

# ハンケイ500m

自分たちの足で見つけた、オリジナルな情報。  
本物を知る「京都人」のためのフリーマガジン。

vol.  
**072**  
2023

今号のバス停

うままち  
市バス 馬町

**TAKE FREE**



サウンド版  
ハンケイ500m

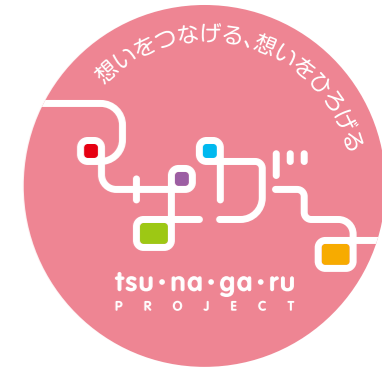
ハンケイ500m  
間「うままち」  
右のサウンド版  
「うままち」



Photo: 栗原匡

集いながら、

あふれる幸せ



# 想いをつなげる、想いをひろげる つながるプロジェクト 活動ご報告!!

京都障害者スポーツ振興会 50周年記念対談



## 京都の障害者スポーツの 歩みとボッチャの魅力

2021年11月29日、京都障害者スポーツ振興会が50周年を迎えました。“地域とつながる”をキーワードに、ボッチャの普及活動に力を入れるトヨタカローラ京都の田中孝洋さん(右)と同振興会事務局長の中村芳道さん(左)が、いま改めてその歩みを振り返ります。

**田中:** どちらも大切です。振興会に関わられて、何年くらいですか。  
**中村:** 養護学校の体育教師時代、土日にボランティアでスポーツ教室を手伝い始めてから現在まで、約40年ほどです。当初、養護学校の生徒たちが卒業後も人と繋がる、楽しく体を動かせるスポーツを探していました。初めはダンスに力を入れ、スラローム※や車いすハンドボールなどいろんなスポーツに出会いましたが、ボッチャとの出会いは大きかったです。障がいのあるなしに関わらず、ハンデなしで本気でぶつかるスポーツです。そんなボッチャに夢中になりました!  
**田中:** こんなスポーツ、他にはないですね! どなたと対戦しても勝敗はわからない。プレーするたびに「もっとこうだった!」と悔しくなって、何度も挑戦したくなる。それが面白いです。ボッチャに魅了され、トヨタカローラ京都でも普及活動に尽力し、徐々に、地域に広がってきました。皆さんが今、楽しいと感じてくださっているのは、障害者スポーツを地道に盛り上げてこられた振興会の50年の活動があったから。心からそう思っています。  
**中村:** 昨年12月に開催した第3回トヨタカローラ京都杯。ボッチャを支えて盛り上げてくださる企業や人とつながれて、私たちが嬉しい気持ちでいっぱいです。今後もずっと続けてもらいたいです!  
 ※スラローム…ここでは、車いすに乗ってコーンなどの障害物を避けながら進む競技を指す。

**田中:** 私たちが今、ボッチャをできているのは京都障害者スポーツ振興会さんのおかげ。コロナ禍で遅くなってしまいましたが、**50周年おめでとうございます!**

**中村:** ありがとうございます。障害者スポーツが認知され始めたのは1964年。東京オリンピック・パラリンピックの開催で全国的な広がりを見せる中、京都障害者スポーツ振興会も1971年に誕生しました。きっかけとなったのは、「**すべての京都府民がスポーツを楽しめる場所**」という理念のもと京都府立体育館ができたこと。当時から画期的で、この理念に私も触発されました。以来、京都障害者スポーツ振興会は、「**スポーツの大衆化とスポーツの高度化**」を柱に活動しています。

**田中:** スポーツの大衆化とスポーツの高度化とはなんですか。  
**中村:** 大衆化とは、スポーツの裾野を広げ、普段スポーツに馴染みのない人たち、たとえば高齢者、障害者にスポーツの機会を作る活動です。「スポーツ教室」は振興会のスタート以来ずっと好評で、現在は「スポーツのつどい」と名称を変え、開催数は566回を超えました。一方、高度化とは同様の人たちが対象に、スポーツのスキルアップを目指し、スポーツマンを育成することです。

「ボッチャ」とは?

ジャックボール(目標球)と呼ばれる白いボールに、赤・青のボール(各6球)を投げたり、転がしたりして、いかに近づけるかを競うスポーツ。

ボッチャのこと  
もっと詳しく▶▶▶



## キム兄の 京都人 あるある



京都出身の木村祐一が、  
京都人特有のあるある話を  
ご紹介します!

アタマが気持ちええ!  
ココはおっちゃんに  
おんこしてくれ!

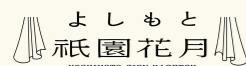
ごちそうさま  
でしたーっ!!

vol. 35

王将

何年振りかに西大路八条を通った時に  
甦る記憶。あれは確か中学時代、何年生  
だったかは定かではないですが、南東の角  
に餃子の王将がありましたね、当時の私  
は野球部所属で、頭は常に綺麗な五分刈  
り。で、馴染みの理髪店が春日通にあつ  
たかな。チームメイトと共に3人で散髪  
を済ませた帰り、腹が空いたと王将へ。い  
つもの天津飯と餃子を頬張っていたとこ  
ろ、カウンターの端でビールを飲りながら  
こちらをずっと見ている叔父さんあり。す  
るとやにわに「頭が気持ちええ。ココはお  
っちゃんに奢らせてくれ」と。どうやら刈  
りたての坊主頭が大層気に入った様子。  
いえいえそんなと遠慮する我らを尻目に  
速攻カウンターのレジへ行くと支払う叔父  
さん。我ら顔を見合わせると叔父さんに  
向き直り「馳走様でしたーっ!」「かま  
へんかまへん」帰る叔父さん。そんな王将  
も無くなっており、歴史とともに良き思  
い出になってます。ところで東京の50代  
の友人曰く「天津飯は今までで2回くらい  
しか食べてません」。奢ってあげたい、も  
う禿げて坊主頭やさかいに。

※現在休業中



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!!

## 四条通で 四条繁栄会の サウンドロゴが流れています!

四条通(四条烏丸~四条大橋西詰)のアーケード下で、四条繁栄会のサウンドロゴが  
流れています! 10時から20時までの間、1時間ごとに流れる時報の前に、3つの  
パターンでランダムに放送中です。四条通を歩くときにはぜひ聞いてみてくださいね。

パターン1 ♪♪♪♪ 四条繁栄会♪

パターン2 ♪ 風格と華やぎのあるストリートを目指しています 四条繁栄会♪

パターン3 ♪ 伝統と新しさの出会いストリートを創造する 四条繁栄会♪

僕が作りました!  
サウンドクリエイター  
原田 博行

時報の声、  
頑張りました!  
本誌編集長 円城 新子



加盟店はこちらで検索!

四条繁栄会商店街振興組合  
四条烏丸 ← 四条大橋 TEL.075-221-2408

四条繁栄会 検索



トヨタカローラ京都 株式会社

トヨタカローラ京都 検索

◀◀◀ つながるプロジェクトの活動はココから

上堀川店/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)/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/MOMOサテライトショールーム

※新型コロナウイルス感染症対策として各ショールームでは、マスクの着用と消毒液の設置、定期的な換気を行っています。

# ハンケイ500m vol. 072 2023

自分たちの足で見つけた、オリジナルな情報。  
本物を知る「京都人」のためのフリーマガジン。

いわゆる「京都人」と呼ばれる人々は、かなりのこだわり屋です。行列やブランドにまどわされない審美眼で、いつも自分の「お気に入り」を発見しています。そんなみなさんに満足と納得をもらえるフリーマガジンを目指したい。私たち編集部は、京都の土壌における「職人」というキーワードに着目し、あるバス停から半径500mの円内をくまなく歩きます。そして、独自の哲学、ポリシーを持

った「職人」気質の方々を発見し、取材して巻頭で特集しています。このコンセプトのもと、特集以降の全ページも、編集部が興味をもち、確かめて、感動や衝撃を受けたことだけを掲載しています。『ハンケイ500m』には、私たちがお知らせしたい、オリジナルな情報が詰まっています。他のどこにもないフリーマガジンを存分に楽しんでください。



今号の表紙 【絵】森華うままち

土に根ざし血に根ざし、おんまは集うよしあわせに。風のごとく火のごとく、おんまは駆けるよごまでも。思いよこしま無し、思いよこしま無し。



表2	つながらるプロジェクト……トヨタカラー京都
01	キム兄の京都人あるある……四糸繁栄会
02	Chie Precondition……Studio FRAMEWORK
04	京の温所……ウコール
<b>特集 馬町</b> から半径500mを歩いてまわる。	
06	河井寛次郎記念館
08	三幸
10	あまた
12	里
14	市川屋珈琲
16	バス停コラム「馬町」……腕のいい父譲り、素材と手間を惜しまない翼くんの1日券のススメ
18	きょうの挑戦者たち……三洋化成工業
20	京阪七条駅付近にある学生にうれしいマンション探訪！……フラットエージェンシー
21	京都の文化を考える……京都府
22	さわともかグルメレポート……京都陣屋
23	思い立ったらすぐ行ける京の里山……高雄やまざき
24	ハンケイ500m春SELECTION……文化庁京都移転記念
26	知っておきたい着物のあれこれ……京都wabitas
28	人が集まり、賑わう商店街になるには？……京都知恵産業創造の森
30	インスタの学校☆レポート
32	踏み出せ！「ガクモン」の未来 大学ラボ最前線……同志社大学
33	QUESTION'S REPORT……QUESTION
34	SUETOMI A O Q カフェスタンド
36	マキノ山荘……サックエンタープライズ
38	ゆう薬局ハンケイ500m物語
39	北川一成のデザイン教本……KBS京都
40	京都カルチャー・ルネッサンス「現代アート」マツヤベケンジ
41	京都シネマ・京都みなみ会館・ADちやいかの股割り50mm・はひふの
42	歩きたくなる靴を履こう……フットクリエイト
44	酒喃……宝酒造
表3	岡田博和ものがたり……TOWA
表4	あつたか京都……京都府

本気で変わりたい人だけ来てほしい  
理想的な体をつくるオーダーメイドレッスン

# Chie Precondition

#2 「自宅でセルフケア」の方法を学ぶ



## インストラクター 栗本 知枝

鹿児島県出身。Studio FRAMEWORK主宰。Chie Precondition考案者。インストラクターほかセミナー講師としても活動中。元教員。全米ヨガアライアンスRYT200、日本コアコンディショニング協会、アスリートフードマイスター、フードスペシャリスト、フードコーディネーター。



窓からの陽光、広々としたラグ——この雰囲気も最高！と評判のスタジオ。すべて個人レッスン(ペア可)のため、他者への気遣いは不要だ。身長を伸ばしたいといった、個別の悩みを聞くことから始める。「妊活中の女性には自律神経を整えるレッスンをお勧めしています。去年、通っていた38歳から46歳の8人全員が妊娠しました。妊娠した理由は、産婦人科での不妊治療の成果だと思えます。ただ、体をゆるめたことで心身がリラックスでき、お医者さんの施術がうまくいく助けになった可能性はあったかもしれない、と想像しています。効果を保証するものではないので、正確に主旨を理解してきてくださいね。」初回体験85分8千円〜いずれもカウンセリング付。この価格で「一生モノ」の体へのアドバイスがもらえるのは値打ちがある。入会金・年会費ともに不要。

本誌で紹介後、体の悩みを抱える人からの反響が大きいオーダーメイドプライベートレッスンの「Chie Precondition」(チエ・プリコンディション)。「本気で自分の体に向き合いたい人が来て下さり、うれしいです」と考案者でインストラクターの栗本知枝さん。ヨガでもピラティスでもない、解剖生理学や東洋医学に基づいたオリジナルメソッドは、その人の姿勢や骨格を見ながら歪みを整え、本来の動きができる体に再構築する画期的なレッスンだ。インナーマッスル、骨、関節、靭帯、筋膜にはたらきかけてしなやかな肉体を得るメソッドで、施術中に

「体が変わった」との実感を得る人もいるという。「もし体のどこかが痛いなら、それは体からの『なんとかして!』の悲鳴ととらえてください」と栗本さん。人の体は生まれ落ちた瞬間から重力と時間で劣化するもので、手入れをしないと痛みが出て当然と、栗本さんは話す。「思春期の体のたるさや、更年期の不定愁訴。痛みや不調への答えが欲しい人、心身ともに『今のままでは生きにくい』と感じている人に来てほしいです。」受講者は小学生から70代まで幅広い。体について知りたいけれど、誰に聞いたらいいかわからないこ

とを教えてくださいと好評だ。体が整えば、ボディもスリキリする。個人差はあるので効果を保証するものではないが、ある59歳の女性は月2回のレッスンと自宅でのセルフケアを続け、1カ月でウエスト8cm減したそう。スタジオでは、体に必要なメンテナンスの方法をお教えるので、ご自宅で続けてください。レッスンでは、セルフケアできる方法を学んでほしいです。」継続的なメンテナンスによって、自分が思うように気持ちよく動かせると手に入る。目指すのは「体の悩みがなく、生きるのが楽しい」世界だ。

自分が思うように  
気持ちよく動かせる体を目指す

## Studio FRAMEWORK

京都市左京区北白川久保田町16-3 MATAHARI 2F  
もよりバス停は「銀閣寺道」

「レッスン予約」→「Chie Precondition初回」を選択。本気の人だけに来て欲しいので、ホームページからの予約か、「Studio FRAMEWORK」インスタのDMで連絡を! ※男性はご紹介の場合のみご予約を承っております。

ホームページ インスタグラム



毎日通いたくなる居心地のよいスーパーをご存知ですか?

マツヤスーパー



求人情報はこちら

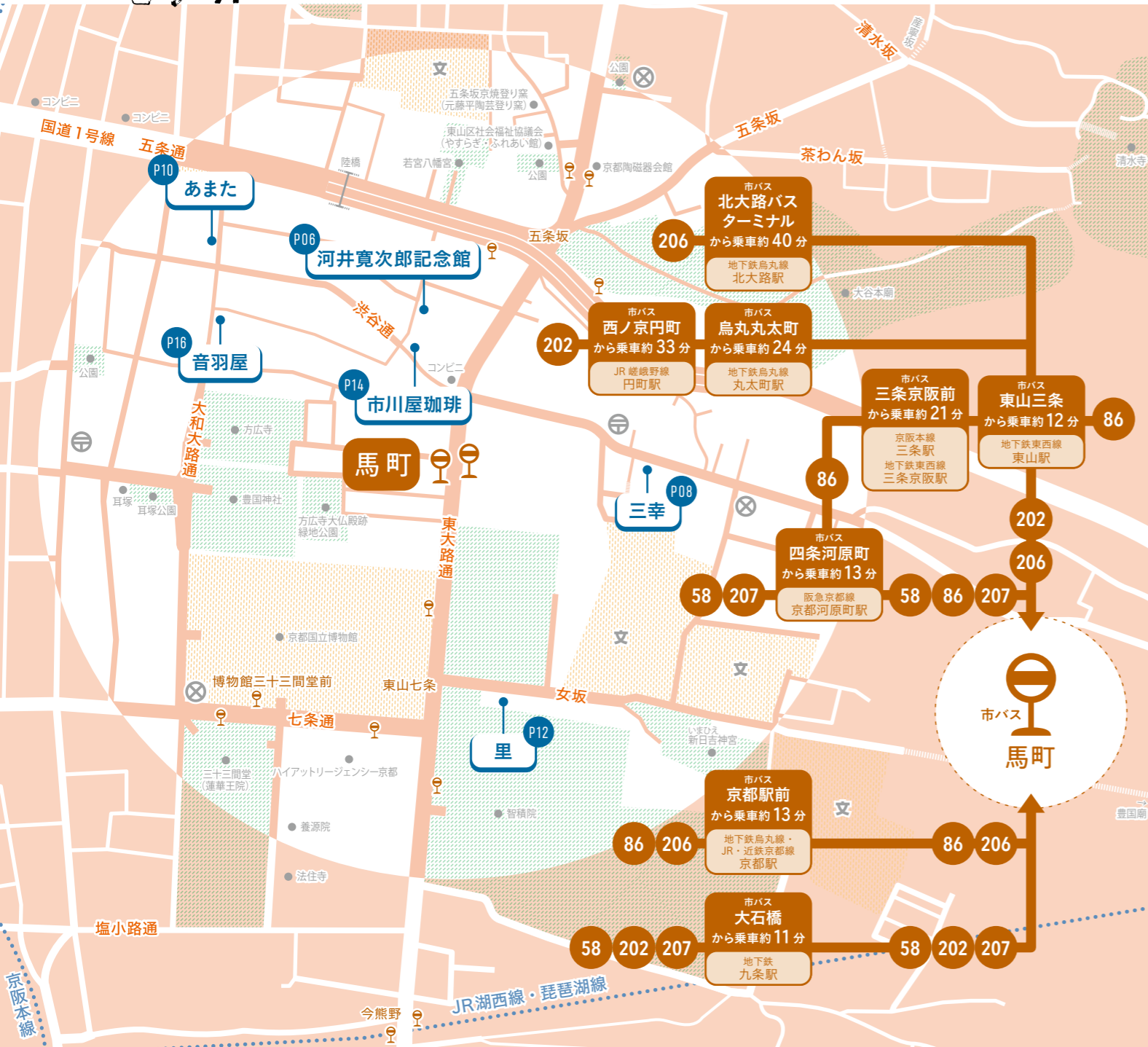


# 馬町

## から半径500mを歩いてまわる。

車が多い東大路通を、五条から南へ歩いてみる。  
 東から西へ少し坂になっている渋谷街道と交差する。  
 このあたりが、馬町。西は大和大路と交差するあたりまで、  
 静かで情緒的な道には、小さな陶芸のお店や喫茶店、和菓子屋などが点在する。  
 やさしいつながりの家族が、大切なものを守りながら暮らす街。

〔協力〕京都市交通局  
 まちなかへは  
 便利な公共交通機関で!



■一上段/主要なバス停からの乗車時間 下段/鉄道の最寄駅 ●一市バスの系統番号 市バス101号系統は当面の間、運休しています。直近の運行情報は交通局ホームページをご確認ください。



一日二組限定

## 京町家の宿

## 一棟貸し

消えゆく京町家を次世代へつなぎたい  
 そんな想いからスタートした『京の温所』  
 この街で愛され続けた味を食す  
 京都ならではの地域文化について学ぶ  
 そんな旅の二コマが  
 地域社会の循環につながっていきます



- 西陣別邸 (プレミアム)
- 釜座二条
- 御幸町夷川
- 麩屋町二条
- 御所西
- 丸太町
- 竹屋町



京の温所  
 Kyo no Ondokoro



- instagram -



- twitter -

follow me

大正〓昭和期に活躍し、民藝運動の中心的役割を果たした陶工・河井寛次郎。河井が自ら設計し、当時の貴重な登り窯が残る自宅兼工房は、没後もなく記念館となり、一般に公開されている。河井の孫で、当館の学芸員を務める鷺珠江さんは、家族の思い出が詰まった館で働くことを「大好きな祖父について専門的に研究できる学芸員です。ありがたい環境だと、いつも感謝しています」と話す。家族で運営する記念館は、2023年2月に、開館50年の節目を迎えた。

### 真ん中に祖父がいる生家 記念館の学芸員に

当館は河井の一人娘を母にもつ鷺さんの生家でもある。祖父母や両親、姉妹に加え、住み込みの見習い弟子や行儀見習いのお嬢さんなど、総勢10数名がともに暮らす大所帯だった。

「来客が多い家で、大人はいつも忙しそうでした。とはいえ放任主義ではなく、やりたいことも何でもさせてくれました」。

自由な環境で育った鷺さんは、同志社大学文学部に進学。史学科で美術を学び、卒業論のテーマには「河井寛次郎」を選んだ。「義理の兄の勧めで在学中に学芸員の資格を取り、卒業後は自然な流れで記念館に勤めることになりました」。

鷺さんは学芸員であると同時に、作家の遺族でもある。鷺さん以外の職員もみんな親族だ。河井寛次郎その人を知る家族が運営を行う。この特異性が、この記念館の大きな魅力となっている。



身内でなければ  
もつと  
褒められるのに



1/家主とともに囲炉裏を囲む大勢の客人たち。当時の河井家では、連日このような光景が見られた。3/地域の陶工たちも共同で使用していた登り窯。鷺さんは「窯に火が入ると、お祭りのように気持ちが高揚したものです」と振り返る。2・4/館内には特に説明書きなどもなく、河井の作品が自然に置かれている。「鑑賞するのではなく、直に触れて『用の美』を感じてもらえれば」と鷺さん。家族の暮らした空間を当時のまま公開する当記念館ならでは。

### 河井寛次郎記念館

☎075-561-3585 ●京都市東山区五条坂鐘鐺町569 ☉10時～17時(入館受付16時まで) ◎月(祝日の場合は開館、翌日休) 1 もよみバス停は「馬町」

「この空間で自由に、いい時間を過ごしてほしい」。作品を「鑑賞する」とか、偉大な陶芸家の「足跡を追う」とか、そんなふうには構える必要はないと鷺さんは言う。客人を喜んで迎えるのは我が家の伝統なのだから、と。家主は不在だけれど、「ちよつと、河井寛次郎さんに会いにきました」と、次々やってくる客を迎え入れる。「河井寛次郎記念館」は、そうやって50年の時を刻んできたのだ。

河井家は昔から「千客万来の家」だった。民藝運動の仲間はもちろん、河井と面識があるなしにかかわらず、訪ねてきた人は等しく歓迎したという。

### 河井家に受け継がれる 千客万来の家風

「祖母は毎日、掃除のために早起きしていました。立派なお皿に見合う料理を作り、家族と一緒に囲炉裏を囲んで飲み食いをしてもらう。たとえ祖父が留守のときでも、同じようにもてなしました」。かくして「先客万来」の精神は、河井を敬愛してやまない家族によって受け継がれ、記念館の「現在」へとつながっている。

仲のいい家族が営む、在りし日の姿を伝える記念館。

「『ちょっと会いにきた』という気持ちで、  
気配を感じてほしい」

KAWAI KANJIRO  
KIENKAN

河井寛次郎記念館 学芸員 鷺珠江



1/あつあつの餡がたっぷりかかった「かぶら蒸し」500円。旬料理は4月中旬から。今は中華麺からしをまぶした京都中華の定番「からしそば」を試作中だ。2/佳隆さんが一番好きだという「うどん入りのべた焼」850円。コロナ前は近くのゲストハウスを利用する外国人も多く訪れた。大人も子どもも、外国人にも支持される、わかりやすいおいしさだ。3/使い込まれた鉄板が店の歴史を雄弁に語る。サークル終わりの京女生がカウンターにずらりと並ぶことも。

### 三幸

☎075-551-1979 ●京都市東山区下馬町496-1 ◎金・土・日の17時~21時 ④月、火、水、木もよりバス停は「馬町」

## 鉄板の前に立つ 母の姿を見てきた

「三幸」は、いわゆる「町のお好み焼き屋」。多いのは常連客、あるいは近所のゲストハウスに泊まった外国人も訪れる。

開店は1980年。二代目の店主、池田武夫さんの妻が自宅一階で始めた店だ。父である武夫さんとともに店を切り盛りする三代目の佳隆さんは、一昨年、32年勤めた会社を早期退職し、本格的に店に携わるようになった。「立ちつばなしの仕事だから、サラリーマンの頃とは疲れ方が違います」。そう言いつつも、第二の人生を歩み始めた彼は、どこか楽しげだ。

### 家族を襲った突然の不幸 休業、そして再開へ

「開店当初は、母の人柄でしょう。遠方から通う常連さんも少なくなかった」。

そんな「三幸」に、思いがけない不幸が襲ったのは2001年のこと。「母が突然、他界してしまつて。店は一旦、閉めることになりました」。

悩んだ末、別の場所で飲食店をしていく父の武夫さんが「三幸」を引き継ぐことになり、アルバイトを雇って店を続けたところ、今年度は武夫さんが病で倒れてしまふ。9年前、2014年のことだった。

大阪の中高一貫校から関西学院大学へ進み、卒業後は京都の企業に就職した佳隆さんは、そのとき広告の仕事で多忙な日々を送っていた。佳隆さんは父が倒れたときをこう振り返る。

「一時はどうなるかと思いましたが、奇跡の復活を果たしてくれました」。体調が戻っても以前と同じようには働

けず、父の武夫さんだけで店を維持するのは困難に。そこで佳隆さんが手伝える週末の3日間だけ店を開けることに。しかし会社と店のダブルワークは思いのほか大変で、佳隆さんは悩んだ末に会社を辞める決断をした。

### 見える景色が違う世界で 今の自分にできることを

営業マンとして企業相手に大きなお金を動かす仕事から、日銭を稼ぐ客商売へ。

「見える世界が変わりました。どうしたら利益が出るのか、そのために何をすべきか。自分ですべて決められる反面、責任の大きさも感じます」。

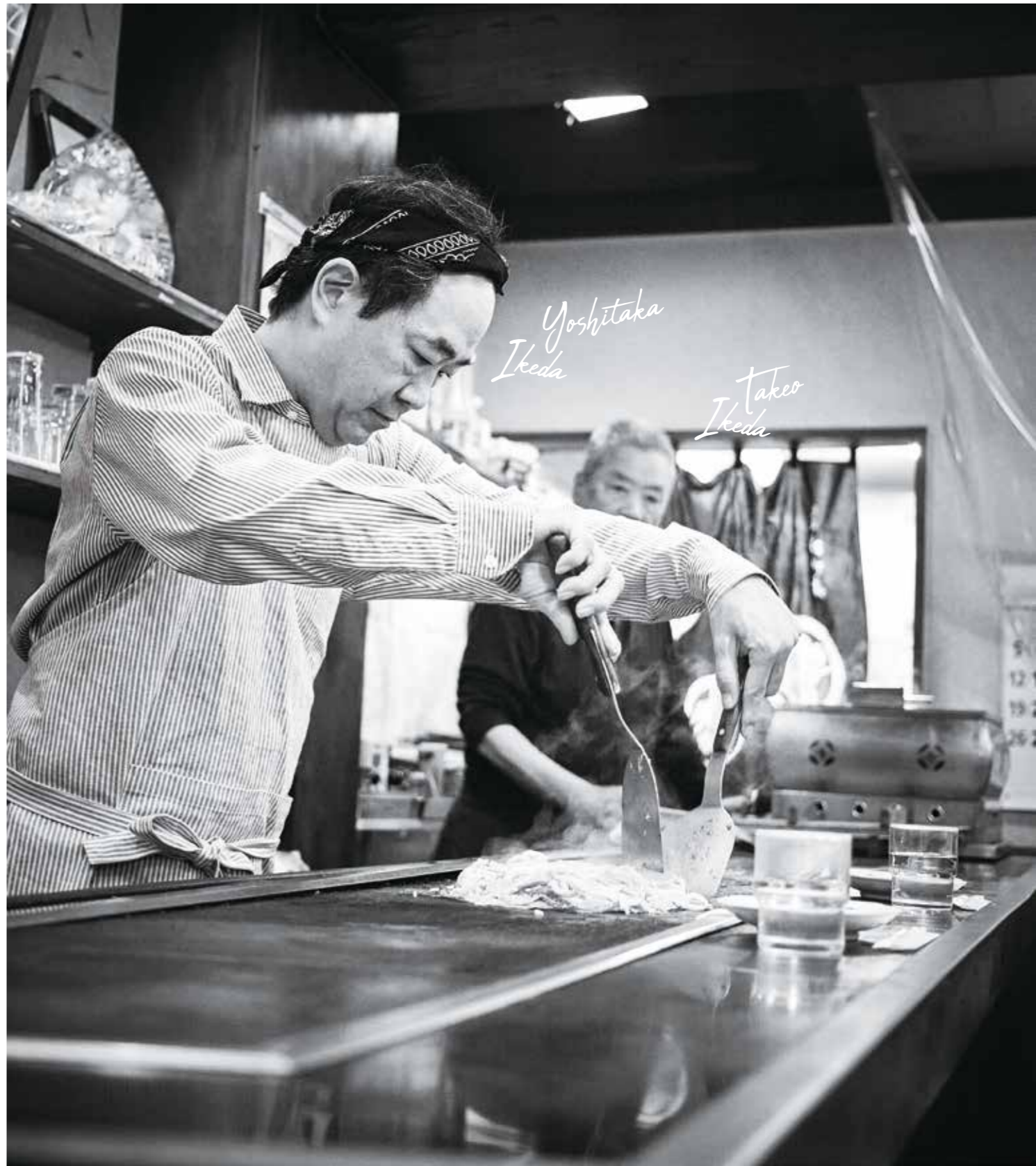
売上を伸ばすため、季節の一品をメニューに加えた。春には妻の地元で採れる

筍の料理、冬にはおでんやかぶら蒸し。

「サラリーマンのときに会食の機会が多かったので、舌は鍛えられました。なにより料理する母の姿をずっと見てきましたから、それは大きいですね」。

佳隆さんの作る料理は常連さんにも好評で、今ではお好み焼きを食べずに帰る人もいるほどだ。しかし「三幸」はあくまで「町のお好み焼き屋」と佳隆さん。価格は驚くほどリーズナブルだ。「父の健康維持のために店をやっている側面もあるの」と佳隆さんは父への思いを見せる。

営業中は奥の調理場で息子の補助に徹する武夫さん。言葉は発せずとも、阿吽の呼吸で注文をさばっていく父と息子。もしも亡き母がこの様子を見たら、一体どんな顔をするだろうか。



母の味を、父子が引き継ぐお好み焼き店。

「サラリーマンから、個人相手の客商売へ。  
世の中の見え方が大きく変わった」

三幸 三代目 池田佳隆  
二代目 池田武夫

SANKOU

大和大路通沿いで見つけた、「やちむん」の文字。やちむんとは、沖縄の焼き物を指す島言葉だ。清水焼の故郷である東山五条で「やちむん」とは、これ如何に。謎を解きたい衝動にかられ、いざ、古い町家の戸を叩いた。

### 民藝を通じて魅了された 日本のものづくり

店の名は「MOTTAINAIクラフトあまた」。戸を開けると、凛とした雰囲気漂わせる女性が出迎えてくれた。オーナーの若本紀子さんは東京生まれの京都育ち。飲食業で器を扱う親のもと、自らも「焼き物好き」になった。高校卒業後は嵯峨美術短期大学の陶芸科に進学。作陶に取り組んだ2年間で、作家の才能がないと気づいた。嵯峨美への編入で学芸員の資格を得たものの、就職は狭き門。そんな時に声をかけてくれたのが当時のバイト先で、錦市場そばにあった「松本民芸家具」の京都店だった。

民藝の流れを汲む同店では、接客から生産地に足を運んでの買い付けまで、さまざまな経験をした。なかでも一番の収穫は、民藝の提唱者である柳宗悦を知る作家と直接関わったことだ。作家の生き方とは切り離せない、創作物の凄みを知った。「民藝運動の根本を知る創始者の方々とお話できた。ものづくりの原点を教えてくださいました」。

就職したい会社がないという理由で独立を決意したのは15年前。その前に在籍したギャラリーでは、いわゆる巨匠の作

## 使い続けることで 同志になる

品にも触れた。それでもやはり若本さんの心を震わせたのは高価な美術品ではなく、手を伸ばせばいつもそこにある手仕事のものたちだった。

### 手仕事のものたちが 人生を豊かにしてくれる

民藝という言葉の定義が薄れつつある昨今、ものを選ぶうえで重視しているのは地産地消だ。民藝はその土地の文化を写すもの。その精神が今も色濃く残るのが、冒頭で触れたやちむんに代表される沖縄の手仕事という。

「眼を鍛えないと自分の欲しいものは見つけれません。ぜひ店を訪れて、たくさんの中から気に入ったものを見つけ帰ってほしい」。

最近は一ポイントにスポットをあてて展示するクラフトショップも少なくない。しかし、こちらでは屋号の通り、あまたのものを優劣もつけずに並べる。さまざまな手仕事を扱うが、やはり思い入れがあるのは焼き物だ。人間の営みに欠かせぬ「食」。お気に入りの器に普段の料理を盛り付けて食卓を豊かにすることは、人生を豊かにすることだと信じている。

「私は『もの』が好きなんです。それも、人間の生活を取り巻く『もの』が好き。日々使い続けることで愛着が湧き、いつしか同志になるんです」。

オンライン販売はしない。生産地や作家の話聞きながら、見て、触れ、感じる。最近、めっきり少なくなった「もの」と出会う楽しさが、ここにはある。



1/あまたの品々に目移りしてしまう店内。企画展も定期的  
に開催する。2/お茶の時間が待ち遠しくなる神谷理加子の  
急須11,000円をはじめ、島の窯元から届けられた沖縄やち  
むんたち。3/米軍基地に捨てられていた瓶を再利用したこ  
とに始まる琉球ガラスの歴史。ガラスとも思えぬ温かみのあ  
る質感が印象的だ。4/河井寛次郎記念館からほど近い  
場所。ここに店を構えたのは「偶然」と若本さん。



### MOTTAINAIクラフト あまた

☎075-531-5877 ●京都市東山区大和大路五条下ル石垣町東側65 ☺11時~18時 ☹年末年始※イベントはHPで要確認 <https://amatacraft.exblog.jp>  
もよりバス停は「馬町」



Noriko Wakamoto

日本各地の手仕事を取り扱う、町家のクラフトショップ。

「人間の生活を取り巻くものが好きなんです」

MOTTAINAI CRAFT  
AMATA

MOTTAINAIクラフト あまた オーナー 若本紀子



丁寧に仕込まれる、昔ながらの洋食を。

「『里』を残せるのは私だけだから」

手作りの洋食屋さん 里 2代目オーナー 櫻井理絵

SATO

この店名を聞くと、学生時代を思い起こす人も少なくないだろう。京都女子大学へと続く通称・女坂に建つ一軒の洋食屋「里」。創業は1973年。名物はベシヤメルソースから手作りのグラタンだ。

**度重なる家族問題に  
捧げた20〜30代**

「友達と遊ぶよりも、家で働くのが好き。そんな子どもでした」。

2代目は創業者の長女で「さとリエ」という愛称で親しまれている櫻井理絵さん。小学校が終わると、店でグラタンに使用するエビの殻を剥く。中学生になると、今度は厨房に入ってフライパンを振るようになる。「父母の店を継ぐのは当然」。大人になっても、そう信じて疑わなかった。

ものづくり好きが高じて、卒業後は京都造形短期大学で日本画を専攻。アパレル業界に就職したが、22歳のときに母が若年性認知症を患う。店を手伝うため実家に戻ったが、すでに赤字経営で火の車。無給でがむしやりに働いた。母の介護と店の仕事で毎日が終わる。まわりの子たちのように生きられない現実がつねに頭にあつた。結婚も無理だ。それでも、できないことを家族のせいにはしたくない。

時間を捻出し、自分が興味のある、アトや習い事、華道への挑戦に費やした。しかし、20代後半のとき、年子の兄が調子を崩し、ほどなくして大黒柱の父が階段から落ちて半身不随になってしまう。「家族のことに時間を費やした20〜30代でした」。



**今は平和です**



1/同店といえばやはりグラタン。一番人気のハンバーググラタン、創業時からの味を守る、ふりふり海老グラタン共に1,000円。2/粗挽き肉を手ごねで。自家製デミグラスソースも自慢の里の自家製ハンバーグステーキセット1,490円(ご飯、サラダ、スープ付き)。サラダは父から受け継いだ特製ドレッシングで。3/ランチタイムともなると京女生で賑わう店内。

その言葉はとても重く、ずしりと心に響いた。  
**お客さんの、自分のふる里を守るため**

当時の彼女を支えてくれたのは、他ならぬ店のスタッフたちだった。すでに2代目オーナーになっていたさとリエさんは経営を見直した。手作りのグラタン、昔ながらの父の味を守り続けるために、品数を絞り食材のグレードを上げた。さらに女子大が近い土地柄、女性が喜ぶメニューを増やしたところ、これが大ヒットしたのだ。勢いに乗り、祇園にオープンしたカフェBAR『さとリエ工房』も話題に。名物はフルーツカーヴィングや華道の経験を生かした華やかなパフェ。20代の頃、介護と仕事の合間を縫って修得したスキルを生かしたものだ。しかし喜んだのも束の間、その後も再びの経営難。そして両親の他界と試練が続いた。

現在43歳。「今は平和です」と安堵した表情で微笑む。それにしても、これまで心が折れることはなかったのだろうか。「『里』はふる里の『里』です。みんなの、そして父が残した『里』を残せるのは私だけだから」。

「会社の株式化が目標」と40代も店中心の生活を貫く。聞くと、愛称の「さとリエ」は「里」の看板娘「リエ」ちゃんに由来する。小学生のときに仕込みをしていたあの頃と同じ味を残すため。熱々のグラタンは皆にとつての思い出の味、そして彼女の想いそのものでもある。

**手作りの洋食屋さん 里**

☎075-541-7969 ●京都市東山区妙法院前側町451-1 ☎11時〜15時半 17時〜21時半(土日祝11時〜21時半) ④なし  
もよりバス停は「馬町」



1・2 / 閉鎖的な空間にしたいと考え、入口から奥のカウンターまで見通せる造りに。3 / 季節感のあるものを、と考案したフルーツサンド1,180円。イチゴ、桃、ブドウなど、旬のフルーツが順次お目見え。4 / 「注文が多いなあ」とボヤキながらも、兄が試作を重ねて作ってくれた清水焼・青磁のカップ&ソーサー。ブレンドは3種類(500~530円)。それぞれの特徴をより引き立たせるため、種類ごとに形状の異なるカップを使う。



### 市川屋珈琲

☎075-748-1354 ●京都市東山区渋谷通東大路西入ル鐘鉾町396-2 ☎11時~17時(土日祝は9時~) ㊟火、第2・4水  
もよりバス停は「馬町」



## 夢は次の世代を 育てること



*Ichikawa Yosuke*

築200年を越える町家に「市川屋珈琲」と染め抜いた暖簾がかかる。

「元々は祖父の陶芸工房で、青磁を焼いていました。登り窯が法令で規制されるまで、祖父たちはここに住んでいました。」

「市川屋珈琲」の店主、市川陽介さんは陶芸を生業とする家に生まれ、山科の清水焼団地で育った。祖父、父、兄も陶芸家だが、自身は家業とは別の道を選んだ。

客足が絶えない人気ぶり。「喫茶店はいろんな人が出入りする場所。どのお客さんにもフラットに接したい。」

清水焼に囲まれて育ち、清水焼発祥の地でコーヒーを淹れる市川さんは、確固たる思いを胸に、この店を開いた。

### 老舗コーヒー店で学んだ 客商売の真理

「大学生の頃、僕の下宿は皆のたまり場でした。そこで彼らにコーヒーをふるまうのが楽しくて、こんな仕事ができたらなと思うようになりました。」

いつか自分の店を持つ。独立を見据え、就職先を選んだのは「イノダコーヒ」。「修業なら歴史のある店で」と考えての決断だったが、同社での経験は、市川さんにとってかけがえのないものになった。

入社して最初の一年で、3000人分の顧客の情報を記憶した。

「何を注文するか、新聞は何を読むか、灰皿は必要か。そういった細かいデータを似顔絵付きで必死で覚ええました。」

歴史ある喫茶店で学んだのは「心のこもった接客、きちんとした食材。何ごと

築200年、祖父の陶芸工房で営むコーヒー店。

「『間違いないもの』は、お客さんの心に響く」

市川屋珈琲 店主 市川陽介

ICHIKAWAYA COFFEE

### 朽ちた祖父の工房に 自分の思いを乗せる

独立にあたり、小さなスタンドで開業も考えたが、イノダでの経験から「きちんとした佇まいの店でお客様を迎えよう」と思い直した。そこで老朽化が著しく、大がかりな改修を必要としていた祖父の工房に「思い切った僕の思いを全部乗せてみよう」と決め、具体化していった。

すべてのお客様に満足してもらえよう「ハズレ席」は作らない。季節の変化が感じられるサイドメニューを研究し、兄に頼んで、青磁で「持ちやすく冷めにくく、口当たりのいいコーヒーカップ」を作ってもらった。完成した清水焼のカップ&ソーサーは、市川さんのホスピタリティを象徴するような出来栄であった。

繁華街でもないのに、わざわざ足を運んでくれるお客さんのために、できることは全部やろう。こうして「市川屋珈琲」の物語は始まった。

店が軌道に乗る、スタッフの数も増えた。市川さんは次世代の育成に力を注ぐ。「うちの店では、独立心のある子を積極的に採用しています。」

自分が教えてもらったことを、下の世代に伝えていく。それが次の目標だ。市川さんの思いが詰まったこの場所で働くスタッフもまた、「間違いないもの」の確かさを信じながら、お客様を迎えている。



東大路にある馬町の交差点から東西に走る渋谷通を、西へ。夫婦が営む「和菓子屋さん」はそのあたたかさが稀有な店だ。

腕のいい父譲り、素材と手間を惜しまない

バス停「馬町」があるのは東大路と、渋谷通の交差点近くだ。今回訪れた和菓子屋の音羽屋は、渋谷通を西に進み、大和大路に折れすぐ位置する。

「このあたりの大和大路通は、畳屋、電気屋、風呂屋、薬局。むかしは商店街だったよ」と振り返るのは店主の大谷博昭さん、73歳。創業80年以上の歴史ある音羽屋の三代目だ。大谷さんは高校を卒業した18歳のときから、父が和菓子職人を務める音羽屋で働き始めた。

博昭さんが24歳のときに、父親は亡くなり跡を継ぐことに。同年に博昭さんは美津子さんと結婚、以来一緒に店を切り盛りしてきた。「親父はきつちりとした仕事を

する、腕のいい職人でした。しんこ餅を巻くのも、手際がよくて仕上がりがきれい。父と一緒に働いた18歳からの5年間は貴重な時間でした。前向きに仕事していた父の姿勢は、今でも忘れられませんし、見習っています。」

素材と手間が和菓子の味を決めると、博昭さんは考えている。名物のよもぎ餅は、生のよもぎをゆがいて作るから香りがいい。人気

のえび餅は、干しえびを惜しみなく使う。みたらし団子は、購入直後にたれを新たに塗って渡す。「お客さんが喜んでくれるのがうれしい。地元のお客さんが多いし、お寺さんもきてくれる。なかには『他の店もたくさん行っただけで、やっぱり音羽屋がおいしい』と、大阪や徳島からわざわざ買いに来てくれる人もいます」と、博昭さんはお客さんの話をうれしそうにしてくれる。美津子さんはその隣りでニコニコ。

何度も来てくれるお客さんに喜んでほしいから、新しい和菓子を考案する。「びつ栗」に「桃もち」。ユニークな名前も込みで、とにかく楽しんでほしいのだ。

取材中も音羽屋にはひっきりなしに客が訪れていた。顔なじみのお客さんとも観光客とも近所の子どもたちとも、話すのが好きなご夫婦。博昭さんと美津子さんの人あたりのよい笑顔を見ていると、「いいお店に来たな」とうれしくなってくる。和菓子もおいしいし、こしらえるご夫婦がまた味わい深い。良心的な働き者が営む、馬町の和菓子屋。知る人ぞ知る名店だ。

《持参人式》  
●1枚あればどなたでも(家族や友人でも)ご利用いただけます。  
《環境定期券制度》  
●(家族で土日・祝日に市バスでお出かけの際、同乗者は100円(子どもは50円)でご利用いただけます。



詳しくはこちら



ICOCAの市バス通勤フリー定期券であれば、京都バス、西日本JRバスにも乗れる! ※均一運賃区間内に限ります。



©「ICOCA」は西日本旅客鉄道株式会社の商標登録です。

市バスのフリー定期券(ICOCA)で便利でスムーズに通勤! 新年度の継続更新、新規購入はお済みですか?

One Day Pass から見える風景

翼くんの1日券のススメ

vol.29

馬町

Today's Route

- 馬町
今熊野
祇園
牛若
二条駅前
太秦天神川
猿田彦橋
二条城前
堀川蛸薬師

市バス・地下鉄ガイド



詳しいアクセス・時刻表はこちらから



今回翼くん使用の地下鉄・バス1日券。案内所、定期券発売所、市バス営業所等で購入可能。



生き物の名前がついたバス停

今回のバス停は「馬町」。鎌倉時代、鎌倉に贈るための馬を、この地でつないでいたことが由来だそうです。そこで今回は、動物の名前の入ったバス停を巡ってみることにしました。

まず、「馬町」から202番のバスに乗って、「今熊野」で下車しました。バス停から東に歩くと、今熊野観音寺があります。目を引く真っ赤な鳥居橋を渡って、ハイキング気分で広い境内を散策。奥に進むと、またまた真っ赤な医聖堂という塔があります。医学に貢献した人が祀られているそうです。僕も健康に暮らせるようにお参りしてきました!

観光におすすめなマイナー路線

バス停に戻り207番に乗って、「祇園」で乗り換え、西賀茂車庫行きの46番に乗車します。46番は神宮道から西賀茂車庫までをつなぐ長い路線です。上賀茂神社、四条河原町、岡崎公園……。あまり知られていませんが、人気の観光地に停まるので便利な路線です。ぜひ乗ってみてくださいね。

下車した「牛若」は、牛若丸(源義経)が生まれたといわれる場所。バス停から南に歩くと、牛若丸が産湯に使った井戸、産湯井が残っています。北側に進むと、大宮交通公園があります。小さい頃、

おじいちゃんに遊びに連れてきてもらった懐かしい場所です。2021年にリニューアルされた園内には、本物の信号機や道路標識、模擬道路もあり、子どもが交通ルールを覚えられるよう設計されています。隣接する京都市北消防署の消防車が間近で見られるので、子どもに人気。家族連れで目一杯楽しめるスポットです。

由緒ある猿だらけの神社

もう一度46番に乗り「二条駅前」で下車。地下鉄東西線に乗り「太秦天神川」で乗り換え、8番で「猿田彦橋」に到着。近くにある猿田彦神社に立ち寄りました。境内のあちこちに、木彫りや石像の可愛い猿がいるので楽しかったです。圧倒されたのは、樹齢700年のご神木。幹周りなんと3m60cmもあるそうです。

続いて地下鉄東西線に戻って「二条城前」で乗り換え、ゴールを目指します。9番に乗り、「堀川蛸薬師」に着きました。蛸薬師通は新京極にある蛸薬師堂の僧侶が、戒律を破って病気の母の好物であるタコを買った話にちなんで、名付けられたそうです。

歴史ある京都には、ユニークな地名がたくさんあります。由来を知るのも面白いですね。皆さんも名前に注目して、地下鉄・バスに乗ってみてはいかがでしょうか。

# 三洋化成の挑戦を知る 3つのポイント

## 1 化学のちからで 化学の枠を越える

化学のちからは無限ととらえる三洋化成。化学のちからで化学の枠を越えたイノベーションに取り組む。たとえば宮崎県新富町と協力し、化学肥料や農薬の低減と高付加価値作物の生産につながる「ペプチド農業」の開発や、匂いの可視化で生活の質を高める「匂いセンサー」の事業化を目指すなど、三洋化成の技術・ノウハウと外部の知見とのハイブリッドで新ビジネスを創出中だ。



## 2 カーボンニュートラルの 達成とQOL向上に貢献

2030年のありたい姿に向けた経営方針「WakuWaku Explosion 2030」において、カーボンニュートラルの達成とQOL向上への貢献を掲げて取り組みを推進している。CO<sub>2</sub>削減と回収・利用およびエネルギーマネジメントを進めるとともに、QOL向上を実現する新製品開発やヘルス・メディカルケアおよびライフケア事業を展開。持続可能な社会の実現に貢献していく。



## 3 ワクワクする未来に向けて OneTeamで取り組む

「OneTeam」という言葉には、営業・研究・生産・コーポレートといった部署の枠を越えて、メンバーが一丸となって考え、挑戦していく意志が込められている。実現のためには、会社の目指すゴールへの道すじを、各部署そして個人が現場レベルまで落とし込んで実行することが不可欠だ。挑戦を繰り返して、グローバルでユニークな高収益企業へ飛躍し、ワクワクする未来の実現を目指していく。



三洋化成工業株式会社  
代表取締役社長 兼 執行役員社長  
樋口章憲さん

1959年三重県生まれ。東京理科大学大学院工学研究科修了後、1984年入社。同年10月サンノブコ株出向の後、同社社長に。2020年三洋化成代表取締役兼執行役員副社長。2021年6月から現職。

# きょうの 挑戦者 たち 最終回

全従業員の情熱が挑戦への原動力。  
化学のちからで、ワクワクする未来を目指す！

「きょうの挑戦者たち」最終回にご登場いただくのは  
三洋化成代表取締役社長 樋口章憲さん。  
「全従業員が主役となり、化学のちからでイノベーションを起こす！」  
との情熱あふれるお話をお聞きしました。

110年以上、暮らしを支える  
京都の機能化学品メーカーとして

三洋化成工業株式会社は東福寺駅の北側に本社があります。創業は1949年ですが、前身である多田石油製造所を含めると110年以上の歴史があります。私たちは「機能化学品メーカー」として、みなさまの暮らしに役立つ機能化学製品を一貫して生み出してきました。

機能化学品とは、「はたらき」、すなわち機能や性能を付与した化学品のこと。そのはたらきこそが、私たちが社会に提供する付加価値です。「もつときれいに」「もつと安全に」「もつと地球にやさしく」と願いながら、お客さまそしてその先にある社会の要望に耳を傾け、社是「企業を通じてよりよい社会を建設しよう」のもと、B to B企業として解決策(ソ

リューション)を提供し続けてきました。このようにして生み出した私たちの製品群は、約3000種類にも上ります。

皮膚への刺激が少ないシャンプー原料をはじめ私たちのつくる機能化学品は、化粧品、自動車、風力発電用の風車、パソコン、プラスチック、飲み薬など、非常に多くの場面で活躍し、皆さまの暮らしを支えています。

情熱とスピードで結果を出していく

三洋化成は、DEIの推進や働き方改革などにより、多様な人材が誇りや働きがいを感じながら、自分らしくいきいきと活躍できる環境を整えています。そして、従業員一人ひとりが主役となって輝き、達成感を味わえる企業を目指しています。

あらゆる挑戦において原動力となるのが従業員個人の情熱です。全従

業員が主体性を持って最大限の能力を発揮することで、新たな付加価値を社会に生み出す。こうして、三洋化成はワクワクする未来が拓けると信じています。実はいま、京都府や京都市と連携し、京都伝統産業が抱える課題の化学的解決に挑むプロジェクトに携わっています。これはまさに従業員たちの個人の情熱によって始まりました。社会的にも意義深いものです。

私たちは「化学のちからで化学の枠を越えてイノベーションを起こす」を合言葉に、「カーボンニュートラルの達成」と「QOL(クオリティ・オブ・ライフ、生活の質)向上」に貢献していきます。これからの時代を考えると、この2つは欠かせません。様々な課題と向き合い、私たちらしい価値の提供を行っていきます。

成功のカギを握るのは「スピード」です。お客さまからは欲しいものを必要なタイミングで提供することが求められています。

1日でも早くお役に立つために、お客さまが満足するラインまで到達できればスタートすればいい。まずは事業を立ち上げて、そのあとお客さまの要望を取り入れながら、さらによい形にしていけばいいのです。小さくても構わないから「すぐに」結果を出す。そのためには「自前主義」にこだわりすぎず、足りない部分を補うべく異業種と協業することも重要です。いま、若手社員が中心となって「ペプチド農業」や「匂いセンサー」といった新分野でのプロジェクトが進んでいます。新分野であっても5年以内、長くても10年以内には結果を出したいと思っています。

すべてのステークホルダーの皆さんがワクワクする未来、さらには持続可能な社会の実現に向けて、私たち三洋化成はOne Teamとなり、情熱とスピード感をもって挑戦し続けます。

※ダイバーシティ(多様性)、エキイティ(公平性) & インクルージョン(包容)

### 三洋化成とは

京都を代表する機能化学品メーカー。生活・健康、石油・輸送機、プラスチック、繊維、情報・電気電子、環境・住設などの産業分野で幅広く事業を展開。1949年、三洋油脂工業株式会社を創立、1963年から現社名。東証プライム市場上場。連結従業員数2106名、米国、中国、韓国、台湾、タイ、マレーシアに事業拠点をもつ(2022年12月31日現在)。1907年に創立した前身の多田石油製造所時代を含めて、京都で100年以上の企業として「京の老舗」にも選ばれている。



### 三洋化成工業株式会社

●京都市東山区一橋野本町11-1  
もよりバス停は「泉涌寺道」

公式WEBサイト  公式Twitter 

～文化庁京都移転プラットフォーム～

京都の文化を考える Vol.4 佐々木酒造 代表取締役 佐々木晃さん

日本酒を入りに、さまざまな「京都の文化」に触れて。洛中の老舗酒蔵、伝統をつなぐ思い。



令和5年3月27日に文化庁の京都移転を迎えるにあたり改めて京都の街に息づく多様な文化に触れてみたい。リレー対談『京都の文化を考える』第4回のテーマは「日本酒」。1893(明治26)年創業の老舗「佐々木酒造」の代表取締役・佐々木晃さんとともに、京都の酒造りが受け継いできた文化と、これからの伝統のあり方について考えます。

「ちょっと邪魔くさいな」と思いながらもやっている部分もあります。でも、やめる勇気がない(笑)。

「洛中と呼ばれる京都の中心に近い場所に蔵を構える『佐々木酒造』。千利休が茶の湯に用いたと伝わる名水で仕込んだ清酒『聚楽第』で知られる、老舗の造り酒屋です。日本酒という存在を通して、京都の文化をどのように捉えていらっしゃいますか？」

佐々木「お酒造りは京都の伝統的なものですが、私自身は、日本酒そのものが文化だとは感じておりません。京都市は2013年に『清酒での乾杯を広めよう』と、全国で初めて『日本酒乾杯条例』(京都市清酒の普及の促進に関する条例)ができました。日本酒を飲む時、京焼や清水焼の酒器を使い、和食と一緒に召し上がっていただく。また、和食を提供される割烹や料亭に行く時には着物を着たり、お店では生花や掛け軸といった和の設えでお客様をおもてなします。そういう風に、日本酒を飲むことを通して、様々な京都の文化に触れる機会を増やすことが条例の目的になっています。

日本酒単体ではなくて、日本酒を取り巻くすべてが京都の文化であって、その中の端っこの方に日本酒が居させてもらっている、と思っています。

「正月のお屠蘇をはじめとする四季折々の節句にいただくお酒や、神社仏閣への樽の献上など、日本の伝統的な文化や習慣に日本酒は欠かせないものです。佐々木「佐々木家は元々、酒屋を営んでいたのですが、『神棚に供えてもらえるものを作りたい』という思いから、明治の頃に造り酒屋を始めたと思っています。先ほど『日本酒そのものが文化だとは感じない』と言いましたけれども、お酒造りという仕事の中には伝統や文化が息づいているとも言えるかもしれません。毎年、秋に収穫された新米を使ってお酒造りを始める時には、今も古来と変わらず、梅宮大社さんに醸造安全祈願のお参りに行きます。そして冬の期間にお酒造りを終えたら、次は松尾大社さんへ参って『今年も無事に終わりました』とお礼のご報告をしています。

HPはこちらから

文化庁 京都へ

Agency for Cultural Affairs moving to Kyoto

行政、経済界、文化団体等のオール京都で構成する「文化庁京都移転プラットフォーム」は、文化庁と連携し、京都の文化を活かした地域活性化へ向けて、取り組んでいきます。文化庁移転に向けた取組状況等はこちら <https://bunka-iten.kyoto/>

WEBでは本記事とミニコラムを公開中!

フラットエージェンシー × ハンケイ500m

今号のバス停「馬町」から自転車ですぐ

# 京阪七条駅付近にある、学生にうれしいマンション探訪!

『ハンケイ500m』特集で取り上げたエリアから、自転車ですぐの物件を紹介するコーナー。今号は京阪七条駅近くにある学生向けマンションです。現役大学生が住み心地をチェックします!

**Kさん**  
京都女子大学生生活造形学科3年生。今は実家暮らし中。



**NO-SIDE 306**  
¥52,000/月

物件基本情報【住所】京都市東山区本町4丁目136 / 賃料 5万2000円 / インターネット専用線配線済み / フローリング / 南向き / 間取り 1K / 面積 21.28㎡ / 築29年 / 鉄筋コンクリート ※掲載情報は2月22日時点の情報です。



京阪「七条駅」から徒歩7分。奈良街道沿いに位置する「NO-SIDE」は、学生さんにおすすめの物件。側面についた丸い窓が目印の3階建てです。今回探訪したのは、物件から自転車で10分ほどのところにある京都女子大学に通うKさん。「オートロックで、オーナーさんも住まれているので女性の一人暮らしも安心ですね。実際に物件を見に来るのは初めてですが、ワンルームが思っていたよりも広くてびっくりしました」。今回のお部屋は明るい南向き。さらに天井が高めで開放感もあります。「今は実家で暮らしていますが、大学最後の1年は一人暮らししてみたい。住むなら、こういうところがいいですね!」とKさんもお気に入りの様子です。

号で紹介するのは、古都の風情が残りながらもアカデミックな施設がある七条エリアの物件です。すぐ近くには、千手観音で有名な三十三間堂、また豊臣秀吉を祀った豊国神社、耳塚など、歴史の本にも登場する有名スポットがたくさんあります。少し歩けば清水坂や茶わん坂といった、陶磁器の窯元も多いエリアです。著名な展覧会も開催される京都国立博物館も近くにあり、アカデミックな雰囲気も漂います。

正面通をすぎて、女坂をのぼれば京都女子大学。3年生のKさんに、このエリアについて聞いてみました。「歴史や文化など、いろいろなことを学ぶのが好きな私にとっては、とてもワクワクするところ。昔ながらの和菓子屋で餅菓子を買って鴨川の散歩もいですがね。繁華街から少し離れた、京都らしさを感じられるのも魅力的です」と話してくれました。



文化的で、アカデミックな町に住もう。

ハンケイ500mに登場した街に住みたい

京都をもっと深く知りたい

そのワガママ、すべてフラットエージェンシーへ!

フラットエージェンシー 本店営業部  
☎0120-75-0669  
●京都市北区紫野西御所田町9-1  
◎10時～18時(毎週火曜日・第2水曜日定休)  
<https://flat-a.co.jp>  
もよりバス停は「北大路堀川」

不思議な言い伝えが残るパワースポット、  
神泉苑を訪ねる。

神泉苑の中心には大きな池があり、水を司る龍神「善女龍王(ぜんによりゅうおう)」が住むという。おかげで、この池はどんな日照りでも一度も枯れたことがないそう。池に浮かぶ島に善女龍王社が祀られているので、願い事を念じながらその島にかかる赤い橋を渡ってお参りすると、一つだけ願いが叶うとか。



実は花見発祥の地とのいわれあり！  
知る人ぞ知る桜の名所です。



ゴールには、すし会席が待っている！いざ女子一人旅。  
洗練された古着屋を発見！  
ドーナツを片手に商店街を散策すると、  
その前に立ち寄った神泉苑には伝説の大池が。  
春風が心地よい京の里山「高雄」に向かおう。  
京都駅からバスではほんの30分。

# 京の里山

vol.20  
神泉苑周辺編

思い立ったらすぐ行ける

日本で唯一の回転する神社！

神泉苑に来たら、恵方社にも立ち寄ってほしい。毎年大晦日に新年の恵方に合わせて社(やしろ)の向きを変えるというなんとも珍しい神社。



財布の中に入れておくとお金が貯まるとされる「くもの糸」というお守り。種類豊富な授与品も要チェック。

カリッ、ふわっ、とろ〜り。  
新食感のクレームブリュレ  
ドーナツを食べ歩き。



神泉苑から南に少し歩くと見えてくる三条会商店街。甘い香りに思わず引き寄せられたのが「Brulee Kyoto」だ。看板商品のクレームブリュレドーナツは、軽くてふわふわの豆乳ドーナツの中心に、とろりと濃厚なカスタードクリームが。なんと表面をその場で炙ってくれる。ほろ苦いキャラメレが香ばしい。



同じく三条会商店街にある「Prince of Peace vintage」。100年以上前のヴィンテージ・ワンピースから民族衣装まで取り揃える古着屋だ。店主がアメリカやヨーロッパに赴き、「実用的なもの」にこだわり、買い付けている。確かに、普段着にすぐ取り入れてみたい素敵なアイテムばかり！

タイムレスなセレクトが魅力の  
ヴィンテージウェアショップ。

宴会もできるお座敷ではカラオケも  
楽しめます！予約受付中。

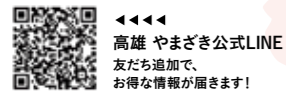


高雄 やまざき

☎075-881-2303 ●京都市右京区梅ヶ畑  
高鼻町11 ☎11時~21時 年中無休  
もよりバス停は「高鼻町」

各種SNSをチェック！

Instagram @kyoto\_ryokan\_yamazaki  
Facebook @Ryokan.Yamazaki



高雄 やまざき公式LINE  
友だち追加で、  
お得な情報が届きます！

ホールスタッフ募集中！  
お電話にてお問い合わせください。



すし会席(4500円):  
寿司、お造り、先付け、豚しゃぶ、  
炊き合わせ、デザート

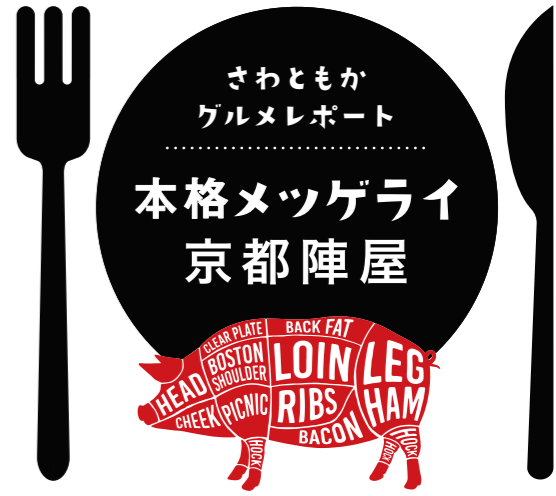
本日のお宿、「高雄やまざき」に到着。お目当ては名物の「すし会席」だ。厚みのあるマグロに、身の締まった鯛、極め付けはとろける甘みのウニ……。その日の朝に仕入れた鮮魚を板前が握っているから、どのネタも新鮮！店主自慢の灯籠が見事な日本庭園を眺めながら、ご馳走をいただく。ゆったりとした贅沢な時間に、心が和む。



羽を伸ばしに高雄へ。  
日本庭園を眺めつつ、  
豪華な食事を満喫！



豚の腸を使用したジューシーな黒豚フランクフルト。基本はボイルがおすすめですが、今回のようにカットして焼くなら、フライパンに出た脂もソースと合わせて和えるのがコツ。



北大路に本格ドイツ製法のベーコン・ハム・ソーセージを扱うメツゲライが誕生。自宅で簡単にできる美味しい食べ方を、さわともかさんがレポートします。

メツゲライ (Metzgerei)  
ドイツ語で、ベーコンやソーセージなど食肉加工品を扱う専門店のこと。

VOL.05  
黒豚フランクフルトの  
カレーブルスト



フリーアナウンサー  
さわともかさん  
大阪市出身。高校在学中に「MBSヤングタウン日曜日」(MBSラジオ)でデビュー。95年に東北放送へ入社アナウンサーに。2001年からは関西を拠点に、「原田伸郎」のびのび金ようび(ラジオ関西)など多数の番組に出演。夫の転勤に伴って2年間を上海で過ごしたのち、20年に日本へ帰国、京都在住。北大路が大好き！一男一女を育てながら、現在はフリーアナウンサーとして活動中。

カリーブルストという料理、皆さんご存知でしょうか。ソーセージにカレー風味のソースをかけたごくシンプルな料理で、発祥の地、ドイツでは根強い人気を誇る屋台グルメなんです。京都陣屋のご夫妻によると、家でも簡単にできるそう。さっそく作り方を聞きました。

使うのは黒豚フランクフルト。これをカットして焼き、ケチャップ大きじりにカレー粉小さじを合わせたソースで和えたら完成！なんと簡単！フライパンの余熱で温めなおすと熱々でいただけます。

できたては、辛さ以上にカレーのスパイスが感じられて、風味が鮮やか！フランクフルトからじゅわっとしみ出る黒豚の旨味もやっけます。これはビールを飲まずにいられません！カレーは子どもも大好きな味なので、お弁当にも向いていそうです。

「トルティーヤで巻くと、食べごたえが出ておいしいですよ。陣屋さんオリジナルの食べ方も試してみたいです！」

イートインメニューも充実！  
美味しいビールと一緒にどうぞ！

京都陣屋  
☎075-748-0666 ●京都市北区小  
山西大野町78 ライオンズマンショ  
ン1F(北大路新町交差点の南西  
角) ☎平日11時~18時、土日10時  
~20時 ⑥月  
もよりバス停は「北大路新町」





文化庁京都移転記念



# ハンケイ500m 春 SELECTION

新年があけると、身の回りのものを新調したり、新しく何かを始めたり……。春に向け、ポジティブな気持ちが湧いてきます。前号に続き今号も、本物志向の京都人も納得する新商品をご紹介します。文化的にゆったりと、豊かな生活をはじめましょう。 ※価格はすべて税込です。

RECOMMENDED ITEMS FOR SPRING

## OBJ ROKKAKU EYEWEAR DESIGNシリーズ



「ROKKAKU EYEWEAR DESIGN」は、欧米や日本のメガネ史に残る名品をベースに、アイウェア専門店「OBJ」が、現代に合わせて創り出すシリーズです。第1弾の「Sky Ace」は、京都に拠点を構えるファッションブランド「RAINMAKER」とのスペシャルコラボレーションモデル。フレームは丸みを帯びた逆三角形のクラウンパントで1940～50年代にフランスで隆盛を極めたものです。メガネのつるには唐草模様をあしらひ、細部に至るまでこだわり抜かれた気品漂う一品をぜひ。

ROKKAKU EYEWEAR DESIGN Sky Ace (グリーン/ネイビー) 46,200円



ホームページはこちら



## 京都芸美堂 春のお出かけグッズ



がま口バッグ 5,280円



がま口財布(3.3寸) 1,650円



ホームページはこちら

伝統工芸の技術を生かし、現代のライフシーンに馴染むアイテムを生み出す「京都芸美堂」。西陣織の織地を使用した「がま口バッグ」と「がま口財布」は、すべて職人の手づくり。精美な織地は、美しいだけでなく丈夫でシワになりにくいのが特徴です。高級感があり、個性的なおしゃれを演出するバッグは、和装はもちろんシンプルなドレスにもよく合います。絵柄の種類も豊富な財布は、ちょっとしたプレゼントに最適です。

## 京都島津

### 絆の兜



平安京の伝統美が息づく京都島津の五月人形。細部まで匠の技術が光ります。壮麗な兜のデザインは大鍬形と長鍬形の2種類。鍬形台の中央と吹き返し部分に、スワロフスキーがあしらわれています。「お子様の未来が輝かしいものになりますように」。そんな思いが込められたスワロフスキーは、琥珀、緑、紫、青の4色展開。節句を伝承し、家族みんなのお祝いの気持ちを形にできる、特別な逸品です。



ホームページはこちら



絆の兜 247,500円

## SUETOMI AoQ AoQのあん



AoQのあん(小倉あん/こしあん/味噌あん)各918円



京菓子の老舗「末富」が手がける「SUETOMI AoQ(アオキュー)」。鮮やかなブルーのパッケージは、ホワイトデーや新年度のギフトにぴったり。中でも伝承される末富こだわりの三種の餡を瓶詰めにした「あん」シリーズはおすすです。あずきの旨みを粒あんでしっかり感じられる「小倉あん」、滑らかな舌触りの「こしあん」、独特の甘じょっぱさがクセになる「味噌あん」。魅焼きせんべいやフィナンシェにたっぷり添えて、お召し上がりください。



ホームページはこちら

## 京つけもの もり おとうふ

伝統の味を守りながら挑戦を続ける「京つけもの もり」の新作、豆腐のお漬物2種。本田味噌の西京白みそと宝酒造の本みりん漬けた「おとうふ」は、なんと上品でクリーミー。濃厚ながらさっぱりとした新感覚の味わいです。「もろみおとうふ」は、甘いおかず味噌の金山寺味噌に漬けたもの。ご飯にのせても、そのまま晩酌のおともにしても最適です。どちらも豆腐は「嵯峨豆腐 森嘉」製。しっとりなめらかな舌触りをご堪能ください。



ホームページはこちら



おとうふ・もろみおとうふ いずれも756円(4月より864円)





お茶の楽しさを  
知ってもらえると嬉しいです

京都wabitasスタイリスト 兼田藍さんプロデュース

# お茶会イベントレポート!

お茶会の亭主・安田さん

お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。

今年1月、京町家・祥雲邸にて「京都wabitasバレンタイン茶会と着物初心者講座」が開催。20代女性を中心に10名が参加しました。お茶の初心者がほとんどでしたが、和やかに作法を教えてくださいながら、楽しくお茶をいただきました。今回、兼田さんが選んだ「チョコふやき」は、京菓子の老舗の新ブランド「SUTOMI A O Q」のもの。伝統的な麩焼き煎餅に上質のチョコレートをかけたお菓子です。呉服メーカーでモノづくりに関わる、安田さんの点てた美味しいお茶と美味しいお菓子に、ほっこり笑顔の広がるお茶会になりました。



お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。

お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。



お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。お茶会には、お菓子も楽しかったです。お茶の楽しさを知ってもらえると嬉しいです。



お気軽にご参加ください

京都wabitas イベント情報

次回、3月8日(水) 着物のしゃれた合わせ方が学べる 着物コーディネーターと反物の試着体験講座

どんな着物が似合うかわからない、帯とのコーディネートや素敵な小物使いを知りたい……、という着物ビギナーさんのために、着物の試着体験講座を開催します。参加者が選んだ反物を、京都wabitasスタイリストの兼田さんが着物を着た時のように着付けてくれます!

3月8日(水) wabitas着物コーディネート体験講座 主催・講師:兼田藍(京都wabitasスタイリスト) 場所:新町三条 祥雲邸 京都市中京区三条町新町通三条下ル

上質な着物を取り扱う通販サイト

## 京都wabitas

今回、右ページでコーディネートされた着物も京都wabitasのもの。紬・御召・小紋の正絹反物・麻着物・帯・長襦袢など、高級反物を幅広く揃えます。ショールームは事前予約制。サイトで見つけた気になる品を、手にとってじっくりと選ぶことができます。

☎075-342-2088 (平日9時~17時) ◎9時~17時 ㊤土・祝・年末年始



ハンケイ500m 着物コラム

# 着物を自由に楽しむための 知っておきたい 着物のあれこれ

着物はもっと自由に、楽しく——。 そう話す着物スタイリストの兼田藍さんが「お花見にお出かけするときの着物」を紹介します。



- ◆ 着物 …… 苺と葉っぱの市松柄小紋
- ◆ 帯留め …… 螺鈿の帯留め
- ◆ 帯 …… 浮き織の半幅帯
- ◆ 帯締め …… 青紫の3分紐



着物スタイリスト 兼田 藍 さん(23)

春といえばお花見ですね。京都には桜の名所がたくさんあります。平安神宮の紅しだれ桜、祇園白川や哲学の道の桜のトンネル、円山公園の夜桜など、桜の種類も表情もさまざま。そんな「桜めぐり」にぴったりの着物を選びました。

小紋は春らしく薄ピンク色の地に苺の実と葉の市松柄。帯は結びやすい半幅帯で、パステルカラーのイエローとグリーンで明るい

雰囲気。裏地の水色がさし色となり、華やかさを添えています。半幅帯は和装の中でもカジュアルな帯なので、帯揚げと帯締めはなくてもかまいませんが、アクセントとして螺鈿の帯留めと細めの帯締めをプラス。気軽さの中に折り目正しい雰囲気があるコーディネートに仕上げています。桜を見た後は、人気の甘味処や和雑貨のお店を散策するのもよし。春のお出かけを楽しんでくださいね。

### PROFILE

大阪出身。高校卒業後、着物の専門学校へ。和裁や着付け、コーディネートを習得。「着物に関わりたい」と2020年、京都wabitas入社。SNSでの着物情報の発信やショールームでの案内に携わる。

# 人が集まり、 賑わう商店街に なるには？

「ポストコロナ時代の  
観光型商店街と活性化について」  
@オープンイノベーションカフェ KOIN



そんな考え方もあるのか!!  
「人を呼ぶ商店街」をテーマに店舗経営者と専門家、学生らが集まり、  
全6回のワークショップを開催。毎回和やかな雰囲気で見聞交換が行われ、  
最終日には「今後もこうした機会を」との声が相次いだ。

交流を呼びかけたのは(社)京都知恵産業  
創造の森。2018年、京都での創業ベンチャー  
支援や人材育成、またさまざまな人々の交流等  
を進めるために設立され、翌年、その活用の中  
として四条烏丸・京都経済センター3階にオー  
プニングカフェ「KOIN」をオープン  
した。これまでも学生や若い起業家向けのス  
タートアップ支援など、新しい一歩を踏み出す人  
の共創の場として活用されている。今回の「伝  
統革新調査研究プロジェクト(商店街編)」は、  
広く商店街の経営者に呼びかけ、KOINとし  
ては初のポストコロナ時代の商店街を考える交  
流会開催となった。

## ポストコロナ時代のビジネスとは

2022年8月から約半年間かけて、「ポ  
ストコロナ時代の観光型商店街の経営と活性化」  
をテーマにプロジェクトをスタート。未来に向け  
た商店街について話した。

人口減少や高齢化、コロナ禍といった共通問  
題を背景に、毎週、バラエティに富むゲストを迎え  
多分野・多業種からのユニークな事例について  
考察。参加者の中には、プロジェクトの開催中  
に即同様の企画を実践にうつしたという前向き  
な報告もあった。交流会の内容は次の通り。

- 第1回 京都府立大学名誉教授 宗田好史氏  
「観光客向け商店街の現状と課題」
- 第2回 グラスハバコンサルティング株式会社  
代表取締役 中野雅公氏「コロナ禍での観光業

## コロナ前より拡大する観光需要 これは打って出るしかない!

● 第3回 京都市建設局 みどり政策推進室課  
長 葉山和則氏「都市インフラとの連携について」

● 第4回 京都府立大学生命環境学部准教授  
石川敦雄氏「都市空間としての商店街の存在に  
ついて」

● 第5回 Vita(ヴィータ)経営コンサルティング代  
表 岩崎弘之氏「観光商店街の集客の具  
体的活動」

● 第6回「振り返りとまとめ」  
最終回となる第6回は、「商店街の今後」に  
ついてそれぞれが熱い思いを吐露し、2時間半の  
大討論となった。そんな熱い討論の一部を紹介。

平元：初回で、「これから観光需要はコロナ前よ  
り拡大する」という宗田先生の話が印象的でした。  
新大宮商店街もお客様に喜んでもらえるよう、  
決意を新たにがんばろうと思いましたね。

宗田：欧州でインバウンドが増えたときは、同時  
にブランドや食文化が洗練化して栄えました。  
京都の街もこれから本番です!

西澤：出席できなかった4回目の「買いたくな  
る顧客心理」が気になっています。

小林：いやあ、面白かったですよ。人は甘いも  
のを食べると自分に甘くなり、いい香りがすると  
相手の話を受け入れやすくなるそう。私たちの  
納屋町商店街でも入口に甘味処、通りの中ほど

にコーヒー屋を置こうかと(笑)。

大谷：灯りも人の心に影響を及ぼすと聞き、稲  
荷繁栄会では街灯をオレンジ色のLEDにしま  
した。様子がガラリと変わり、素敵になりました。  
石川：3回目の「公園のイベント活用」も興味  
深かったです。嵐山商店街でも、亀山公園で何  
かしたい!と動き始めています。

葉山：行政も公園の管理から活用へとシフトし  
ています。商店街さんともに「人がつながる」  
場になれるよう応援したいです。

西澤：新京都極商店街では誓願寺前で定期的にイ  
ベントを開催しています。買い物客に抽選のチ  
ケットを渡し、賑わっています。

石川：そういう成功事例を、商店街を超えて共

有できるこの場合は、貴重ですね。

大谷：商店街に入るお店が少ないことも課題です。  
メリットを作りたい。

小林：外国人から見ると、その国を知るには商  
店を見て回るのが一番。商店街にはそんな隠れ  
たインセンティブ(動機付け)があるはず。

平元：普段の必需品が買える一方で、そこでし  
か手に入らない魅力的な品物がある。そんなハイ  
ブリッド商店街を目指し、ITの効果的活用も  
含めて学びを深めたい。

小山：商店街は可能性に満ちていますね。ゴール  
をあえて設けず、和気藹々と活発に交流できるの  
がKOINの良さです。今後も肩肘張らず、気軽  
に皆で話し合える場をどんどん作りたいと思います。

## オープン イノベーションカフェ



KOIN(Kyoto Open In  
novation Network)  
は、新しい一歩を踏み出す  
人のための「共創の場」で  
す。事業を始めたい、広げ  
たい、応援したい。そんな新  
しい挑戦を応援するため、  
フィールドや時代を超え、  
“京都の知恵と技術”が集ま  
る場所です。ミーティングは  
もちろん、自身の想いやアイ  
デアを発信したり、自由に  
活用できます。さまざまな  
ワークショップやイベントも  
随時開催中です!



詳しくは  
こちら

## 今回の出席者の皆さん



稲荷繁栄会  
大谷茶園  
大谷英之さん



嵐山商店街  
嵐山いしかわ竹乃店  
石川恵介さん



新京都極商店街  
京のふるさと  
西澤摩耶さん



納屋町商店街  
小林呉服店  
小林満さん



コメンテーター  
京都府立大学名誉教授  
宗田好史さん



新大宮商店街  
朝ごはん ぶん  
平元俊一さん

## その他の参加者

(一社)京都知恵産業創造の森 理事 小山幸司郎さん  
京都市建設局 和則 葉山 和則さん  
本誌編集長 円城 新子



もりけんたろう  
森健太郎先生

きたむらしのぶ  
北村隼さん



# 電気情報工学



電気情報工学科本科5年生の  
政次春輝さん。授業で作成し  
た電動キックボードはオープン  
キャンパスで披露された



ななもりまひろ  
七森公碩先生

ひがしであらひ  
東出稔平さん

京都北部・舞鶴の  
舞鶴工業高等専門学校を訪問！



電気情報工学科本科5年生の北村隼さんによる、ハンダを付ける技術を習得するサポートのため手の動きのデータ化。将来はこの技術を、自然災害や交通事故の対策に役立てたいと構想は広がる。



## 技術で社会に貢献



最近、  
学生が  
面白い

vol.34

社会をもっと便利にしたい。

そんな熱い想いを胸に15歳という若さから

実践的な勉学に励む学生がいる。

京都府舞鶴市にある舞鶴工業高等専門学校を訪問した。



目指すは世界に羽ばたく技術者！  
モノづくりが大好きな学生たち

中学校の卒業後、モノづくりが好きで、レベルの高い技術者を目指す学生が集まるのが高等専門学校、通称「高専」だ。高専は5年制の本科、そのうえに2年制の専攻科があり、専攻科を修了した学生は学位授与機構の審査を経て、学士の学位が取得できる。国立の高専は全国に51校あるが、京都府舞鶴市にある舞鶴工業高等専門学校は、本科では機械工学・電気情報工学・電子制御工学・建設システム工学の4学科、専攻科では総合システム工学があり、未来に羽ばたく技術者を育成している。今回は、電気・電子・情報・通信を総合的に学ぶことができる電気情報工学科の研究室を訪ねた。

最初に訪れたのはパワーエレクトロニクスが専門の七森公碩先生の研究室。「エンジ

ニアにとって大事なのはセンス。15歳から機械を相手にして手を動かし続けると、技術のセンスが磨かれます」と七森先生。たとえば、「きれい」ではない電気回路ではノイズが生じるため余計な電圧がかかったり、コンデンサの寿命を縮めたりする。そのような経験を積み重ねることで電気が「見える」ような感覚を得られる人もいるという。ここ舞鶴高専で回路計算による電気の可視化を研究しているのが専攻科2年・東出稔平さんだ。将来は誤動作がなく従来よりも小さいサイズの電力変換器を開発し、電気自動車などに応用したいと語る。

別の研究室ものぞいてみよう。人工知能(AI)の一つである機械学習やディープラーニングを教える森健太郎先生もまた、

若いうちから実践的な技術に触れる重要性を語る。「情報分野は技術の進歩が早く、最先端の技術が1年後には古くなるということもザラ。仕組みを理解してからコンピュータをさわるというステップでは遅いと思っています」と森先生。

舞鶴高専では「専門的な知識をつける」「論文を読む・書く」「社会のニーズをキャッチする」「研究に没頭する」を縦横に進めている。卒業後すぐに社会で活躍できるだけでなく、新しい技術を開発し、より便利な社会を作り出す技術者を育てているのだ。

本科生800名、専攻科約40名のうち、

560名が敷地内にある寮で共同生活を送るのが舞鶴高専の特徴だ。わからないことや学校や生活面の悩みを、友人や先輩、あるいは宿直する教員に話しやすいのがメリットだ。学生同士、また学生と先生の距離が近く、勉強で悩む時間が減るため体得するのが速い。

学生たちの興味はメタバース、VR、ハードウェア、ソフトウェアなど分野はさまざまだが、将来の夢を聞くと、皆が目を見守らせて「自分たちが作った技術で社会に貢献したい」と話していた。多くの人たちが快適に生活できるようにと願い、今日も彼ら、彼女らは勉学に励んでいる。



インダは  
学生の活動を  
応援しています。

株式会社インダ

〒601-8438  
京都市南区西九条東比永城町  
75番地 GRAND KYOTO 3F  
もよりバス停は「九条大宮」



新卒採用の情報は  
こちらからご確認ください

QUESTION's REPORT

京都市中心部、河原町御池通交差点に誕生した京都信用金庫の新拠点「QUESTION(クエスチョン)」。本誌編集長の円城新子がパーソナリティを務める館内限定『QUESTIONラジオ×ハンケ1500m』の今回は、タイ料理店を運営しながらアジアの子どもたちに教育の機会を提供する株式会社菊岡夫婦社(きくおかめおとしや)の菊岡美紀さんをゲストにお招きし、その思いを伺いました。



vol.14  
MIKI KIKUOKA

タイ料理の先にある  
子どもたちの笑顔

気軽にタイ料理を楽しめる「パクチャー」。現地屋台の雰囲気再現した店づくりが評判を呼び、現在5店舗を展開中だ。

運営するのは、株式会社菊岡夫婦社の菊岡信義さんと美紀さん夫妻。もともとこの飲食事業はあくまでも手段で、開業時の目的は「アジアの子どもたちへの教育サポート」。起業6年で、南オースの村に小学校を建設し、今も幅広く支援を続けている。

きっかけは26年前の「世界一周旅行」と美紀さんは話す。「頭をガンと殴られるような体験でした。夫婦でアジアの国を訪れた際、街中に親の仕事を手伝い、小学校すら通えない幼い子がたくさんいる状況を知る。自分たちは大学へも行き、こうして世界中を旅している。この差はどこから? 生まれた環境が違うだけで将来が決まる現実を目にし、夫婦で「自分たちにできることをしたい!」と決意した。その後、美紀さんがタイ留学でタイ語を習得したこともあり、夫婦でパクチャーを創業。それと同時にアジアの教育サポートの支援をするための

活動もスタートした。

現地を行き来する中で「学校があれば教育の機会になる」と聞き、パクチャーで稼いだお金で最初の小学校を設立。しかし、子どもを通学させる余裕がない家庭が多いことを知り、教育普及のためにはまず「稼ぎ口」が必要だと判断。現在は「牛銀行」と名付けたシステムを紹介している。まず牝牛1頭を菊岡さん夫妻が村ごとに寄付、地元で繁殖させ仔牛が生まれると市場へ。牛はお金になりやすく、村に経済的余裕が生まれると子どもたちも学校へ行ける。今後は学びながら働けるよう、村に学生寮を兼ねたレストラン建設も考え中だ。

読み書きができ、自立して働ける。そんな当たり前の権利を多くの子どもに。美紀さんは今年、またタイに短期留学を狙っている。「100人の知人を作りたい」。人と人がつながれば、できることも無限大。「すべてはパクチャーファンになって下さった皆さまのおかげです」。おいしい湯気の向うには、子どもたちの学ぶ瞳と、はじける笑顔が広がっている。



菊岡美紀さん(写真左)

1991年京都産業大学卒業後、酒造会社就職。1997年世界一周旅行。2005年タイへ留学留学。2009年タイ料理店「パクチャー」開業。2015年オースに小学校建設。現在飲食店を5店舗経営。サイトでは「タイ料理冷凍通販」をスタート。ガバオガイやパツタイなど6種類の本格タイ料理を絶賛発売中。

円城新子(写真右):本誌編集長

様々な人の『?』が集まる場所 -QUESTION-

ここQUESTIONは様々な分野の人が集まり、人と人、事業と事業をつなげていく共創空間です。2階はミーティングや商談など、複数人数での利用が可能で、3階は静かな空間で集中して仕事ができるコワーキングスペースとなっています。創業間もない起業家やフリーランスの方など、ぜひご利用ください。コミュニティマネージャーが常駐しているので、1人で解決できないQUESTION「問い」や「課題」を相談してみませんか?

「コミュニティメンバー」  
会員募集中!



踏み出せ!  
「ガクモン」の未来  
大学ラボ最前線

The Study\_05

同志社大学 心理学部 心理学科 石川信一教授

臨床児童心理学のこれから

誰もが無理なく、メンタルヘルスの問題に  
向き合える社会に向けて。



今を生きる私たちにあって、大きなテーマとなつている「メンタルヘルス」。厚生労働省の調査では、日本人の30人に1人が心の問題を抱えているというデータもある。臨床児童心理学の研究を通して、子どもたちのメンタルヘルスの改善と予防に取り組んでいる同志社大学心理学部の石川信一教授。「皆が無理なく、自然にメンタルヘルスの問題に向き合える社会を」と願う石川教授が思い描く、「子どもの認知行動療法」のこれからとは――。

――石川教授が研究されている「子どもの認知行動療法」とは、どのような取り組みなのですか?

「認知行動療法」は、心理療法の中で最も主要な方法の一つです。ある出来事に対して感情が生じる仕組みを「認知モデル」といいます。たとえば不安や落ち込みを抱えるお子さんには、小さな間違いや失敗を、すこく大きく捉えて自分を責めるなど、「考え方のくせ」があります。それを、認知行動療法を通じて、お子さんと一緒に「じゃあ、どうしてこういうかと考えます。」

子どものための認知行動療法は、お子さんが自立的にチャレンジできるように促していきます。クライエントであるお子さんと一緒に話し合い、抱えている不安をスモールステップ(小さな課題)に分けて、少しずつ取り組んでいきます。それを繰り返して、徐々に目標に近づけていくのです。

――不安を抱えるお子さんと実際に関わりたいながら、研究をされているのですか?

はい。大きく2つの研究を進めています。一つは、実際に困っているお子さんに個別の心理療法を行う研究です。同志社大学新町キャンパスにある心理臨床センターで、お子さんと保護者が一緒に、セラピストと呼ばれる心理の専門家と話し合つて問題を解決していくものです。

イラストやマンガで認知行動療法の実践方法を紹介したワークブックを使い、1回60分のプログラムを計8回実施します。回を重ねて一緒に認知行動療法を学ぶ中で、お子さんの気持ちと行動に変化が出てきます。お子さんが「自分の力で不安を乗り越えられた」と認識して自信を持つことができれば、その後の人生は大きく変わっていくと思います。

もう一つの研究は、小学校や中学校で認知行動療法のエッセンスを取り入れた授業を行い、子どもたちのメンタルヘルスの予防教育的な取り組みを進めるものです。認知行動療法を多くの子どもたちに「生きる知恵」として伝えていきたいという思いで始めました。学校の先生方と共同で研修会を開催し、実際に全国の小学校で取り組みが広がっています。

――メンタルヘルスは、大人から子どもまで誰しもに関係する問題といえますか?



石川 信一(いしかわ・しんいち)  
同志社大学心理学部  
心理学科 教授

臨床心理士、公認心理師、認知行動療法士、専門行動療法士。2001年早稲田大学人間科学部人間健康科学科卒業。宮崎大学教育文化学部専任講師などを経て、2017年より同志社大学心理学部教授。研究テーマは子どもを対象とした認知行動療法、学校ベースのメンタルヘルス予防プログラム、児童青年期における異常心理学的研究。趣味はサッカー観戦。

今後の課題を教えてください。

不安や気分落ち込みで困っている人はもちろん、今は問題のない人の予防の意味でも、認知行動療法を取り入れたプログラムで「買」した支援を実現したいです。教育現場の先生と共同で研究しているメンタルヘルスの予防教育も広がっています。ですが、まだ十分とは言えません。さらなる普及に向けた取り組みが必要です。自分自身や家族、周囲の友人が、メンタルヘルスに問題を抱える可能性は常にあります。だからこそ、皆が無理なく、自然にメンタルヘルスの問題に向き合える社会を築いていくことが大切です。

――これから臨床児童心理学を志望される学生さんにメッセージをお願いします。

心理学は「人間に興味がある」人にはとても面白い学問です。「人間の心」は深奥の世界や宇宙の彼方と同じで、まだまだ分からないことばかり。今後さらなる発展が期待できます。

また、子どもたちの良好な変化や成長を直接見られることも喜びです。思考することと実践することの両立が臨床児童心理学の面白いところだと思います。



記事の続き・  
動画はこちらから



飲みほす瞬間まで美味しい。  
まろやかな新感覚ドリンク



老舗菓子司「末富」がプロデュースする

現代の「お茶の時間」。

AoQカフェオープン!

3月下旬オープン予定!

SUETOMI AoQ カフェスタンド

●京都市下京区松原通室町東入玉津島町319 ※営業時間など詳細はホームページにてご確認ください。

もよりバス停は「鳥丸松原」



SUETOMI AoQ  
ホームページ

1/「あんカフェオレ(HOT・ICE)」(550円)。品のある甘さのあん×コーヒーは、意外な組み合わせながら、相性の良さに驚く。 2/あん3種と麩焼煎餅34枚入り「ふやきセット」(4,320円)。末富名物の「ふやき」にAoQの「あん」をトッピングして楽しめる。 3/無添加国産素材にこ

だわったAoQの「あん塩パン」(378円)。トースターで温めるのもオススメ。 4/AoQの「カステラ」(810円)。瓶詰めされたふわふわカステラに、お好みできなこ黒蜜をたっぷり。 5/2~4の商品はジェイアール京都伊勢丹B1FのSUETOMI AoQにて販売中。



ないニュートラルな味わいのブレンドを選び抜いたそう。少し濃いめに抽出し、餡の甘さとのバランスも考えた。他にも、あんカフェオレをベースにした「シヨコラカカオニブオレ」や「くるみ豆乳和三盆オレ」、「相橋マスカルポーネオレ」なども登場予定。カフェでは、パンなどの軽食も販売予定だ。  
メニューはテイクアウトのみだが、隣にあるおしゃれなベンチスペースでくつろぐことができる。銅を腐食させた壁の色彩は、AoQカラーをイメージ。これは、末富の包装紙で使われる鮮やかな「末富ブルー」からインスパイアされている。フォトジェニックな空間で、現代のお茶時間を楽しんでほしい。

さらに3月、現代の「お茶の時間」をテイクアウトで実現。「AoQ」の新展開としてカフェスタンドが、末富からほど近い松原通にオープンした。「末富伝承の餡はコーヒーに入れてもいいもの。もっと多くの方に現代のお茶時間を楽しんでほしい」と、山口さん。  
看板メニューは、末富伝承の餡を使った「あんカフェオレ」。上菓子にも使われる極上の餡を、たっぷり使用した新感覚のドリンクだ。餡が主役のコーヒーには、クセの

創

業1893年、厳選した素材と職人の技で菓子作りを続ける老舗

「京菓子司 末富」。京都の四季折々の景色を表現した上生菓子は、長年にわたり三千家の茶会でも使われる。一方で、4代目の山口祥二さんは、フランス料理の名店アラン・デュカスと「スイーツ」をテーマにコラボレーションを果たす。まさに伝統と革新を体現し、京都の和菓子界を牽引している。

そんな同店が2022年秋、現代の「お茶の時間」を提案すべく、京菓子をルーツに現代のエッセンスを加えた新ブランド「SUETOMI AoQ」を立ち上げた。京菓子の伝承された技法と現代に慣れ親しんだパンや洋菓子が見事に融合し、ジェイアール京都伊勢丹に出店以来、感度の高い若者からも好評だ。



全員がゆっくり楽しめる、広々したリビングダイニングルームが魅力的でした。素敵なシステムキッチンや、複数ある大きなソファも最高！食べて飲んで、暖炉を囲み音楽を聴き、夜通しみんなで語り合いたいな。



デッキに出て、コーヒーとパンで朝ごはん。夏なら琵琶湖へちょっと泳ぎに行ったり、バーベキューも楽しそう。



フィンランドに伝わるロウリュサウナと大きなジャグジーに、テンション上がる！



寝室が3つも。それぞれの家族がゆったりと過ごせる広さで、ベットカバーがどれも素敵でした！



ハイツ500m  
セカンドハウス  
応援団！

家族や友人が集い、ワイワイ楽しむ！

滋賀県マキノに、SECOND HOUSEの集大成。

「ワクワクしながら暮らしたい」。28歳で舞鶴の大手造船会社をやめ、京都市左京区の雪が吹き込む4畳半でひたすらカフェ物件を探したという足達光男さん。京都にカジュアルなスバゲティを広めたSECOND HOUSEのオーナー、株式会社ザックエンタープライズ代表の熊野神社の東方に現在の jazz cafe ZAC BARANを構えたのは1977年。ほどなくSECOND HOUSEが誕生し、足達さんのワクワクする構想がスタート、現在は京都、滋賀、大阪、奈良で十数店舗を展開している。京都でスバゲティといえば、まだケチャップ仕立てのナポリタンが主流だったころ。足達さんは東京で和風出汁をベースにした数種類のスバゲティに出会う。これはうまい。京都の店で出そう。早速メニューに登場したタラコやベーコン、ほうれん草を入れた和風スバゲティは京都で大ブームになる。その後も、発想豊かなオリジナルなスバゲティやケーキ、キッシュパイなど、親しみやすくおしゃやれで、美味しいメニューが評判となり、学生はももちろん幅広い年齢層の支持を得る。

「自分の家のようにくつろげる、もう一つの楽しい空間」。ざくばらんに語り合い、音楽を聴き、食事をしながら仲間と過ごす。SECOND HOUSEという店舗がそうであるように、その時間を夜通し楽しむことはできないか。そんな思いが高まり、足達さんは2022年から、滋賀県マキノ高原にある自身の別荘を「マキノ山荘」として多くの人に貸し出すことにした。緑豊かな山に66坪もある木造の円形建築は、実際に足達さんが家族や友と過ごしてきた、最高に楽しい空間だ。一階には広々とした寝室が3つもあり、大型ジャグジー、サウナが完備。ウッドデッキでは森林を見ながらの朝食、バーベキューが楽しめる。なにより、いちばん心躍るのは2階にある大規模なリビングダイニングルームだ。天然木のシステムキッチンから円形に広がる室内を見渡せば、暖炉や大きなダイニングテーブル、そのまま眠れるような大型のソファが間隔をとりながら

いくつもある。数家族が自由に語り、景色を眺め、ゆつくりと和める空間ができ上がっている。「ここはSECOND HOUSEの集大成なんです。穏やかな笑顔で足達さんが提供する「マキノ山荘」を、SECOND HOUSEで青春を過ごしたシンガーソングライターの原田博行さんがレポートします！



学生時代から、京都でバスタとケーキのある人気カフェといえばSECOND HOUSE。思い出多いお店です。よく仲間と集った居心地のいい場所。そんなSECOND HOUSEの集大成が、マキノ高原にあると聞き、見に行ってきました！

## マキノ山荘 ご予約方法

- まずは空き状況をTELにてお問い合わせください。  
TEL:0740-20-6237  
携帯(足達):090-3284-6107 又は 080-8516-4887
- メールにて正式にご予約を！  
E-mail:makinosansou@zac.ne.jp



ご予約の  
詳しい方法は  
こちらから！



HPは  
こちらから！

☎0740-20-6237  
滋賀県高島市マキノ町新保1335-12  
https://www.makinosansou.com/



## コロナ禍で患者さんに 安心と信頼を届けた薬剤師

京都府北部にあるゆう薬局のVさんは7年前に病院勤務から転職した34歳の薬剤師です。「患」の字は心に申が刺さっている状態のこと。そんな患者さんの不安をやわらげる薬剤師になりたいと志望しました。

新型コロナウイルスの流行下、その志を強くする出来事がありました。生活習慣病の薬を服用する80代の桜さん(仮)。コロナ陽性と診断され、医師の処方でVさんの治療薬を調剤、昼休みにひとり暮らしの桜さん宅へ車で駆けつけました。

感染対策から、患者には会わず薬は自宅にポストインすることになっています。でもそれで終わりではありません。「本人確認」のため、Vさんは車の中から桜さんに電話をし、ポストから処方薬を取り出す様子を目視。この薬は蓋の開け方にコツがいるため、桜さんが開けられるかどうか確認し、続けて服用方法を電話で説明。「不安なことがあればすぐ連絡を」と伝えて、次の患者さんのもとへ向かいました。

その1ヵ月後、桜さんは元気な姿で来局、

開口一番「ありがとう！」と笑顔で話します。「あれから症状が落ち着きました。ひとりで不安ななか来てくださったってうれしかった。本当に感謝しています！」

新型コロナウイルスという緊急事態で多くの医療従事者が奮闘する姿が報道されました。そのなかで患者さんの自宅に処方薬を届ける仕事を担ったのが保険薬局の薬剤師です。患者さんが受け取ったのは薬だけではなく、何かあれば駆けつけてくれる「信頼」と、頼りになる医療のプロが身近にいる「ゆるぎない安心」だったのです。

Vさんは話します。「新型コロナウイルスは高齢やひとり暮らしの患者さんの不安を直撃しました。そのなかで私たち薬剤師が少しでも役に立てたことがわかり、うれしかったです。」

Vさんは薬局内の業務のほか訪問薬剤師として患者さんの普段の様子や薬の効き目を見守っています。「不安や痛みがやわらぎ、笑顔になってほしい」。そんな思いを胸に、地域医療を支える一人として今日も患者さん一人ひとりに寄り添っているのです。



ゆう薬局グループ本部・宇野薬局

☎075-771-1690(本部)  
📍京都市左京区浄土寺下馬場町106

もよりバス停は「錦林車庫前」

### ゆう薬局 ハンケイ500m物語

vol.21

なんでも相談できる「ゆう薬局」には、お客さまとの物語があります。

#### 豆知識

##### 新型コロナと薬剤師

薬局では、自宅療養者へのフォローだけでなく、検査キットの供給・市販薬の販売・ワクチン接種への協力、正しい情報提供などを実施しています。いつでもご相談ください。

## 誰よりもスタンダード。 誰よりもプロフェッショナル。

## 北川一成が少しずつ語る、 デザインのはなし

# 北川一成の デザイン 教本

VOL.26



北川一成 グラフ株式会社 代表取締役／  
ヘッドデザイナー  
(きたがわいっせい) 1965年兵庫県加西市  
生まれ。筑波大学卒。89年GRAPH(旧:北  
川紙器印刷株式会社)入社。“捨てられない印  
刷物”を目指す技術の追求と、経営者とデザイ  
ナー双方の視点に立った“経営資源としての  
デザインの在り方”の提案により、地域の中小  
企業から海外の著名高級ブランドまで多くのク  
ライアントから支持を得る。2001年、書籍  
[NEW BLOOD](発行:六耀社)で建築・美  
術・デザイン・ファッションの今日を動かす20人  
の1人として紹介。同年国際グラフィック連盟  
の会員に選出。04年、フランス国立図書館に  
多数の作品が永久保存される。08年、  
「Frieze Art Fair」に出品。11年秋、パリのポ  
ンピドゥーセンターで開催される現代日本のグ  
ラフィックデザイン展の作家15人の1人として  
選抜。NY ADCや、D&AD Awardsの審査員  
を務め、国内外で高い評価を受ける。TDC賞、  
JAGDA新人賞、JAGDA賞、ADC賞など受賞  
多数。

www.moshi-moshi.jp



デザイナー皆川明さんの創作と思想を紹介する  
展覧会「ミナベルホネン/皆川明 つづく」が、  
2019年11月16日から3ヶ月間、東京都現代美  
術館で開催されました。設立から現在に至るまで  
のミナベルホネンの歴史も紹介されるこの展覧会  
は、同ブランドにとって過去最大規模のもの。その  
後も兵庫県立美術館に続き、福岡市美術館、青森  
や台湾などでも開催される巡回展となりました。  
その展覧会で、私はポスターやフライヤーなどのプ  
リンティングディレクションの依頼を受けました。

皆川さんとは、ミナベルホネンを立ち上げられ  
る前から懇意にしています。彼の作品や考え方に私  
は共感しています。ミナベルホネンのブランドが物  
語るとおり、皆川さんの手掛ける服は、作り手の  
痕跡が随所に残っています。布地の質感を活かし、  
縫製も丁寧に仕上げられています。ときには  
生産工程でできるハギレの価値を見出し、パッチ  
ワークのような  
デザインアイテ  
ムもある。そこ  
はサステイナブ  
ルな思考に加え、  
それぞれに絶妙  
な個性差が生ま  
れています。や  
わらかい色彩と  
もあいまって、ミ  
ナベルホネンの  
世界観は、とて  
も独自性の高い

ものです。そういう  
ものづくりをされ  
てきた皆川さんの、  
今までの成果とこ  
れからのビジョンを  
披露する展覧会に、  
印刷物はどう表現  
すれば見合うのだろ  
う。



私は皆川さんの  
作品と、自分が手掛けてきた印刷の共通点を思  
考しました。インクの匂いが漂う印刷工場で育つ  
てきた私にとって、いわば紙はキャンパスで印刷機  
は絵筆です。版が接する圧力やマシンの速度を変  
化させると、インクの付き方が変わってさまざま  
な表情を見せることを知っています。紙にインク  
が滲んだり、擦れたり、版がズレたりする特質を  
自在にコントロールして、美しく面白いものを生み  
出すことができる。これを活用して、私は今回の  
皆川さんの展覧会に相応しい世界観を作ろうと  
考えました。

「無駄にしない」、「あえて均一にしない」。  
ミナベルホネンらしさにも通じるよう、これら  
をコンセプトとして提案し、紙は、印刷所の倉庫に  
保管されたまま使われていない、余った紙も使用  
しました。10種類の個性の異なる紙で制作したフ  
ライヤーは、インクの馴染みもそれぞれ違うので、  
印刷機を駆使すれば表現も変化します。まるで木  
版画やシルクスクリーンのような、すべてが1点物  
のような風合いのある表現に仕上がりました。

お手持ちのスマホ・パソコンでラジオが聞ける!  
radikoアプリをダウンロードしよう!



「サウンド版ハンケイ500m」も  
radikoで聞ける!

毎週土曜日  
17:00~18:00  
on air



KBS京都Radio 94.9 114.3

聞き逃しても1週間以内ならタイムフリー聴取可能!  
詳しくはradiko.jpをチェック!





うーん「山」か。我ながら少々苦しいお題と思ったが、あとのまつりなのである。

自宅からハンケイ500m内に聳え立つ山という、大文字山と如意ヶ嶽と、吉田山ということになる。

毎年送り火は見るが、如意ヶ嶽に登ったことは一度もない。理由は、しんどそうだからだ。自分はおもしろいことは可能な限りしないことにしている。未来もおそらくは登山することはないだろう。ただし、金銭がからんできたりする場合は、この信念がゆらぐこともあるかもしれない。

如意ヶ嶽はもろろんそれほど高い山ではなく、標高も472mと

山本精一 ESSAY

# 半径五百米の山頂登山

山の巻



うーん「山」か。我ながら少々苦しいお題と思ったが、あとのまつりなのである。

自宅からハンケイ500m内に聳え立つ山という、大文字山と如意ヶ嶽と、吉田山ということになる。

毎年送り火は見るが、如意ヶ嶽に登ったことは一度もない。理由は、しんどそうだからだ。自分はおもしろいことは可能な限りしないことにしている。未来もおそらくは登山することはないだろう。ただし、金銭がからんできたりする場合は、この信念がゆらぐこともあるかもしれない。

如意ヶ嶽はもろろんそれほど高い山ではなく、標高も472mと

うーん「山」か。我ながら少々苦しいお題と思ったが、あとのまつりなのである。

自宅からハンケイ500m内に聳え立つ山という、大文字山と如意ヶ嶽と、吉田山ということになる。

毎年送り火は見るが、如意ヶ嶽に登ったことは一度もない。理由は、しんどそうだからだ。自分はおもしろいことは可能な限りしないことにしている。未来もおそらくは登山することはないだろう。ただし、金銭がからんできたりする場合は、この信念がゆらぐこともあるかもしれない。

如意ヶ嶽はもろろんそれほど高い山ではなく、標高も472mと

そういえばこの間、縁あって如意ヶ嶽の中腹(う)にある「鹿ヶ谷山荘」でライヴをやらせていただいたのだが、すばらしく風情のある場所だった。前日あたりまで降り続いた雪の効果もあり

まっつ、風光明媚とはこのことか。自分たちは機材もあるので山荘のホーン近所まで車で送ってもらったが、二般のお客は、殆ど麓あたりから登ってきたようで、皆一様に息が上がっていた。知人のM氏など、しんど過ぎたのか、もつていきようのない怒りのせいか口数が少なくなつて、ムスツとしていた。自分はなかなか悪いことをしたような気分になり、ついスイマセンとか謝つてしまつてしまった。

如意ヶ嶽の山あいは、他にも法然院や安楽寺など、ライヴやギヤラリー等に使用してもらえたりする。粋なお寺さんがあつたりする。この辺もこの山のフトコロの大きさだと思つて。

さて吉田山。

この山は自宅の目の前にあると言つてよく、急ぎ足で歩けば30秒ほどで、吉田神社裏参道口の鳥居まで到着してしまふ。あまりにも身近すぎて、あらためて「山」のようには認識してないかもしれない。実際、吉田山はとて低く、標高は105m(一)のため昔は吉田山ではなく「神楽岡」と呼ばれていたらしく、正式には「孤立丘」というそう。知らなかった。吉田山はやっぱり学術的には山じゃないのか。丘なんだ。で、その神楽岡の語源はといえば、それはもろろん「吉田神社が坐す岡」といつことだと思つ。それくらい吉田神社と吉田山は一心同体だといえる。

初詣や節分の火炉祭(かろまつり)などで神社

山本精一(やまと・せいいち)  
1958年兵庫県生まれ。国内アヴァン・ポップの先駆者として知られ、'86年に日本のオルタナティブ・ロック・バンド「BOREDOM」に参加。その後「想い出止場」や「羅針盤」、「PROVO」など数多くのユニットを結成し、国内外で活躍。ソロでも人気を博す。2019年10月には自身がプロデュースするライブスペース「ミングル」を木屋町にOPEN。精力的な活動を続けている。

西木屋町のライブスペース

ミングル  
https://mingle.localinfo.jp/  
京都市中京区西木屋町通六角下ル

アルバム絶賛発売中!



2020年発売のうたのアルバム「selfy」の原曲(原詞)集「UR TRACKS」(ウルトラックス)を、山本精一オンラインストアとライブ会場限定で販売。selfy内の各楽曲の「最初期バージョン(アコースティックギター弾き語り)」。傑作の全7曲・約46分。



へ参拝すれば、それは自動的に登頂に成功したことになるので、こんなリーズナブルな登山はない。なにしろ「登山をしている」という自覚すらないという。

吉田山にはまた、いろんな伝説みたいなのがあつて、いわく、「70年代のヒッピーが住みついて、そのまま仙人になり、庵を結んでいる」とか、「山の某所の某店には、あの有名な女性革命家が潜伏していたのだ

とか、真贋ないまぜになつた話がたくさんある。まあそんなエピソードが湧いて出そうなる雰囲気は漂わせた山ではある。我々随筆家の神、徒然草の吉田兼好は吉田神社の神官の家系なのに、後に出家して「兼好法師」と呼ばれるなどナゾな人物だけれど、どうやら吉田界隈に住んだことはないようだ。自分が吉田山の麓に転居を決めた理由のひとつは兼好への憧れだったのだが。

イラスト / 山本精一



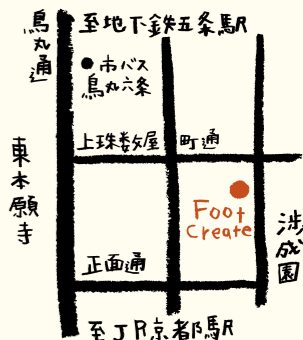
歩きたくなる靴を履こう。

ヒールの高い靴を履きたいなら、矢口っておきたいことがあります。

ヒールが高いカッコ良い靴を履きたい気持ちわかります。でも、毎日履き続けるのは要注意。足にムリをさせていると、いつか痛みや変形を引き起こす原因になります。ヒールの高い靴は毎日履かない。いざというときに履くものと心得てください。

(足のことや歩き方から、靴選びをお手伝いします。)

# Foot Create



フットクリエイト 〒600-8151 京都市下京区問屋町上珠数屋町下ル打越町318 TEL.075-365-3748  
email / 1192@footcreate.com https://www.footcreate.com/ 営業時間 / 10:00~18:00 定休日 / 日・月・祝



BANANA to YELLOW  
バナナとイエロウ

## 宮脇 貴扇庵

京都市中京区六角通富小路東入ル大黒町80番地3  
バナナとイエロウ ☎075-213-0877 https://banana-to-yellow.jp/  
宮脇貴扇庵 ☎075-221-0181 http://www.baisenan.co.jp/



酒囃し × ハンケイ500m コラボ記事

### 京都の老舗

## 京菓子司「末富」4代目当主が語る

### 新しい京菓みに合うお酒の囃し



山口祥二さん

宝酒造presents

知ること、お酒がもっと楽しくなる。



記事はこちらから読めます。

[https://sakabanashi.takarashuzo.co.jp/cat2/suetomi\\_230303](https://sakabanashi.takarashuzo.co.jp/cat2/suetomi_230303)

京都を拠点に第一線で活躍されている匠が、お酒の楽しみ方を語るシリーズ。今回は、創業1893年の老舗「京菓子司末富」4代目山口祥二さんに、新ブランド「SUETOMI APO」に合わせるお酒についてお聞きしました。  
APOは、創業以来受け継いできた京菓子作りに、現代的な感性を融合させた新感覚のお菓子です。普段から自宅で晩酌を楽しんでいる山口さんが選んだのは、末富こだわりの味噌あんを乗せたフィナンシェと純米大吟醸酒。そして、軽い食感のチョココぶやきとスパークリング日本酒「漣」の組み合わせです。洋菓みに和のうまみが加わったお菓子と、日本酒との新しいマリッジを、紹介します。

### 酒囃しとは

お酒の楽しみ方を文化・知識・店・想いの4つの角度から伝える、宝酒造の情報サイト。読むと今宵の1杯が楽しくなる！お酒好き必見の熱いコンテンツは一見の価値あり。



<https://sakabanashi.takarashuzo.co.jp/>

酒囃し × ハンケイ500m コラボ記事

次回テーマは「京都の立ち飲み」  
4月7日(金)アップ予定です。  
お楽しみに！



### 岡田博和

ものがたり Vol.06

## 激変する半導体業界、荒波を超えた先に。

1997年にシンガポールに開設された「TOWAAP(アジア・パシフィック)センター」は、拡大するアジア・太平洋地域の半導体市場で躍進を続けていた。半導体製造装置の開発から販売、顧客のアフターサービスまで一貫して担う海外の中核拠点として、急成長を遂げる2000年代の半導体市場を牽引。TOWAの存在感はますます大きなものとなっていく。

パソコンやデジタル家電が普及し、半導体市場は世界的な広がりを見せていた。新興企業の台頭は企業間競争の激化へとつながり、ビジネス環境もかつてない速度で変化していた。「半導体の性能は、1年半で2倍向上する」とした「ムーアの法則」はよく知られているが、まさに日進月歩の技術革新が求められていた。独自技術による「マルチブランド方式」の開発によって業界標準を確立したTOWAはその後も、半導体の生産数の増減に合わせてプレスモジュールを着脱可能とした「Yシリーズ」、最先端の半導体製品に対応した「コンプレッション(圧縮)成形方式」の新装置と、次々に画期的な製品を生み出していく。

高性能な半導体の大量生産を可能とする「コンプレッション成形方式」の端緒は、岡田博和のひらめきにあった。

「コンプレッション成形という方法そのものは、従来から世の中に存在していた技術です。しかし、半導体製造の分野では一般的ではありませんでした。顧客である企業から技術的な相談を受ける中で、この技術を採用すれば顧客の課題を解決できるのでは、と思いついたのです。」

岡田はさっそく、社内の技術者たちを集めて自身のアイデアを提案し、開発に着手する。こうして、半導体の薄型化や回路の高集積化という技術革新のニーズに応えるべく、2009年にTOWA独自の「コンプレッション成形方式」による新装置が発売となる。

前年の2008年に米国で起きたリーマン・ショックの影響で、世界経済は深刻な落ち込みに見舞われていた。半導体市場も不況の影響を受け、苦戦が続いていた。

逆風が吹く中でも、岡田が拾い上げた顧客の声から生まれた新装置は、世界の半導体製造企業の注目を集めた。目まぐるしく変化する半導

体業界の中で、時代の先を見据えた「クォーター・リード」のTOWAの精神が結実した新装置は、新たな業界標準としての地位を確立しようとしていた。

しかし、明るい兆しが見え始めたように思われたのも束の間、時代の変化はさらに激しさを増していく。リーマン・ショックの影響に加えて、約4年の周期で好況と不況を繰り返す「シリコン・サイクル」と呼ばれる景気変動の波が、半導体業界を大きく揺さぶっていた。半導体製造装置を手がけるTOWAも例外ではなかった。この年、業界全体の不況から半導体製造企業が設備投資を控えた影響を受け、TOWAはかつてない苦境に見舞われていた。

未曾有の危機を打開するべく、2010年に岡田は営業本部長の重責を任されることとなる。営業本部での業務初日、集まった営業担当のメンバーを前にして、岡田は開口一番こう言い放った。

「今日より以降、利益の見込みない注文は受けるな。責任は全て、この私が負う。」

TOWAの復活をかけて、岡田は剣が峰に立っていた。



TOWA株式会社  
代表取締役社長  
岡田 博和

TOWA株式会社

☎075-692-0250

📍京都市南区上鳥羽上調子町5番地

<https://www.towajapan.co.jp/>

🚏よりバス停は「市民防災センター前」

お酒は20歳を過ぎてから。ストップ飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量を。のんだあとはリサイクル。🌱



# 京都府の温もりと 驚きを感じる30分



海平 和



京都府知事  
西脇 隆俊

# あったか京都!

KYOTO Pref. NEWS

KBS京都テレビ

毎月第4月曜日よる7:30~

あったか京都! ホームページ



動画公開中!

あったか京都! ツイッター @kbs\_attaka

あったか京都! ホームページ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/tv/attaka>