流美的収納術「片付けられない人大集合!!」。講師の草間雅代さんは掃除が好きではないと話します。

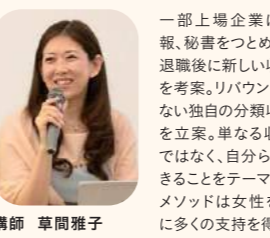
理論の次は実践です。参加者のカバンを例に、分類、厳選の手順を踏みます。財布、鍵、携帯、化粧ポーチ、薬、ティッシュ。女子のカバンには、なんと多くのものが入っていることでしょうか！草間先生は分類しながら、持ち主に重

WACOAL STUDYHALL KYOTO  
**みらいの  
学び場を  
歩く**

**ワコールが開設した、新しい学びの場  
「ワコールスタディホール京都」。**  
人気の講座「女子欲研の習い事」を  
体験してきました。



「女子欲研の習い事」  
コーディネーター 山本貴代  
女性生活アナリスト、「女の欲望ラボ」代表  
CM制作と生活者研究を手がけた博報堂勤務を経て、2009年より「女の欲望ラボ」代表。現在では日本女性～アジア10カ国の女性をネットワークし、本音を引き出す。専門は女性の欲望・心理・行動研究。



一部上場企業にて広報、秘書をつとめ、結婚退職後に新しい収納術を考案。リパウンドの少ない独自の分類収納法を立案。単なる収納術ではなく、自分らしく生きることをテーマにしたメソッドは女性を中心に多くの支持を得る。  
講師 草間雅子

本格的なイタリアンを気軽に楽しめるレストランとしてリニューアル1周年を迎えた「プリンツ」。「メインもパスタも両方食べたい!」「ちょっと贅沢なランチタイムを過ごしたい」というお客さまの声に応えた、新登場のコースがこちら。

「ランチコース」(3000円)は、シェフの地元・美山をはじめ、大原、静原などから届く旬の野菜がたっぷり味わえるのが魅力。内容は、目にも鮮やかな前菜の盛り合わせ、魚か肉を選べるメイン、9種類から選べるパスタ、専属パティシエによるデザート、そしてワンドリンク。

写真のメインは、スズキのムニエルのビーツビユレ添え、パスタは愛媛県産ヒラメのラグーソース。素材のもつ力強さを活かしつつ手間ひまをかけた料理の数々は、サーブされる度、そして口にする度に感動必至だ。



**欲張りさんも  
大満足の昼コース**

Restaurant  
**PRINZ  
JOURNAL**  
vol.5

京都の住宅街にたたずむレストラン・ギャラリー・ホテルの複合施設「プリンツ」。今年秋に登場した、新しいランチコースを紹介します。

「この一冊がすごい!」  
**百棚撩乱**  
text by Rena Kure

美的収納術の根底にある「すっきりと生きる」にまつわる本を、ワコールスタディホール京都のライブラリーから、私見を交えて紹介します。

▼すっきり生きる大人の代表格、イラストレーター＆デザイナーの大橋歩さん。「テーブルの上のしあわせ」は食にまつわるイラストのセンスが、大橋家の台所は、まさにシンプル＆ビュティフル。

▼「特に服の整理に悩む」あなたにアイデアをくれるのが「マダムシック」。

▼すきなバリのマダムたちがどんな観点で、服を選ぶのか、頭の中で考えていることが、すべて表に表れるのです。といった、洗練されたマダムの言葉が突き刺さる。必要なものを残し、不要なものを手放すことは、自分らしく生きることに直結する。

▼「名茶室の工夫」の版元は裏千家の出版部門として発展した淡交社。「建築学でも歴史でもなく、招く側の視線から茶室を解説しているのが新しい。古田織部やその時代の茶の湯のリーダーたちのもてなしの心、創意工夫を読み解いていく。

▼「不要なものがそそり落とされ、すっきりとした部屋は、ある意味その人自身」、そんな観点からページを繰ってみたいのがアメリカの女性写真家リー・ミラーによるポートレート写真集。詩人ジャン・コクトーや画家パブロ・ピカソ、名を知らぬ市井の人々、背景に映る居室がこれほどまでに雄弁ならば、「自分の好みに合うように」片づけたくなる。ひとつのポートレートの効用といえようか。

**ワコールスタディホール京都**  
京都府南区西九条北ノ内町6 ワコール新京都ビル1・2F / <http://www.wacoal.jp/studyhall/> ワコールお客様センター フリーダイヤル0120-307-056  
最寄りバス停は「八条油小路」

ライブラリー・コワーキングスペース営業時間  
火曜～金曜 10:00-21:30 / 土曜 10:00-17:30  
パブリックスペースなど一部施設は10:00-17:30  
※入室は閉館30分前までです。 ※日曜・月曜・年末年始は休館日です。  
料金:1日会員(当日のみ利用) 1,620円(税込)  
※ドリンク付 <http://www.wacoal.jp/studyhall/library/>

リー・ミラー写真集  
いのちのポートレート  
岩波書店

名茶室の工夫  
淡交社

マダムシック Paris Snap  
大人のシックはパリにある  
主婦の友社

テーブルの上のしあわせ  
集英社



**レストラン プリンツ**  
京都市左京区田中高原町5  
TEL:075-712-3900  
FAX:075-712-3903  
MAIL:prinzi@prinzi.jp  
<http://www.prinzi.jp>  
最寄りバス停は「高原町」



この日のデザートは、なめらかな舌触りのラムレーズンゼラート。パティシエによる手作り、内容は日によって変わる。



**PICK UP WINE**



**オヤ・デ・カデナス (スペイン)**  
まだまだ暑さを感じる日は、スパークリングワインはいかが? スッキリとした辛口で口当たりが軽いのが特徴。グラス800円。

# 素晴らしい方たちと出会え、助けてもらい、支えてもらった。 それが僕の宝物ですね。

## 目利きで選んだ魚 腕によりをかけた自慢の炊き物を 厳選した日本酒と共に



大原野と大枝にまたがる閑静な洛西ニュータウンの中に、毎日、常連客で賑わう魚が旨い店がある。主人は浅井義晶さん。一見、強面だが話すと笑顔が優しい気さくな方だ。

浅井さんの実家は寿司家だ。「小さい頃から寿司ばかり食べていたので、両親が嫌いになって(笑)」というが、両親が共働きだったことから、食事を自分で簡単なものを作るようになり、高校を卒業すると調理専門学校へ。そして下鴨茶寮へ見習いに入った。

「その親方(料理長)が厳しい方で、もう、声を聞くだけで胃が痛くなって、毎日、逃げることもばかり考えていました(笑)。でも厳しさの中に優しさが詰まった方でしたね。今、振り返るとその頃が一番楽しかったです。その後も色々な店で修行をしましたが、この方以外、おやじさんと呼んだことはないです。そのぐらい素晴らしい方でした」。

その後、実家で父親と一緒に店を切り盛りし、32歳で独立。5年後に父親を亡くした時、その重みを思い知ったという「自分の実績しなくなるわけです。銀行もお金を貸してくれなくなる。実績を付けようと、がむしゃらに頑張りました。それができたのも丈夫に生んでくれた母親のおかげですね」。話の中で何度も周りの人のおかげだと話す浅井さん。「素晴らしい方に巡り合えたことが僕の財産。お客さんもそう。これは僕の宝物ですね」。

魚も見事だが、実は炊き物が得意なのだとか。「出汁を変えるなど工夫をすることが面白いんです。炊き物だけは負けたくないですね」というだけあり、タイの中骨やハモの骨を加えて出汁を取ることもあるというこだわりようだ。

和食の職人は家庭料理から懐石料理まで何でもできないといけないという浅井さん。ゆえに店には出し巻き玉子からエビチリ、冷製パスタまでメニューに上げる。それもお客さんに食べたいものを食べて欲しいという思いから。

こちらは八海山のラインナップも充実しているので美味しいお酒と愛に溢れた浅井さんの料理を食べべにかけた。



**割烹 松正**  
京都市西京区大枝東長町1-479 / 075-333-5000 / 11時半~13時半 L.O. (月~土のみ)、17時~23時 L.O. / 定休日: 水、第3木  
最寄りバス停は「京都明德高校前」

私たちは、人の集まる所を応援しています。





株式会社イシダ  
〒606-8392  
京都市左京区聖護院山王町44番地  
最寄りバス停は「熊野神社前」

イシダは  
大学生の活動を  
応援しています。

おもてなしの心

「良の安全・安心」を守る技術は業界トップ。  
仕事も分野もいろいろで活躍する「ママ」もなか。  
世界を相手におもしろがってみませんか？

まずは「腰  
をいっしょに

イシダ 採用 検索



**瘵**  
公演：9月15日(金)19時～  
9月16日(土)14時～、19時～  
9月17日(日)14時～  
チケット：予約300円、当日500円

**わが闇**  
公演：10月7日(土)12時～、18時～  
10月8日(日)12時～、18時～  
10月9日(月)18時半～  
10月10日(火)18時半～  
チケット：予約500円、当日700円

チケット予約は予約フォームから。問い合わせはg\_keppeki@hotmail.co.jpまで。



渡邊雅廣さん(京大工学部3回生)。「瘵」では脚本・演出担当。稽古に熱が入る。

「舞台で人と人がぶつかると空気が生まれる。言葉では伝わらないものが観客に伝わる。舞台上で事件を起こすしか手段がないんです。『瘵』はそんな渡邊さんにとって、自らの魂を表現した作品に他ならない。一方の10月公演『わが闇』は「ナイロニ100℃」主宰のケラリトノ・サウンド

ます。私小説みたい」と言う。実際、自分と同じ家族構成で、家族の事件や感情を書いた。本番を二番見てもらいたい人は他でもない、自分の家族だ。

「舞台で人と人がぶつかると空気が生まれる。言葉では伝わらないものが観客に伝わる。舞台上で事件を起こすしか手段がないんです。『瘵』はそんな渡邊さんにとって、自らの魂を表現した作品に他ならない。一方の10月公演『わが闇』は「ナイロニ100℃」主宰のケラリトノ・サウンド



『瘵』を企画した、片瀬奈緒子さん(京都工芸繊維大学デザイン経営工学部2回生)。

口ヴィッチさんの脚本で、3人姉妹が登場する。演出の有働さんは、「既存作品には作者の意図がある。しかし脚本の文字を舞台上で音に変えていくと、対話での微妙な気遣いや語尾で印象が変わる。一番難しいところだが、それこそが僕らが演じること」と意気込みを語る。

2人とも、自分に誠実な表現を目指す。京都の学生演劇は思いのほかハイレベルだ。熱を帯びた公演に、ぜひ足を運んでほしい。

編集部より一言

学生が創造する、京都のサブカルチャーを発信!

かつて京都大学の西部講堂はロックに包まれ、円山公園音楽堂にはフォークファンが集いました。大学の教室や寮は、時おり小劇場と化し、驚くべきパフォーマンスが繰り上げられる。そこで多くの作品が生まれ、スターが巣立ちました。——雅やかな伝統文化が継承される京都には、もうひとつ「大学の町」という側面があります。今も変わらず、京都には健やかな学生たちがあふれ、昔と同じように、次代に残る「カルチャー」を生み出しています。私たち「ハンケイ500m」編集部はそんな学生たちの真剣な活動(スポーツ・文化・研究など)にスポットを当て、紹介していきます。



凝った舞台美術は劇団ケツペキの十八番。「公演1週間前に、突貫でつくり出す」(有働さん)。



学生の街、京都。  
大学生のカルチャーを紹介する  
新コーナーが始まります!

左は9月公演『瘵』主役の松本梨香さん(同志社大学文学部1回生)。  
右は10月公演『わが闇』主役の近藤珠理さん(同志社大学文学部1回生)。

[ 京都大学公認サークル 劇団ケツペキ ]

家族をめぐる2つの物語  
2人のヒロイン 9月10月、連続公演

四半世紀の歴史を誇る、演劇集団  
まだまだ暑い京都の夏。がらんとした京大の西部講堂に稽古の音が響く。飾り気のないTシャツやジャージ姿の学生たちだが、瞳は輝いている。9月、10月の公演のため、夏休み中はほぼ毎日ここに集まって稽古をし、芝居を仕上げていく。

京都大学公認の演劇サークル「劇団ケツペキ」は今年で結成25年。京都大学の学生を中心に、京都工芸繊維大学、京都女子大学、京都精華大学、京都造形芸術大学、京都府立大学、同志社大学、同志社女子大学、立命館大学など、京都のさまざまな大学から演劇を愛する学生が集まり、現在ほぼ100名近い団員がいる。これでは京都中のおもだった演劇学生が一同に集っているのではないかと「人数が多いおかげで、今は年間7、8回の公演をしています」と語るのは、渉外担当の有働岬さん。京大工学部3年生で、10月公演では演出もつとめる。

劇団ケツペキの公演は、最高収容席数135席の西部講堂が満員になる。理系も文系も美術系も、いろんな得意分野を持った学生が集まっている。しかし、それだけの観客を引きつける秘密は、ほかにもありそうだ。

「舞台美術はプロにも負けません。さ

20代の今が描き出す「家族」  
9月と10月は、「家族をめぐる2公演」。有働さんによると「親から離れ、でもまだ結婚しているわけでもない僕らが、今、感じる」家族を表現したいという。

9月公演、劇団ケツペキの書き下ろし作品『瘵』は、都市郊外のタワーマンションに住む父、母、兄、妹、祖母の5人の家族を、妹の視点で描く。脚本・演出担当の京大工学部3回生の渡邊雅廣さんは、「自分の身に起こったことを書いてい

らには、役者個々の力もあります。舞台にお金をかけられるのは、お客さんが来てくれるおかげです」(有働さん)。



右は『わが闇』の演出を手がける有働岬さん(京大工学部3回生)。左は『わが闇』で狂言回しの役割を演じる家木優成さん(京大工学部3回生)。

# 旅行で女子力UP!? お泊まり女子旅のススメ

京都に来た個性派女子3人組。旅の楽しみのひとつはホテル!  
この秋リニューアル「エルイン京都」を満喫します。



2017年11月リニューアル!  
京都駅八条東口より徒歩2分

エルイン京都  
〒601-8004 京都市南区東九条東山王町13/  
075-672-1100 / <http://www.elinn-kyoto.com/>  
最寄りバス停は「京都八条東口」



HANKEI 500m information

## 『ハンケイ500m』、なくなるのが早くて、本当にごめんなさい。

京都市営地下鉄全駅に設置している『ハンケイ500m』(実部数30000部)、「なくなるのが早すぎる」とのお叱りの声を受け、部数の割り振りを見直している最中です。  
つきましては、できるだけ多くの方にご覧いただくための取り組みをお知らせします。

藤井大丸の  
エレベーター前に  
ラックあります



京都市営地下鉄「今出川駅」、「北大路駅」、「市役所前駅」に専用ラックを設置します。

地元の方々が特によく使う3駅を重点配布駅として、専用ラックを配します。配布の様子は、またお知らせします。

百貨店・藤井大丸に設置しています。

寺町四条にある京都の地場百貨店、藤井大丸のエレベーター前に『ハンケイ500m』のラックを設置しています。好評のため、引き続き設置していきます。

定期購読(有料)を始めました。

今号『ハンケイ500m』39号(2017年9月発行)から、定期購読(有料)を始めました。金額は500円(1回1冊の送料、消費税込)、『ハンケイ500m』にちなんでこの額にしました。詳細はメールでお知らせします。  
下記のアドレスへ、タイトルに「ハンケイ500m購読希望」と、ご自身のお名前を記入して、空メールをご送付ください。弊社からの返信で、申し込み方法の詳細をお知らせさせていただきます。

メール: [info@hankei500.com](mailto:info@hankei500.com)

引き続き、地下鉄駅の配布は強化します。

「この地下鉄駅のラック、もうなくなってしまったから置いてほしい」といった情報をお寄せいただきましたら、在庫がある限り再配布にいきます。ぜひお知らせください。

ハンケイ500m設置箇所は、京都市営地下鉄全駅のほかに、HPでもご紹介しています  
<http://hankei500.com/> 「設置箇所」をご覧ください

## 京都人 Kyoto-Jin

京都人フェイスブックに  
リニューアル!



2015~2016年にかけて台湾で発行した、『ハンケイ500m』の繁体字版『京都人』が、フェイスブックに生まれ変わりました。『ハンケイ500m』編集部が足で回ったホットな京都の情報を、日本語&中国語で情報発信。台湾・中国在住の「京都好き」の方を中心に、「40000いいね!」を誇る超人気サイト、ぜひのぞいてみてください!

<https://www.facebook.com/kyotojin.jp/>



『ハンケイ500m』がつくる  
若者のための求人誌



おっちゃんとおばちゃんと呼ばれるほどに年齢を重ねても、毎日仕事楽しくてたまらない。そんな職業に出会うためのヒントが見つかった、仕事探しの求人誌です。

NHK『おはよう関西』  
(2017/7/3)で紹介されました!

関西一円、関東にある大学のキャリアセンター、  
京都の新卒応援ハローワークで配布しています。

全誌面(バックナンバー)はこちら  
<http://occhan-obachan.com/>

# 平成29年「吉例顔見世興行」 ロームシアター京都にて 八代目芝翫の襲名披露

昨年10月より、親子4人で襲名披露公演を行ってきた、歌舞伎俳優、中村芝翫、中村橋之助、中村福之助、中村歌之助が、12月ロームシアター京都での吉例顔見世興行で襲名披露を行う。

芝翫は『渡海屋・大物浦』の知盛、『文七元結』の左官長兵衛と大役に挑む。中でも左官長兵衛は、義兄の故中村勘三郎の当り役で、「まさか自分が演じることになると思わなかった」と、名優の軌跡に思いを馳せつつ、役を演じ引き継いでいきたいと意気込みを語った。



京都市内で行われた制作発表。左から歌之助、橋之助、芝翫、福之助。

## 3兄弟へ インタビュー

「顔見世への意気込みは？」  
橋之助 『寿曾我対面』は歌舞伎の教科書のような演目。その中でも五郎役は本当に憧れのお役だったので、それを演じられるのがとにかく嬉しいですね。

福之助 「対面」に出るのは初めてで、兄が演じるのを見ていたので感慨深いです。あと舞踊が好きなので『俄獅子』が楽しみです。今回は時蔵さん、孝太郎さんと一緒に、勉強させていただきました。

歌之助 皆と同じで、「対面」はやはり憧れの演目です。あと兄弟3人で一緒に出演する演目があるので、後々、思い出に残るものになるだろうと思います。

「京都の思い出といえば？」  
橋之助 母の実家が京都なので、今年も祖父と一緒に送り火を鑑賞しました。

福之助 チョコレート色の阪急電車にはよく乗りましたね。

歌之助 僕は夏休みを京都で過ごすことが多かったんで、嵐山には何度も行きました。



**京の年中行事**  
吉例顔見世興行  
東西合同大歌舞伎

平成29年12月1日(金)～18日(月)  
昼の部：午前11時～ 夜の部：午後4時～

11月5日(日)午前10時よりチケット発売予定

料金税込	
1等席(一階全席)	20,000円
2等席(二階全席)	12,000円
3階A席(三階正面前方)	8,000円
3階B席(三階正面後方)	5,000円
3階C席(三階左右)	3,500円

ロームシアター京都  
メインホール  
京都市左京区岡崎最勝寺町13  
お問い合わせ：  
南座事務所 075-561-1155

チケットホン松竹  
(10:00～18:00)  
**0570-000-489**

夜部の午後四時～

- 第一 良井杉由来 二月堂
- 第二 義経干本枝 渡海屋・大物浦
- 第三 二人枕久
- 第四 大江山酒呑童子



# 京を彩る、豪華絢爛な時代絵巻 時代祭

10/22 (日)

- 巡行コース
- 京都御所建礼門前 出発(12:00)
  - ↓
  - 堺町御門(12:15)
  - ↓
  - 烏丸丸太町(12:30)
  - ↓
  - 烏丸御池(12:50)
  - ↓
  - 河原町御池(13:20)
  - ↓
  - 河原町三条(13:30)
  - ↓
  - 三条大橋(13:40)
  - ↓
  - 三条神宮道(14:10)
  - ↓
  - 平安神宮 到着(14:30)

葵祭、祇園祭とともに「京都三大祭」の一つである時代祭。平安遷都1100年と平安神宮の創建を奉祝する目的で、明治28年に京都市民の手によって始まった。行列は、明治維新から始まり、江戸、安土桃山、室町、吉野、鎌倉、藤原、延暦と千年の都、京都の文物風俗を表現。各時代行列の衣装や祭具、調度品のすべてが綿密に時代考証を重ねられているのが特徴だ。京都の文化と伝統を守りたい、市民の熱い思いが込められている。

総勢約2000名の行列を先頭から最後尾まで見学すると、約2時間かかる。千年の歴史を楽しめるならば、決して長くは感じないだろう。



**祭りの豆知識**  
室町洛中風俗列

室町時代後半(16世紀)に京の町衆によって盛んに催された風流踊りを再現したもの。風流傘を中心に、囃子方、踊り手で構成される。この踊りは、江戸時代以降の盆踊りの原型ともなっている。

昼 雪月花御膳 3,000円  
夜 季節の会席 8,500円  
※税別

京料理  
**雪月花**  
075-342-1777  
個室2名から36名まで



京料理  
**雪月花**  
Setsugetsuka 雪月花  
京都市下京区木屋町通仏光寺下ル和泉屋町162番地 TEL 075-342-1777 <http://kyoto-hanatsubaki.com>

昼 鴨川料亭 4,000円  
夜 丹山会席 10,000円  
※税別

京料理  
**京栞**  
075-531-6600  
個室2名から20名まで

清水寺  
建仁寺  
六波羅蜜寺

<http://kyoto-hanatsubaki.com>

協賛/(株)ツルタ 京都メディカル(株) (株)ナイス

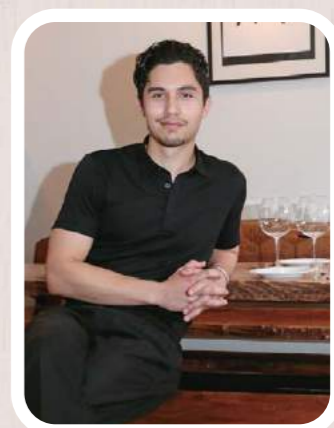
# ぼんぼんの これが KYOTOらし かな。

生まれ育った京都に現在もお住まいのぼんぼひろふみさん。  
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!



## 京都のラオス料理って こんなに美味しいのか

寺町今出川にある、KHANTY(カンティ)は、京都でも珍しいラオス料理の店。厨房で腕を振るうのは、カナダ人のJONO(ジョノ)さん。「幼いころからラオス人の父が作ってくれた食事を、京都人にも味わってもらいたい」と、2年前に夫人のマキさんと二人三脚でこの店をオープンした。JONOさんの父方の実家はラオスのルアンパバーン。古くから王宮があり、フランス領であったことから、京料理にも通じる洗練された味が伝わる。自慢の一品は、自家製ラオスソーセージ。肉の名店、改進黨で扱ってもらった豚肩肉を、パイマックル、レモングラス、ディルなど数種のハーブとスパイスで腸詰にする。注目はこのパイマックルというハーブ。コブミカンというライムのような柑橘の風味が肉との相性抜群で口に広がる。「山椒のようで独特の爽やかさがある」とぼんぼさんも絶賛。ジャスミン米30%使用のさっぱりしたラオスピール「ピアラオ」を飲みながら、京都のラオス料理を堪能してみよう。



### KHANTY

京都市上京区寺町今出川上ル東側表町31-1 / 075-741-7280 / 11時~14時(ランチは日曜のみ)、17時~24時 / 定休日:水

最寄りバス停は「河原町今出川」

### INFORMATION

#### 円山コンサート2017フォークコンサート「京の旅人again」 ~いつもこころに歌を、そしてここにはいつもの青空~

【日程】2017年10月14日(土)  
【会場】京都市円山公園音楽堂  
〒605-0071 京都市東山区円山町 円山公園内  
【開場】14:30 / 【開演】15:15  
【出演】杉田二郎 / 堀内孝雄 / ぼんぼひろふみ / 高山巖 / 因幡晃 / 沢田知可子 ...and more!  
【料金】3,800円(税込) ※全席自由(整理番号付)  
【問い合わせ先】京都いつでもコール / TEL 075-661-3755  
【チケット発売】  
発売日:2017年7月8日 10:00~  
チケットぴあ・イープラス・ローチケHMV・他



#### 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



ぼんぼん公式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。

### アドバイス

## 症例 vol.9



# 歩いて健康、元気で100歳！ フットクリエイイトの 足のお悩み相談室

60歳代女性。変形性膝関節症のため右膝に水が溜まりがちで、その都度、病院で抜いていた。友人にフットクリエイイトを紹介されアサヒメディカルウオークの靴を購入。インソールを作り、手持ちの靴2足にも入れて履いていたところ、水が溜まらないようになった。

典型的な変形性膝関節症の事例です。現在、この病気で治療している人は約一千万人、予備軍は約二千万人といわれています。それほど膝関節症は一般的な病気です。変形性膝関節症になる原因は加齢、肥満、運動不足などがあります。膝関節への負担は、歩行時では体重の2倍といわれ、たとえば体重60kgでは120kgの負担となります。また、膝関節を支える筋肉が、加齢や運動不足によって衰えてくると、膝の負担はさらに増してしまいます。つまり、太る↓関節が痛くなる↓痛いから動かない↓太る、

という負のスパイラルに入ってしまうと、状態はどんどん悪化してしまつたのです。そうならないように、ウォーキングなどを継続して、まずは筋力維持に努めましょう。アサヒメディカルウオークは、膝のトラブルを予防したい方向けに開発された靴。特徴は踵部分に付けられたオレンジ色のスクリー構造で、これが歩行時の膝の衝撃を分散吸収し、理想的な歩行をサポートしてくれます。今秋からは、おしゃれなカジュアルデザインも登場。正しい靴で、しっかり歩いて筋力アップを目指しましょう。

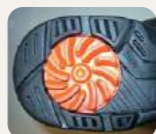


### フットクリエイイト 代表

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。



踵部に搭載されたオレンジ色のスクリー構造



アサヒメディカルスニーカー  
女性 19,000円(税別)  
男性 20,000円(税別)

### 今回のお客さま

下京区で美容院を開いている河本央さん。一緒に店を営む奥様が突如パーマ液などによるアナフィラキシーショックを起こしたことをきっかけに、縮毛矯正やパーマなど強い溶液を使う施術をやめ、カットと天然ヘナ100%のカラーリングの店に思いきって転向。以来、髪や頭皮の調子がよくなったと、お客様からも喜ばれています。

足を測定したところ、職業柄で踵が重く、重心がつま先の方に偏りがち。そういえば、足先が上がらず、つまづくことが多いそう。「オフタイムの時、踵の方に重心を置いて正しい姿勢を取り戻すように心がけてください」と、そんな河本さんに紹介したのは、踵に安定して体重を載せることができるドイツのフィンコンフォート。指先に開放感のあるデザインと、体を安定させてくれるインソールが、正しい姿勢をサポートしてくれますよ。



### Counseling of the foot

### フットクリエイイト

京都市下京区間之町通上珠数屋町下打越町318 / ☎075-365-3748  
10時~18時(予約の場合~20時) / 定休日:月、祝(日曜日のみ要予約) / www.footcreate.com

こんなメンバーがいる町のクルマ屋さんです

Vol.10

トヨタならではのお得な車の購入方法を広くお客様に伝えたい。そんな思いからトヨタ販売店有志で開催する「全国トリプルアシストロープレ大会」が、今年も6月末に大阪で開催された。見事、優勝したのは、トヨタカローラ京都京田辺店、営業スタッフの上田崇史さんだ。上田さんのオリジナリティあふれるプレゼントトークは会場で絶賛。今後のプレゼンに新しい風を吹き込んだと評価されている。

「社内予選のときから、過去のDVDを検証し、皆と同じトークはしない!と誓っていました」。「トリプルアシスト」は、一定の条件のもと、残価を設定し、毎月定額支払いで5年毎に新車に乗り替えられるお得なプラン。車購入時に、残価設定や、カードと保険の連動、ポイント還元など、3つもお得な要素があるだけに、提案トークが数字一辺倒になりがちだ。そこで上田さんが目指したのは、プランを原点から見直した「数年後の夢があふれるカーライフ」の提案だ。例えば40代のご夫婦。今高校生の子どもが5年後には免許を取り、どんな車に乗るだろう。その5年後はお孫さんがいて、スライドドアの車が必要かもしれない。また次の5年後は夫婦でゆったりと過ごすラグジュアリーカー……。ライフスタイルが変わることに、求める車も違わず。夢のカーライフ提案は、上田さんだけでなく、すべてのスタッフの夢かもしれない。



数字じゃなくて、  
カーライフがもたらす  
将来の夢を語って、営業したい

トヨタカローラ京都 京田辺店  
営業スタッフ 上田崇史

トヨタカローラ 京都の風景



クルマと、  
自然と、  
Happy!!  
つながろう。

土と友達になろう。

エコカーの  
あんなコト、こんなコト。  
◎エコカー教室・テストドライブ

◎野菜の収穫体験・  
野菜教室

『畑。』では毎回、季節の野菜の収穫体験を行っています。京野菜の一大産地、亀岡の広大な畑で、ふかふかの土にまみれて野菜を収穫。また野菜教室ではユーモラスな校長先生の熱のこもった野菜のお話しを楽しく学習します。



旬の野菜のおいしい食べ方や選び方など野菜を知りつくした校長先生に、ぜひアドバイスをもらおう!!

エコ運転のコツを学んだあとは、テストコースで最新カーラインナップをテストドライブ。素敵なプレゼントが当たる燃費競争なども好評です。



ハロウィンも、クリスマスも、  
もっと楽しく。10月▶ハロウィン  
12月▶クリスマス

◎イベントアイテムワークショップ  
秋・冬のイベントも『畑。』におまかせ!!みんなで楽しくイベントアイテムをつくろう。

トヨタカローラ京都  
畑。2017 参加家族募集

ご好評につき、追加募集!!

開催日 第1回 >> 10月1日 開催日 第2回 >> 12月3日 参加無料

時間 あさ9:30⇒14:00(軽食付)  
プログラムの進行上、終了時刻が延長になる場合があります。あらかじめご了承ください。

- ◎会場/亀岡農園(小雨決行/マイカーでのご参加になります)
- ◎対象/ハイブリッドカーとお野菜に興味があるお子様とご家族
- ◎お申込み/はたけまるホームページ[応募専用フォーム]から

二次募集締切▶9月17日(日) ●ご希望の開催日を選んでご応募ください。(二次募集のみ両日の応募が可能です)  
三次募集締切▶11月5日(日) ●応募多数の場合は抽選のうえ、当選されたお客様には後日ご連絡させていただきます。



QRコードからもご応募  
できます!

畑。の活動をご覧くださいませ。ぜひ、アクセスしてください。 はたけまる 検索

トヨタカローラ京都株式会社 www.corolla-kyoto.com/ 新しくなったホームページをご覧くださいね。

- 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 ●京丹後店 ●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・カローラアクシオ・カローラフィールダー・パッソ・シエンタ・スベイド・トヨタ86・ビクシス・ルーミー・C-HR・プリウスPHV

美味しいだけでなく、  
楽しんでもらえる！  
そんな店にしたい

常々、美味しいマグロで人々を幸せにしたい、美味しいマグロを食べてもらうだけでなく、楽しんでほしいと思ってきました。毎月・第1日曜日、大阪天満橋で「天下の台所・八軒家浜市」を、12月中旬、大阪府立体育会館にて「天下の台所・大阪まつり」を開催。店舗だけでなく、生・本まぐろの解体ショーや握り立てのお寿司を提供するイベントなどを行ってきました。

いつか京都でもと思っていたところ、今年春に京都タワーがリニューアルオープンすることに。ここは京都の玄関口にあるだけに、展望台にピアガーデン、ホテル、観光案内所、体験コーナー、お土産屋さん、飲食店が入った総合観光施設。このような建物は他にはありません。ここならマグロを皆様に楽しんでいただけるのではないかと思います、満を持して出店しました。

地下1階のフードホールには広々としたカウンターを設えた回転寿司、1階のテイクアウト専門の「街のみなと」では、人気の生・本マグロの握りやお酒を買って帰ることができます。2階は握り寿司作りが体験できる「寿司セミナー」。地下1〜地上2階まで、まるで食のテーマパークのように楽しむことができます。京都タワーサンドは楽しい！と思ってもらえるよう、出店者の先頭を切って盛り上げていきたいですね。



B1F

京都タワーサンド店(JR京都駅前)

京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町721-1/  
地下1階 大起水産 回転寿司/  
1階 大起水産 街のみなと/2階 寿司セミナー

最寄りバス停は「京都駅前」

# 生本マグロに 魅せられて

生の本マグロを食べてほしい

誰もが憧れるものを、ずっと追ってきた。  
最初はカニ、そしてマグロ。  
そんな大起水産の佐伯保信会長に  
マグロの話聞く。



1F

1階「街のみなと」では秋の行楽シーズンに向けて着物を着た寿司など、京都らしく新しい寿司も考案中。



大起水産株式会社  
代表取締役会長  
佐伯 保信



2F



NO CINEMA,  
NO LIFE

ハンケイ500m  
×  
京都みなみ会館  
コラボ企画



ひとりの監督を追う  
オールナイト上映

Directed by

10月21日(土)スタート!

この秋から、ハンケイ500mと京都みなみ会館のコラボレーションが始まります。その名も(Directed by)、「職人的」視点という切り口から、ひとりの映画監督を特集するオールナイト上映です。

初回で取り上げるのは、世界で最も独創的な映画人のひとり、エミール・クストリツァ。カンヌ映画祭監督賞を受賞した『ジブシーのとき』、ヴェネツィア国際映画祭で監督賞受賞の『黒猫・白猫』、ユーゴスラビアの紛争の歴史を描いた『アンダーグラウンド』(カンヌ映画祭パルムドール受賞)。豪華な3本立てを、ぜひ京都みなみ会館でお楽しみください!

【上映情報の確認はこちら】  
京都みなみ会館 <http://kyoto-minamikaikan.jp/>  
☎075-661-3993 / 京都市南区西九条東比永城町78

ハンケイ500m  
vol.39 2017年9月11日発行

staff

企画・編集・営業・制作：長尾よう子  
株式会社 union.a  
円城新子  
中山みゆき  
呉 玲奈  
北原靖浩  
古澤萌絵

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

表紙絵・ロゴデザイン：森 華

誌面デザイン・ライティング：こうめ工房  
HON DESIGN  
もりはなぐみ  
Design Maple  
Design MINUTE  
ノリオ  
栗田京子

印刷：株式会社アイ・サポート  
株式会社DNPマルチプリント

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  
ノリオ  
協力：京都市交通局

京おんなクイズ

本物を知る京おんなが本誌の内容から1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、答え下さいね!

Q 100年前、京の町で「現蔵はんのシルクハット」と親しまれた電気自動車の名前は?

問題を解くと抽選で素敵なプレゼントが当たります!

京都みなみ会館シネマ ペアチケットを3組様にプレゼント!

出題の答えと、①年齢性別 ②ハンケイ500mの入手場所 ③面白くないこと ④面白かったこと、その他ご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返信下さい。正解者には抽選で商品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: 2017年11月1日 am0:00

前回の答 ●prinz

次号は2017年11月10日発行予定です!  
北西に向かいます。

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](http://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

京都野村佃煮  
試食販売

9月29日[金]~10月1日[日]

創業以来80余年、素材の持ち味を大切に、一貫して変わることない野村の京佃煮。試食販売でお試しいただきながら、伝統の味をお届けします。

【舞扇】95g 1,080円(税込)  
北海道産の真昆布を、じっくりと時間をかけて炊き上げた昆布の佃煮です。雅な色や香り、お味をお楽しみください。



水引体験教室

水引でブーケ、髪飾り・テーブル飾りを作ろう

9月16日[土]~18日[月・祝]

10:30~19:00 ※最終日は~17:30

水引のブーケ、髪飾りなどをご自身で作ってみませんか。世界にひとつだけのものが出来上がります。

●平井水引工芸  
☎075-581-1630  
a-san.1600@ezweb.ne.jp

《体験教室》

体験料 ブーケ3,240円  
髪飾り1,620円~2,160円  
テーブル飾り2,700円~5,400円  
(各税込)  
みやこ会員は10%割引  
ご予約は京都館まで



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/>

ユニオン・エーのWEB読みもの

雑誌の未来を問う!  
ゆでレタスクラブが始めました

『ハンケイ500m』には乗り切れないコンテンツがWEBに登場! 雑誌の未来について「レタスクラブ」がやるほどに、熱い往復書簡を、『レタスクラブ』(出版社:KADOKAWA)の松田紀子編集長と、『ハンケイ500m』円城新子編集長がやりとりします。移動の合間に、ぜひご覧ください!

第1回 『ハンケイ500m』編集長 円城新子より  
『レタスクラブ』編集長 松田紀子さま

ご視聴はこちらから



パソコンからは  
<http://www.hankei500.com/>  
の下にある◎読み物を  
クリックしてください。

祇園  
KIHARU  
& PHOTO

# 上質な着物を 品よく気軽に

スツとした印象の白黒地の  
着物にシックな帯を合わせ  
た大人可愛いコーデイ  
ネット。(IROHAプラン)



## 通な単衣着物で街を散策しよう

花街・祇園に立つKIHARUは、本物を知る女性のための上質な着物レンタルとスタジオ撮影が叶う上品なサロンだ。

着物の世界では6、9月は単衣ひとという裏地のない着物を着る季節。KIHARUでも紬や木綿、結城などの単衣を用意。好みの色柄を選ぶことができる。

9月しか着きれないとはいえ、最近では10月でも暑い日が多く、裏地の付いた衿あわせを着るのは暑苦しく感じる。そこでスタイリストのヤスコさんに相談すると「現

在は気候も変わってきています。秋を感じさせる帯合わせで、10月中旬くらいまで単衣を着てもいいと思いますよ」とのこと。

頑なにルールを守るより、臨機応変に着た方が楽しいし、着こなし感もアップするそう。

こちらの着付けは身体にぴったりフィットし長時間着ても苦しくない。その上、襟合わせなど細部も上品で気姿が美しい。

酷暑が過ぎ、涼しくなってきた今日この頃。素敵な単衣を着て祇園を散策してみたいかが。

薄いグレー色のレース地に黒い花を描いた単衣。帯揚げをエンジ色、帯締めを山吹色にして秋を先取りするのもオシャレ。(KIHARUプラン)



### 祇園 KIHARU & PHOTO

京都市東山区祇園町南側570-118 2F/TEL+FAX:  
075-525-8000/Mail: gion@kiharu.kyoto/営  
業: 10時~19時(最終入店18時半)/定休日: 水曜日  
(第2・第4)、木曜日/http://kiharu.kyoto



最寄りバス停は「祇園四条」