

# ハンゲイ500m

vol.  
074  
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。

今号のバス停

さいいんたつみちよう

市バス

西院巽町

TAKE FREE



サウジ版  
ハンゲイ500m

じっくり学んで、  
できあがったお店で、  
みんなが幸せになる

ハンゲイ500m  
さいいんたつみちよう  
市バス





# 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!!

第1回ボーダレスボッチャ山城大会開催

## ボッチャは 地域をつなぐ スポーツ

トヨタカローラ京都杯  
を見て、ボッチャは  
ボーダレスだと実感!



塚脇康宏さん

城陽市ボッチャ協会の会長を務める、塚脇康宏さん。京都府職員から宇治の児童相談所所長を経て、退職後は福祉の仕事に携わります。2020年4月にボッチャに出会い、その素晴らしいことに惹きつけられました。当時はまだ競技者が少なかったそうです。そこで、ボッチャを広めたい!と城陽市のボッチャ協会設立を決意。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や、



田中孝洋さんや、

京都ボッチャ協会の平木新助会長、支援学校の先生らの協力のもと、2020年11月に城陽市ボッチャ協会を立ち上げました。

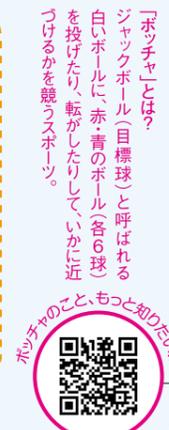
そして昨年、幅広い層が参加する、トヨタカローラ京都杯第1回京都ボーダレスボッチャ大会に参加し「ボッチャは障害の有無、老若男女に関わらず、誰もが楽しめる。ボーダレスなスポーツだ!」とますます実感。ボーダレスと名付けた大会を城陽市でも開催したい気持ちが増えます。範囲も城陽市の周りの市を含む山城地域へと拡大し、2023年5月28日、第1回ボーダレスボッチャ山城大会がついに実現し、盛り上がりました。

白熱した試合を見ながら「ボッチャは地域おこしのツールになる。地域をつなぐスポーツです」と話す塚脇さん。今年は木津川市にもボッチャ協会ができ、京田辺市でも大会を開催するなど、着々と各地で広がりを見せつつあります。また、子どもたちにも波及し、城陽市の小学校にはボッチャ部もできたそうです。



「今後は審判も自分たちの組織でできるよう、育成したい」と、塚脇さん。トヨタカローラ京都の田中さんを中心に関係者がサポートし、審判員講習会も開催しています。「今や、僕の弟子がたくさんいるんです!」。田中さんの笑顔と一緒に、ボッチャの輪がどんどん広がっていきそうです。

◀京都ボッチャ協会では、体験教室などのイベントも行っていきます。ボッチャを体験してみたい方はQRコードをチェックしてください。



「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。



トヨタカローラ京都の  
田中孝洋さん

今回、第一回ボーダレスボッチャ山城大会開催には審判で参加しました!城陽市はかねてより熱心にボッチャに取り組みられています。各地でボッチャが盛り上がる中、トヨタカローラ京都は京都府下に20のお店があるので、各店のスタッフも地域のお客様も参加しやすい環境です。

## 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!



ソレヲミタ  
ユウイチクンハ、  
アッ

オヂサン  
ロバン  
チンカラリン  
タノシイ  
コトダケ  
カンガエ  
マシタ。

vol. 37

ロバのパン屋

現在も時々見かけますね。ロバのお

じさん、チンカラリン♪云ってパンを売りに来る、今でいうところのキッチンカー? 当時よくありました。若い人ゴメン。ロバのパン、とトラックにしっかりと明記してあり、ジャムパン、アンパンは勿論のこと、蒸しパンにチョコレートかかってんのか、あと一番買ったのがみたらし団子です。他にもっと色々揃えてはったんやとは思いますが、目指すはみたらし一直線だったので、あんまり憶えてないです。美味しかった。当然、町内に売りに来るんですが、いつの時から本社を見てしまうんですな。「しま〜」というの、なんかこう、夢が壊れるまでは行かないやけども、工場兼会社の中に何台もトラックが並んでんのが見た時に「あかん!」という感情。華麗なプレーに隠された汗と血と涙の練習を見た! ようなそんな気持ちでした。分かってもらえるやろか。ゆずの「栄光の架橋」聞いた時に、誰にも見せない涙とかあんま言うたげんといってみたいな。違うか。のくせに、高校生になってバンド組んだ時、ロバのパンのメロディをコピーして演奏してウケたことを報告しておきます。

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!!

よしもと  
祇園花月  
YOSHIMOTO GION-KAGETSU

## フリーマガジン・サポーター募集

京都の熱い人たちと、つながり続けよう。

ユニオン・エーはともに歩んでくれる  
サポーターを募集しています。

私たちユニオン・エーは、京都に根差し、多様な価値観・他にない情報を発信しています。私たちの情報発信を応援して下さるサポーターを募集します。サポート期間中に、ユニオン・エーが発行する左記の発行物すべてをご指定の住所に送付いたします。年間1口11,000円(税込)。メールの表題に「サポーター希望」として、info@hankei500.comに、ご連絡ください。折り返し、詳細についてご案内のメールを差し上げます。



『ハンケイ500m』  
(無料・年6回発行)



『おっちゃんとおぼちゃん』  
(無料・年4回発行)



『ハンケイ5m』  
(無料・年4回発行)

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 / 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. 074  
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  
光の夜カフェ  
X023.7.15 日誌。今日は光夜、6Mニヤとナヨタ衛星に寄ってスピビナと夜カフェ！会うのエア出航以来で大盛り上がり。可愛いワンピ着てた。次は何光年先かな。カウンターにいたメン星人、六六町で見た人かも。6Mニヤはゲター一人に働いてた。



表4	日新電機らしさ。
表3	岡田博和ものがたり……………TOWA
44	歩きたくなる靴を履こう……………フットクリエイト
43	京都シネマ・京都みなみ会館・A D ちやいかの股割り50mm・松本隆特別トークイベント
42	京都カルチャー・ネット・サンス〔現代アート・マペケンジ〕……………磯藤
41	半径五百米の涅槃鉄道山本精「ESSAY」……………宮脇真由
40	踏み出せ！「ガクモン」の未来 大学ラボ最前線……………同志社大学
39	Event Information……………春秋座・KBS 京都
38	日本サルベージサービスの芸術文化を支える思い
36	TOWAの実力派大学★レポート
34	北近畿NEWS……………平田オリサさんに聞く北近畿のおもしろいこと
33	思い立ったらすぐ行ける京の里山……………高雄やまや
32	QUESTION'S REPORT……………QUESTION
30	知っておきたい着物のあれこれ……………京都wabitas
26	祇園祭を支える職人の技
25	暑い夏を涼やかに。自分にも、贈り物にも素敵な扇子を……………白竹堂
24	京料理と鰻、極上のかたちを求めて……………木屋町 廣川
22	私の「こだわりの一品」……………紅茶専門店Anna Maria ORIWANBAN 小麦処むく 松野露油
21	あるがままの自分を輝かせてくれる理容室……………とこや山川
19	西院巽町付近にある、女子学生にうれしい物件探訪！……………フラットエージェンシー
18	おいかけ20周年……………おいかけ
17	翼くんの1日券のススメ
16	バス停コラム「西院巽町」……………自分たちは、「だれかのおいかけ」でありたい
14	立ち飲み 各
12	まるに抱き柏
10	バルベール
08	喫茶FRONT
06	らーめん鶴武者
04	本物を手渡す挑戦……………和牛料理bungo 祇園店
表2	つながるプロジェクト……………トヨタカラー京都
01	キム兄の京都人あるある
02	思い出の一皿……………SECOND HOUSE
04	本物を手渡す挑戦……………和牛料理bungo 祇園店

## 特集 西院巽町 から半径500mを歩いてまわる。



# SECOND HOUSE 思い出の一皿

-episode 02-  
本誌編集長 円城新子  
白いクリームに美しく映える  
小エビとベーコンとコーン！  
なんてたって、  
セカンドホワイトソース！

京都で青春を過ごした世代にとって  
忘れられない場所と味があります。  
友や恋人と食べながら語り合った  
まるでもう一つの自分の家。  
SECOND HOUSEを愛してやまない面々に  
思い出を振り返ってもらいます。

私とセカンドハウスの付き合いは長い。本気で自分の第2の家だと錯覚していた時期もあり、友人をよく招いては、私が薦めるスパゲティやケーキ、ドリンクを、割り勘で食べさせていた。京都にセカンドハウスのファンが多数いることは認識しているが、私ほどセカンドハウスを愛するものはいないだろう。ほぼ全メニューを制覇したし、今はもうない店舗も含め、全店をまわった。なにせ自分の家なのだから、当然と言えば当然。私になんの連絡もなく、味が変わったたり、スパゲティの具材が変わったり、量が減ったりしたら、すぐ愛を込めて投書した。クレーマーと思われるように、丁寧に、文章を練ったものだ。それでも、セカンドハウスのオーナーが、こんな私のことを知ってくれる機会はないと諦めていた。



本誌編集長 円城新子  
立命館大学卒業。地元京都の出版社企画部チーフを経て2011年に出版・企画制作会社を立ち上げる。2013年株式会社ユニオン・エーとして法人化。クライアントとの共同コンテンツを手がけながら、無料である価値を存分に発揮できるフリーマガジンを編集発行。人々の多様な価値観、普遍性のあるテーマを、オリジナルな形で論理性を持って各種メディアにアウトプットし、発信する。『ハンケイ500m』編集長、『おっちゃんとおばちゃん』編集長、『ハンケイ5m』編集長、京都新聞社共同WEBメディア『ハンケイ京都新聞』編集長、KBS ラジオ『サウンド版ハンケイ500m』パーソナリティを務める。

と会うのだから「緊張しなくていい」と言い聞かせて、飛び出しそうな心臓を押し込め、スキップしたり走ったりしながらオーナーのいる事務所向かった。会ってからは何を話したのか、正直覚えていない。とにかくどれくらい私がセカンドハウスを我が物として利用していたかを語り、好きなメニューを一つずつ挙げて、何が素晴らしいのかを語ったように思う。オーナーは終始笑ってくださった。

食べに行った。私の人生の何気ないワンシーンに、これほどまで色濃く残る店があるだろうか。臉を閉じれば、あの日のあの思い出が甦る。セカンドハウスの好きなメニューをひとつ選ぶなんて、100時間をかっても無理だ。今、「この瞬間」に限定して、食べたいものをひとつだけ選ぶことにする。白いクリームに浮かぶ小エビとベーコンときこのコーンが美しい、セカンドホワイトソース！粉チーズをかけても最高だ。今月5回目だけど、今から食へに行くことにする。



出町店	北山店	東洞院店	イオンモール京都五条店	セカンドハウス草津店
☎075-241-4051 ●京都市上京区河原町今出川下ル堀井町448 清和ビル1F ☎11時～22時(L.O. フード・喫茶とも21時半) ④無(年末年始は変更あり)	☎075-701-2223 ●京都市北区上賀茂岩ヶ垣内町96 エヌブラッドビル2F奥 ☎11時～22時(L.O. フード・喫茶とも21時半) ④無(月末年始は変更あり)	☎075-241-2323(2F) ●京都市中京区東洞院通六角下ル御射山町283 2F ☎11時～22時(L.O. フード・喫茶とも21時半) ④無(年末年始は変更あり)	☎075-323-1911 ●京都市右京区西院追分町25-1 イオンモール京都五条1F ①10時～22時(L.O. フード21時、喫茶21時半) ②イオンモール京都五条に準じます。	☎077-565-0339 ●滋賀県草津市追分南6-21-10 ①10時～22時(L.O. 21時目安) ②無(年末年始は変更あり)
もよりバス停は「河原町今出川」	もよりバス停は「北山駅前」	もよりバス停は「四条高倉」	もよりバス停は「中ノ橋五条」	もよりバス停は「丸尾」(近江近鉄バス)

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 こちらから

# 西院翼町

から半径500mを歩いてまわる。



交通のアクセス抜群の西院から、少し西にあるバス停が西院翼町。仕事帰りの人が気軽に立ち寄れる、飲み屋や飲食店がいっぱいです。小さなお店が密集していて、活気があっていつも賑やかな街。だからこそ丁寧に、自分に厳しく商いを続けている人たちも多い。毎日が楽しくなるのは、こんな人たちのおかげかもしれない。

〔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。



## 本物を手渡す挑戦



100年以上の歴史をもつ「おおいた和牛」。その味わいをもっと広めたい、と2023年「和牛料亭bungo 祇園店」をオープンした。同じく伝統を守り続ける人やものと出会うたび、同店で紹介。「大事に受け継がれてきたよさを、多くの人に伝えたい」と同店・松村匡章さんは意気込む。

## 京都の伝統を伝えたい

祇園・新橋通り沿いに佇む「和牛料亭bungo 祇園店」。自慢のおおいた和牛を、絶妙な焼き加減にオールサーブしてくれる店だ。目の前で、さつと炙った薄切りタンは、わさび菜と春菊をくるんで。花びら状に盛りつけた赤身肉は、上からお出汁を注いでいただく。とろけるようなお肉の甘みと濃い旨味。これをあつさり味わえるのは、高品質のおおいた和牛ならではのコースの特長はそればかりではない。「芸舞妓」「八ッ橋」「地下水」も、「和牛料亭bungo 祇園店」が共感した京の伝統だ。松村さんは話す。「祇園に足を運んで下さるお客様に本物の京都をお伝えしたいのです。芸舞妓の芸を見る機会はそうそうない。先日若い女性グループが踊りやお座敷遊びを堪能、300年続く伝統芸能に感激していたという。



和牛料亭bungo 祇園店  
☎050-3091-6677 ●京都市東山区新橋通大和路東入元吉町56 ☉17時半~21時 ④無  
もよりバス停は「祇園」

同様にデザートも、伝統を届ける特別なものを考案。「美味しい! こんな食べ方知らなかった」と笑顔が弾けるデザートは聖護院八ッ橋本店が手がける「nikiniki」のカルド・カネール。おおいた和牛のコースを締めくくる上質なデザートを探していた松村さんが出会った逸品だ。季節のコンフィチュールやシヨコラ、夏はアイスなどを、色彩豊かな生八ッ橋に包んで食す。この生八ッ橋は一番古い製法で手作りされたもの。技法を伝承しながら、新鮮な感覚で披露する姿勢、その試みに、松村さんは深く心が動かされた。



写真:左/創業元禄2年、聖護院八ッ橋本店がプロデュースする「nikiniki」。和牛料亭bungo祇園店ではスイーツ盛り合わせの後にサプライズで提供する。写真:中/「美磨水」がわき出る観音稲荷神社。1718年創建、毎年5月の「宵宮祭」では芸舞妓による「美磨おどり」が奉納される。写真:右/株式会社大地 企画部長 松村匡章さん。

部活から帰宅すると、入り口そばにある小さなテーブル席に座り、週刊ジャンプを読みながら母の作った定食を食べる。それが、少年のいつもの日課だった。

2代目店主の苗村健史さんにとって、四条通沿いにある「喫茶フロント」は生まれ育った実家でもある。

**この場所をなくしたくない。若くしてマスターに**

「喫茶フロント」は苗村さんの両親がはじめた店で、創業当初は洋食店。50年前に喫茶店に鞍替えした。苗村さんは堀川高校卒業後、料理の専門学校に進むが、当時は喫茶店を継ぐ気持ちにはなかった。卒業後は、すらりとした長身を生かして、モデルをしていた時期もある。「一定の評価はいただいたのですが、23歳でキツパリ引退しました」。思い残しはない。そうして、料理の道に進んだ。

その後はサビスを経て、亀岡のイタリア料理店「チンギアール」の厨房に入った。しかし1年ほど経った頃だ。体調を崩した母が「店を閉める」と言い出した。父は早世し、当時、苗村さんの母がひとり喫茶店を切り盛りしていたのだ。そのとき苗村さんは、将来的に実家を改装するか、実家を売って別の地でイタリア料理店を始めることを検討していた。「すごく悩みました。でもその時は、いま出せる自分の料理で独立する自信がなかった。さらに、喫茶フロントを売ってまで、別の店をやりたくならなかったんです。この店をなくしたくなかった。」



### 喫茶FRONT

☎075-312-1619 📍京都市右京区西院興町3 🕒18時～24時 📞水  
<https://kdpy800.gorp.jp>  
 もよりバス停は「西院興町」

### コーヒー1杯で長居する客を大切に

1/にぎやかな表の四条通とは対極にある静寂の空間。ステンドグラス製ランプの暖かい灯が照らす。真っ赤なビロードの椅子も昔から変わらないそうだ。不定期でBGM代わりの朗読イベントなども行われる。2/ほろ苦いキャラメルソースのプリンがファンが多い。3/2種のメインから選べる日替わりの夜定食1,000円。撮影時はマグロのステーキ七味がけにニンジンしりしり、サバと小松菜の炊き合わせなどが登場。



苗村さん自身にとって、喫茶フロントは、安心してくつろげる特別な場所。常連さんに交じって、少年ジャンプを読んでいた少年時代から変わらない、この空間を、失いたくなかったのだ。

そうして、予定よりも早く、苗村さんは26歳で喫茶店を継ぐことになった。

**長年続く喫茶店には理由あり。今も思い出す、母の言葉**

代替わりから20年。早いもので46歳になった。メニューの大半が変わったが、思い出の日替わり定食は、ベースはそのままに改良を重ねた。大人気のプリンをはじめ、スイーツもすべて自作する。昨年営業時間を変更して夕方オープン「夜喫茶」に。それでも客足は減るところが増えるばかりという。

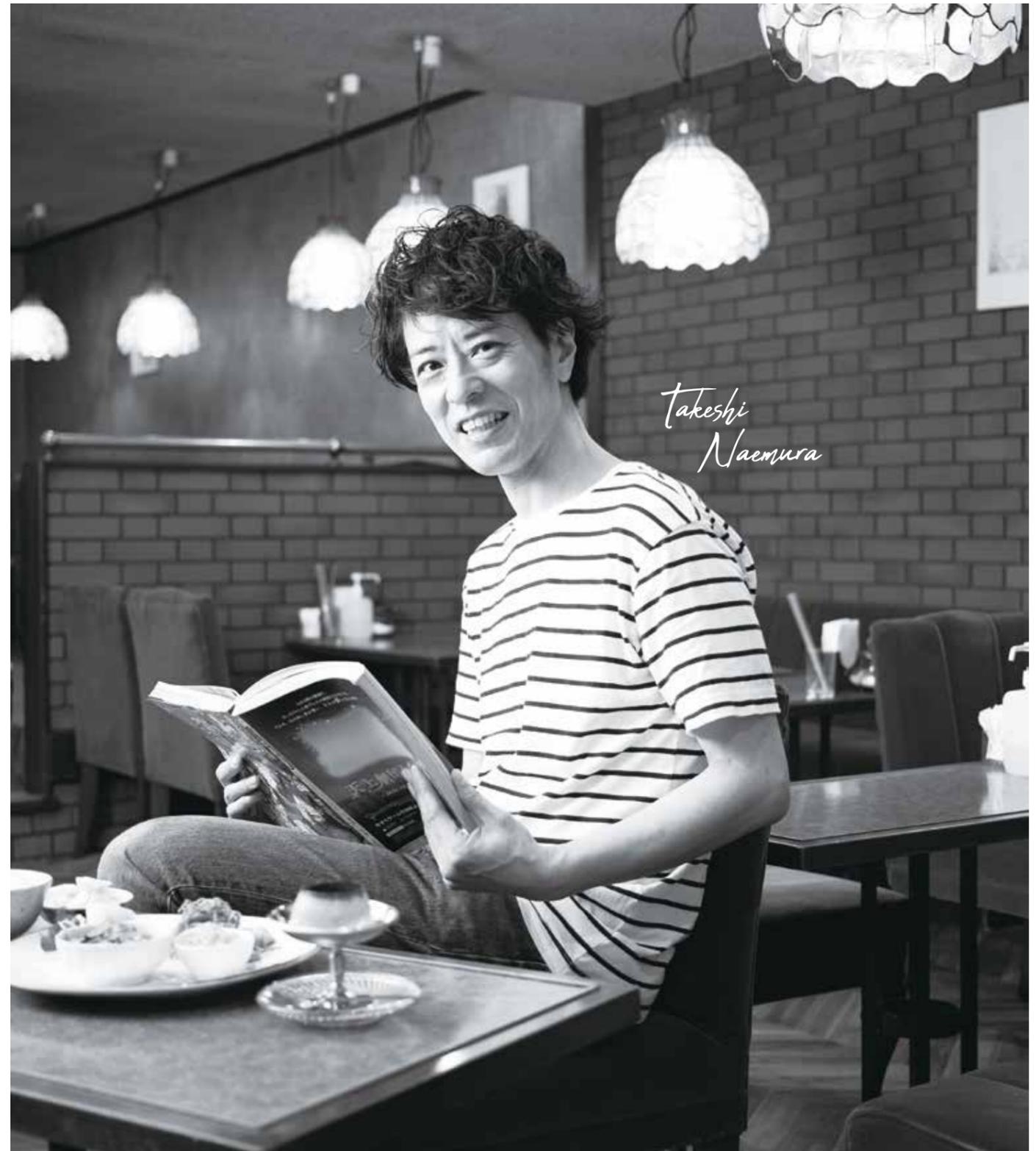
高1のとき、コーヒー1杯で長居する客を見かねて、母に文句を言ったことがある。すると母はこう答えた。

「それは、いい店だと思ってくれている証拠。そういう人は誰かを連れて来てくれるから、大事にしないとけない。」

当時は理解できなかったが、40代後半となった今はその意味がよくわかる。

「今も日に日に、お客さんが増えていく感覚があります。母の言葉は正しいと思う。だからバイトの子にも『長居するお客様を大事にね』って伝えていきます。」

長年続く喫茶店には、理由がある。誰もがリラックスして過ごせる喫茶店という場所をこれからも守っていく。それが2代目である苗村さんの使命だ。



Takeshi Naemura

日替わり定食や自家製スイーツも揃える、夕方オープン of 喫茶店。

「安心してくつろげる特別な場所です。  
この店をなくしたくなかった」

喫茶FRONT オーナー 苗村健史

KISSA FRONT



1/天然素材の風味を生かしたラーメンは、子どもからお年寄りまで安心して食べられる自慢の一杯。塩ベースの「らーめん」890円、醤油ベースの「和風らーめん」890円。2/和食店のような網代天井、やわらかな光を放つボールライト……奥様の助言を生かし、女性が一人でも入りやすい空間づくりに苦心した。3/南区・久世の畑で西村さんが育てる京小麦「せとぎらら」。「初年度の収穫は100~200杯の見込みですが、いつか店で出すすべてのラーメンを自家栽培の小麦でまかないたい」と、壮大なビジョンを描く。



### らーめん鶴武者

☎075-322-7015 ●京都市  
右京区西院矢掛町28-2 ☎11  
時半~14時半、18時~21時半  
④金  
もよりバス停は「西院箕町」

## つつる、むしゃむしゃ

ゲーム会社の開発部門でプログラマーをしていた20代の頃、夜食といえはラーメンだった。徹夜作業も珍しくない激務の中、会社を抜け出して食べるラーメンの味は格別で、同僚たちと足繁く通った。しかし当時のラーメン屋は薄暗く、お世辞にもきれいとは言えない店ばかり。「自分だったらもっと明るく清潔な、女性も入りやすい店にするのに」。深夜にそう夢想していた青年は今、おいしく、清潔なラーメン屋の店主となった。

### ゲームからラーメンへ。 好きなことを仕事に

パソコン好きだった京都出身の西村佳哲さんは、大学院を修了後、大阪の大手ゲーム会社に就職。人気ゲーム開発に没頭した。しかし「オフィスにこもりきりで、ユーザーとの距離が遠いのが不満でした。もつとお客さんと近い仕事をした」と、10年目に会社を退職。「ラーメンが好き」というシンプルな理由から、34歳にしてラーメン屋を目指すことにした。「いつも『どうやって好きなことを仕事につなげるか』を考えてきました」。思い描いたのは「女性も喜んで行きたがる、家族みんなで通えるラーメン屋」とはいえ当時、知識は皆無。まずは京都の人気ラーメン店で働き始めた。「好きなこと」だから、修業をつらいと感じたことはない。2年後、妻の実家がある江坂で独立。8席のラーメン店を妻と2人で切り盛りした。しかし軌道に乗り始めた矢先、京都に住む西村さんの

父が倒れた。そこで江坂の店を閉め、地元・京都で新たな店を始めることにした。それが現在の「鶴武者」だ。

「住民に若いファミリー層が多く、理想的な立地でした。家族みんなで『つつるむしゃむしゃ』食べたくなる健康的なラーメン。それが店名の由来です」。開放感のあるガラス張りのドア、木を使ったナチュラルな雰囲気の内装。そして身体に優しい良質な素材で作るスープは、化学調味料無添加でうまみがぐつと強く、じんわりあとをひくおいしさだ。

### 研究熱心が高じて 小麦栽培を始める

京都への移転を機に、製麺機を導入し、麺も自家製に切り替えた。さらに今年から、なんと、南区に借りた畑で小麦の試験的な栽培を始めてしまった。好きなことを仕事にしている人の探究心は尽きず、立ち止まることを知らない。「趣味と仕事の境界が曖昧」と自認する西村さん。その原動力はどこにあるのだろうか？  
「病気で店を休んだ日に、『今日、鶴武者に来るつもりだった人は、なにを食べるんだろう。ちゃんと幸せな食事をしているのか？』と妄想して、心配になります」。自信を持って、人を幸せにすると宣言するラーメン。だから、できるだけ毎日、より多くの人に食べてほしいのだそう。そう本気で思えるのは、作る人が心底幸せだからこそ。鶴武者のラーメンは確かに、食べる人を幸せにしてくれる。

家族みんなで通いたい、やさしい味のラーメン店。

「店を休んだ日は『ちゃんと幸せな食事をしているのか？』とお客さんが心配になります」

らーめん鶴武者 店主 西村佳哲

RAMEN TSURUMUSHA

バルベラで特徴的なのは、無駄を削ぎ落とし、食材の旨みを際立たせた軽やかな料理だ。ソムリエでもある店主が、自ら提案するイタリアワインと合わせることで、どこか余白のある味わいが、さらに生き生きと輝き出す。

### 興味のある分野に 邁進した20代

オーナーシェフの古川雄一さんは左京区岩倉の出身。父は大工で、ものづくりが好きで少年だった。北陵高校卒業後は調理師専門学校に進学。日本料理を選択し、老舗の料理旅館に就職したが、さまざまな飲食店に足を運ぶうちに洋食好きに。フォーマルな日本料理よりも、ワイワイ楽しむほうが性格にあった。

23歳のとき、烏丸と西院にあったフレンチレストラン「パリの朝市」に転職。厨房で活躍するも、古川さんの探究心は尽きなかった。次なる興味の対象は「ワイン」。神戸のレストランで出会ったソムリエに魅了されてしまった。働きながら学びたいと考える古川さんは、巨大な地下セラーを持つレストランのサービスに転身し、2年働いた。そのちに古川「パリの朝市」に戻り資金を貯め、29歳で現在の「バルベラ」を立ち上げた。

こうして古川さんのキャリアを振り返るとフランス料理が長い。しかし独立で掲げた看板は、なんと門外漢のイタリア料理。なぜならソムリエを取るほどワインが好き、パスタが好き。高尚なフレンチとは違って、イタリアンにはみんな



料理人兼ソムリエのオーナーが、もてなすイタリアン。

「この10年で、自分のやり方でいいと思えるようになった」

バルベラ オーナーシェフ 古川雄一

BARBERA

### ワインと料理で、 個性を高め合う

皿を囲む楽しさがある。なごやかで、自分がしたい店の形だと考えた。

コンプレックスを乗り越え、  
手にした「自分らしさ」

「フランスのワインに比べると、イタリアワインはどこか不完全なところがあ。だからこそ、何かが欲しくなる」。

そこで、古川さんは腕をふるう。ワインと料理、互いの個性を高め合う食事が「バルベラ」の真骨頂だ。夏ならば、白ワインやロゼに桃のパスタを、個性のあるグラスにはオリーブフリットを……。イタリア料理は、ソムリエでもある古川さんが自分らしさを表現するのに最適なスタイルなのだ。実は古川さん、その一方で、当初は本格イタリアンの修行経験がないことに、

コンプレックスを感じていた。

「有名なイタリアンの真似をしないと、思っていました。でもあるとき、お客様から『イタリア料理かどうかよりも、僕たちがおいしいと思うかが大事』と言われたんです。開店から10年ぐら経って、『今のスタイルでいい』と思えました」。

バルベラは常連が9割。イタリアワインと古川さんの皿は、組み合わせることでさらなる魅力を放つ。カウンターに集う常連らからは「古川ワールドだね」と冗談めかしにほめられる。

どの料理にも、ファンがついている。「あの人、喜ぶかな」。いつもの顔を思い浮かべながら、皿を仕上げる。イタリア料理というよりも、古川さんの料理を食べに訪れるのだらう。



2



3

1/調理風景を眺めながら、古川さんとの会話も楽しめるカウンター席。4名がけと2名がけのテーブル席も用意。屋号の「バルベラ」はイタリアのピエモンテ州で生産されるブドウ品種の名前に由来する。2/夏の名物、桃の冷製パスタ(7月中旬～8月下旬)1800円、フレッシュオリーブにハーブが香るお肉を詰めたオリーブフリット700円も大人気の品だ。3/日替わりでおよそ10アイテムを揃えるグラスワイン800円～。ワインの相談もお気軽に。

#### バルベラ

☎075-315-3367 📍京都市右京区西院矢掛町21 シュール西院1F  
🕒17時～22時LO 📅月・不定休  
もよりバス停は「西院異町」

きんつば、どら焼き、みたらし団子に豆大福。ショーケース内の商品が、文字通り「飛ぶように」売れていく。自分用のおやつを買い求めるご近所さん、評判を聞きつけてやってきた観光客……。皆、真剣な表情で商品を選んでいく。

オープンから2年で、誰もが認める繁盛店となった「まるに抱き柏」。西森啓介さん37歳。京都屈指の菓舗で鍛えられた若き和菓子職人が独立して開いた店だ。

**京菓子と朝生菓子、伝統と日常。両方の技術を糧に独立**

香川県出身の西森さんは、パティシエになるべく大阪の製菓学校へ入学した。「でも西洋菓子は香りが強い。強烈な香りが続くのが合わなかったんです。鋭敏な嗅覚をもつ西森さんは、和菓子職人を目指すことに決めた。

「和菓子は手で丸めるなど指先を使う作業が多く、香りもきつすぎない。感覚的にしつくりきました。」

その後、和菓子職人として異なる2軒の老舗で研鑽を積む。

5年半在籍した「亀屋良長」では、いわゆる京菓子、すなわち四季の移ろいを表現し、茶席でも使われる「上生菓子」の技術を磨いた。工場長を任されるまでになったが、26歳で退職。豆大福で有名な「出町ふたば」へ移る。

「独立を見据え、『朝生』の勉強が必要だと思って」。朝生とは朝生菓子の略で、「その日の朝に手作りする菓子」のこと。日常よく食べる団子や餅菓子が多い。



1/桜餅、よもぎ大福、本わらび餅、酒まん、水無月、おはぎ、きんとんなど、販売期間の短い季節商品も多数。2/テイラーだった物件を大正ロマン的な要素を入れつつ、和モダンに改築。実家の「家紋」を店名にしたのは「主張しすぎない感じがちょうどよかったから」。3/「同じものを出しても意味がない」と、修業店の名物「豆大福」も新たに考案した。黒豆のかのこを散らしたやわらかな餅でこし餡をくるんだ黒豆大福290円、男性に人気のどら焼き230円など。

**まるに抱き柏**

☎075-748-9650 📍京都市  
右京区西院平町21 🕒9時~  
18時 🔥火、不定休  
🚏もよりバス停は「西院異町」



**和菓子には  
伸びしろがある**

「ふたばでは京菓子とは違う、きねつき餅の技術を学びました。製餡や包餡も、ふたばでの経験が土台となっています。」

こうして京菓子と朝生、いわば「よそいき」と「日常」の両方と向き合った西森さんは、満を持して独立へ向け動き出す。ふたばで修業して、8年目のことだ。

**伝統を背負わないからこそ「伸びしろ」を埋めていける**

西森さんが作るのは、長く食べ継がれてきた王道の和菓子だ。朝生の代表格「大福、団子、饅頭」の3つを柱に、季節感のある上生菓子が店頭に並ぶ。

「煎茶でもコーヒーでも、何にでも合う気軽なおやつ。日常に寄り添う、親しみやすい和菓子を多くの人に届けたい。」

しかし、伝統的な製法をやみくもに踏襲するわけではない。というのも、時代とともに素材が増えて、機械も進化した。「素材が変わり、機械も増えれば、作り方も変わるのが自然ですよ。」

和菓子には、もつと伸びしろがある。そう考える西森さんは、和菓子に限らずいろんなジャンルの料理人から刺激を受けている。味や香りの組み合わせや発酵などの技術、郷土色豊かな食材……。

「同世代の職人から得たヒントを、いかに和菓子に落とし込むか。伝統を背負っていないから、できる挑戦があります。」

流行の「映え」や見た目を追求するのではなく、王道のお菓子を進化させるための努力を惜しまない。西森さんは、和菓子の未来を切り拓いていく職人だ。



*Keisuke Nishikimari*

日常に寄り添う町の和菓子屋。

**「煎茶とコーヒー、何にでも合う。親しみやすい和菓子を多くの人に届けたい」**

まるに抱き柏 店主 西森敬祐

**MARUNIDAKIKASHIWA**

Manabu  
Fuse



手作りの洋食で飲ませる、名物会館の立ち飲み屋。

「会館は『共存共栄』。  
最終的にうちに戻ってきてもらえるとうれしい」

立ち飲み 各 店長 布施 学

TACHINOMI FU

西院と聞いてこの店の名前が一番に浮かぶ人は、間違いなく飲兵衛だ。昭和の風情を残したひとつ屋根の下に、7軒の小さな飲み屋が集まる「折鶴会館」。コロナ禍で一度は灯の消えた会館にも、ようやく人々の笑顔が戻りつつある。

### 6つ上の兄からの誘いで 居酒屋の世界に

「会館で大切なのは『共存共栄』。他の店のものぞいてもらって、最終的にうちに戻ってきてもらえる嬉しい。」

そう話す布施学さんが店主を務める「立ち飲み 各」。店から徒歩すぐの場所にある同名の人気居酒屋の本店「各」は16年前、兄の剛さんが始めた。そして学さんの人生に影響を与えた人物もまた、この剛さんだった。

「兄貴は居酒屋に通うのが好きで、『ずっと居酒屋にいるためにはどうしたらいいのか』を真剣に考えた結果、36歳で自分の店をオープンしたんです。」

このエピソードだけ聞くと勢いで店を始めたのかと思うが、そうではない。兄の剛さんは24歳から洋食を7年、次に和食を5年間学んで技術を習得。土台を作ったの独立だった。一方、当時の学さんは飲食店でバイトをしていた。兄からの「一緒にやるか？」という声かけに乗るかたちで店に参加。でもそれは同時に、兄弟の関係性が変わる瞬間でもあった。ついこの間までは家族だった兄が師に、包丁の握り方から料理の基礎を学び、オープンから5ヶ月は無休で働いた。両親

## 兄貴がいたからこそ「各」

と兄弟による家族経営。「みんな必死だった」と当時は振り返る。

### 憧れの会館に2号店を出店。 笑顔が生まれる場づくりを

店も軌道に乗り8年経った頃。折鶴会館の名物店「才」の大将から、出店の打診を受けた。兄弟の憧れの場所でもあったため、即答で「やります」。和食中心の本店に対し、2号店は洋食もそろえることにした。そして、折鶴会館の店長に抜擢されたのが学さんだった。

学さん、実は大の人見知り。本店でも裏方で、人前に出ることはほとんどなかった。「お客さんと一言もしゃべらない」。そんな日も少なくなかったという。時は流れ、今では常連から「おしゃべ

りすぎ！」と笑いながら突っ込まれる店長に成長した。「お客さんに楽しんで帰ってもらおう」。これが学さんのモットーだ。料理はどれも立ち飲みとは思えないクオリティ。味に対するおほめの言葉はもちろん、帰り際、「あー、楽しかった」。その言葉に心から喜びを感じる。

コロナ禍で店が開けられずにいたとき、いろんなことを考えた。

「苦しいときも乗り越えられたのは、確かな基盤を作ってくれた兄貴がいたから。兄があつての『各』だと思っています。弟として、今の気持ちを兄に話し、これまでの感謝を伝えたいという。」

「今は店を継続していくことが大切」、2号店の未来を託された店長。今宵も気合いのタオルを頭に巻き、店に立つ。



1



2



3



4

1/客同士の会話も弾むL字カウンター。2/ナポリタン750円を注文すると「今夜中には出せると思います」と冗談で返してくれた学さん。提供まで多少時間はかかるが、待つ価値は充分にある。濃厚な旨みに瓶ビール550円がすすむ。3/ポテサラからフォアグラステーキまで、立ち飲み屋とは思えない品揃えに目移りする。本店から届くおぼんざいも。4/会館の北側に位置。

### 立ち飲み 各

📍なし ●京都市右京区西院高山寺町15  
折鶴会館内 ☺平日・土17時～23時LO  
(ドリンク23時半LO)、日祝17時～22時LO  
(ドリンク22時半LO) 📞木  
もよりバス停は「西院異町」

魅惑的な飲み屋も多い西院近辺、その南にオフィスを構えるのは、IT企業の株式会社おいかぜ。20周年を迎えて、さらなる風が吹いている。

自分たちは、「だれかのおいかぜ」でありたい

コンピューター関連の技術を扱う「IT系」は東京への一極集中で知られる。しかし西院に本社があるのが株式会社おいかぜだ。サーバーシステムやネットワークといったIT環境の整備から、Webサイトのコンセプト、「どう見せるか」のデザイン、構築、運用管理まで、総合的に手掛けるのが同社の強み。代表取締役の柴田一哉さんはこう振り返る。

「もともとは、サラリーマン。サーバーのエンジニアをしていたんですが、26歳のときに独立しました。最初の大きな仕事はある大学のITインフラ管理業務です。以降社員が少しずつ着実に増えて、今に至ります」。

今やエンジニア、ディレクター、デザイナー、さまざまな職域のプロたちが集まり、社員は43人。組織が進む方向を示す言葉として掲げるのは「だれかのおいかぜになる」だ。

「ぐいぐい引つ張るわけでもなく、横に寄り添うでもなく。後ろから風を吹かせて、うまくいくようにする。うちの会社らしいスタイルだと思っております」。

この20年でのITビジネスの転換点、柴田さんは「スマホの普及」と「SNSによる情報発信」の2つを挙げる。

「20年前は今のようには、誰もがSNSで情報を発信し、それにより人々の行動が変容する時代がくるなんて思っていませんでした。時代に合わせて、私たちの仕事も変化してきました」。

今後の転換点はAI（人工知能）の発展でしょうと、柴田さん。日進月歩の技術にもまれながらも、「だれかのおいかぜになる」という目標は変わらない、と柴田さんは穏やかに話す。

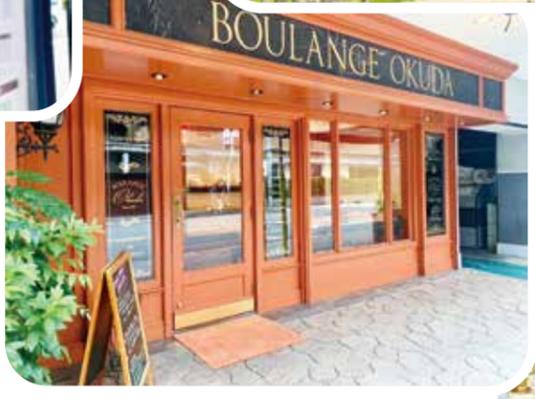
そしてあらためての質問。株式会社おいかぜは、なぜ西院を選んだのですか？

「この場所に来たきっかけはまたまた。大家さんが家賃を安くしてくれたからです（笑）。西院は居心地がよくて気に入っていますよ！今、僕の家は壬生で、歩いて通える距離です。毎晩通いたくなる飲み屋が多いですね」。

柴田さんは西院を愛してやまず。社員も然り！おいかぜメンバーによる西院への愛にあふれる名店紹介、18・19ページもご参照あれ



株式会社おいかぜ  
☎075-314-4367 ●京都市右京区西院北矢掛町46-2 第2シンワビル2階  
https://www.oikaze.jp/  
もよりバス停は「西院巽町」



お店なんです。甘党の僕がハマったのは、バターたっぷりデニッシュ生地の「クイニアマン」。キャラメリゼされた外側はカリカリで香ばしく、中もサクサク。りんごのクイニアマンもあるそうなので、今度はそれも食べてみたいなあ。やわらかいロールパン生地に数種類のチーズが入った「チーズパン」は、トーストで少し焼くと表面がカリッとして、さらにおいしいですよ。人気店なので、早めの時間に行くのがおすすめです。

ベーカリー併設のレストランで一服

最後は「パンの通り」とも呼ばれる北山通へ向かいます。堀川中立売から9番に乗って、上堀川で乗り換え、北8番で植物園北門前へ。ほど近くにある「Briant(ブリアン北山本店)へやってきました。ここは2階がレストランになっているので、ひと休みするのにちょうどいいですよ。こちらの「塩バターパン」は、他にはないくらい中がもちもち。まんべんなく塩がかかっているので、塩味が絶妙です。自家製のポテトサラダとスモークハムをサンドした「スモークポテト」は、ハムを焼いた香りが食欲をそそります。

この周辺は個性的なパン屋さんが集まっています。いろいろなパン屋を散策してみるのも楽しいですよ。今度は、もっと小さなパン屋さんも開拓してみたいです！

「ミニカースト」は、思い出の味

京都はパンの消費量が多く、全国的にも有名なチェーン店から、職人がいるこだわりのお店まで、たくさんあります。今回は、地下鉄・バスを使って、僕も大好きなパン屋さんを巡ることにしました。

スタートは阪急西院駅のすぐ西側にある、「西院巽町」。松尾橋から北白川仕伏町までを結ぶ長距離路線の3番や、西は洛西、東は四条烏丸へと出られる29番など、いろんなバスが通る便利なバス停です。

まずは、特27番に乗って、太秦天神川駅前下車。東に徒歩5分ほど歩くと見えてくる「SIZUYA本店」へやってきました。ふわふわ食感の丸いフランスパンにハムと玉ねぎがサンドされた「京カルネ」が有名ですが、僕のイチオシは「ミニカースト」！フランスパンにボンレスハムとプロセスチーズが挟まっています。子どもの頃からよく食べている大好きなパンです。

甘党必見！ 絶品「クイニアマン」

続いては、太秦天神川駅から地下鉄東西線に乗って、二条城前で下車。12番のバスに乗って堀川中立売へ。西に向かって歩くと、オレンジ色のオシャレな外観の「ブーランジェオクダ西陣店」が見えます。ここは、以前訪れてから、お気に入り



One Day Pass から見える風景  
翼くんの1日券のススメ  
京都市バスをこよなく愛する男子・翼くんが、縦横無尽にバスと地下鉄を乗り継ぎ、1日券を楽しみます。



詳しいアクセス・時刻表はこちらから



One Day Pass から見える風景

翼くんの1日券のススメ

vol.31

さい いん たつみちょう  
西院巽町

Today's Route

- 西院巽町
- ▼
- 太秦天神川駅前
- ▼
- 太秦天神川
- ▼
- 二条城前
- ▼
- 堀川中立売
- ▼
- 上堀川
- ▼
- 植物園北門前



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。

「きょうとエコサマー」を活用して夏の思い出づくりに出かけよう！

【実施期間】  
令和5年7月22日(土)から  
8月31日(木)まで

【対象路線】  
市バス全線等  
※市バス以外の対象路線の詳細は、京都市交通局ホームページをご確認ください。  
※京都市営地下鉄ではご利用いただけません。

【参加方法】  
バスを降りる際に、運転士に「エコサマー」と伝えたいうえで、大人運賃のみお支払いください(市バスの場合、対象路線で有効な乗車券は全て使用可)。



【お問合せ先】  
京都市交通局  
企画総務部企画調査課  
TEL:075-863-5022  
FAX:075-863-5069



## 立ち飲み「オ」 この店で、自分と 「対話する」

折鶴会館にある「オ」は、これぞ立ち飲み！という王道の店。なのに、馴れ馴れしさがなく、1人でぼーっとしたい僕の気持ちを叶えてくれる貴重な場所なんです。おいしい串焼きも揚げ物も、1本から頼めるのがまた嬉しいところ。店の雰囲気、味ともに、とにかくハズレが無いんです。だから、仕事帰りもバンドのリハーサル後も、1人でまず立ち寄りして。会社も飲み屋も、自分を野放ししてくれるところと相性がいい。自分と向き合っ**て対話する**時間って大事なんです。



**オ**  
住所：右京区西院高山寺町15  
TEL:075-316-0708  
営業時間：17時～24時  
定休日：不定休

## 喫茶「FRONT」 「集まる」ときも、 ここになる。

仲がいい優しいメンバーと、和気藹々と働ける会社のすぐ近くに住んで数年。たとえば、仕事を頑張った週末、自分へのご褒美は、この店のスパイスジンとチーズケーキだったりします。香ばしいジン×自家製チーズケーキの濃厚な甘さは絶妙です。アンティーク家具や照明の醸し出す雰囲気も好きで、店全体がひとつのコミュニティ。しかし、バンドメンバーと飲んだ後の締めも、**集まる**のはこの店なんです。真夜中まで開いていることも嬉しいし、とにかく居心地がいい。



**喫茶FRONT**  
住所：右京区西院異町3  
TEL:075-312-1619  
営業時間：18時～24時  
定休日：水

## 串かつ「がんばり」 西院の面白い文化を 「つくる」店

西院で創業して20年。友人やお客様をお連れするのがこの店です。西院の面白い文化は、この店が**つづけている**と言ってもいい。自動扉の向こうはコック帽のマスターが待っていて、まるで洋食屋。でも、カウンターだけの気さくさは、明らかに飲み屋さん。ツツコミどころ満載だけど、季節素材を使った串カツは最高！肉、海老、牡蠣、アスパラ……。旨くてビールが止まらない。連れて行ったみんなが好きになるんです。こんな店になるように「おいかけ」も頑張ります！



**がんばり**  
住所：右京区西院三蔵町8  
TEL:075-311-3716  
営業時間：17時～22時  
定休日：水・第3火

## わらび餅専門店「みつや」 早さで「解決する」

夫の好物がこの店のわらび餅。おみやげに買ってみたい、甘党でない私にはまりました。家が近いので、「今日はよく頑張ったなー」という時の夜のデザートや、休日の3時のおやつに散歩がてらよく買いに行きます。プレーン、小豆、くるみのほか、季節の果実など種類も豊富。目下、私のお気に入りイチジクです。数種を買って帰ると、最後は夫と取り合いに。**解決する**方法を編み出しました！「早いもん勝ち」(笑)。問題解決には早さも大事です！



**みつや**  
住所：右京区西院高山寺町8  
TEL:075-311-9999  
営業時間：10時～19時  
定休日：無

## 喫茶「NOTTA CAFE」 いいものと「混ぜる」幸せ。

既婚者で、毎日の弁当、夕食作りは僕の担当。たまに、そんなルーティンに飽きた時、「手抜きでなく、丁寧な食事がしたい」と思って立ち寄るのがこの店。野菜もたっぷり乗ったカレーは、たくさんのスパイスや具材が入った辛すぎずやさしい味。旨いコーヒー、おしゃれなテーブルウェアや雑貨などにも癒されます。「美味しかったです」と言うと、静かに喜ぶ寡黙なオーナー。そんなほっとする空間に自分を**混ぜる**と、熱いエネルギーが湧いてきます。



**NOTTA CAFE**  
住所：右京区西院北矢掛町37  
TEL:075-321-2558  
営業時間：11時半～19時 水のみ～21時  
定休日：月、不定休

「おいかけ」は会社も飲み屋も、野放しがありがたい！  
プロダクション事業部長  
**佐野 譲**



「おいかけ」は優しくて和気藹々。働き心地がいい！  
エンジニア入社3年  
**武田 直弥**



愛とスキルを追求し、ますます「だれかのおいかけ」に！  
代表  
**柴田 一哉**



ハンケイ500m

# おいかけ

# 20周年

年々大きくなる「おいかけ」。未来に向けて私も頑張る！  
ディレクター入社6年  
**樋口 紗季**



「おいかけ」は、いい意味でゆるい会社、居心地が最高。  
ITインフラエンジニア入社1年  
**新庄 克也**



2023年9月、20周年を迎える株式会社おいかけ。社長を筆頭に楽しい仲間たちが、西院異町付近の**おすすめ店**をピックアップ！20周年を記念した同社の5つの**取り組み**とのつながりにも注目です！



## 「対話する」

はたらくデザインで

経営者の視点で「はたらく」をデザインし、経営者や働く人たちのおいかけになる『はたらくデザイン事業部』。20周年特別コンテンツとして、おいかけ代表の柴田が京都で活躍されている10名の経営者の方々と、それぞれの専門テーマのもと「はたらく」をデザインすることについて対談する連載をスタートします。第1回は特設サイトにて9月公開予定！詳細はInstagramをチェック！

## 「集まる」

コミュニティづくりで

コロナ禍においかけに誕生した『ホームタップ部』。外に飲みに行けなくなった時も、どこでも本格ビールが楽しめる「キリン ホーム タップ」があれば、そこにコミュニティが生まれました。20周年ではその輪を広げ、QUESTION8階のDAIDOKOROにて「キリン ホームタップpresentsホームタップ部」を開催します。※招待制を予定

## 「つくる」

Web サイトづくりで



ポロフェスタ

おいかけが長らくWebサイトの運用・保守をサポートさせていただいている、京都を代表する音楽フェス「ポロフェスタ」。毎年音楽好きのスタッフ総出で遊びに行き盛り上がっていますが、20周年では「もっとポロフェスタを盛り上げたい！」という熱い思いとともに、2024年度のサイトリニューアルを行います。なぜかバンドマンの多いおいかけ。音楽を愛する気持ちをリソースに、Webサイト制作のスキルを発揮しながら、ポロフェスタの23周年を盛り上げます。

## 「解決する」

ITインフラで



GOOD PLACE SOLUTION

空間・スペースのソリューションを得意とするウエダ本社と、ITインフラのソリューションを得意とするおいかけによる、ニューノーマルな時代にイキイクと働ける場の実現を目指す協業プロジェクト「GOOD PLACE SOLUTION」。周年を記念してモニターキャンペーンを行う予定です。ITインフラにまつわるはたらく環境に関すること、何でもご相談ください。

## 「混ぜる」

ワフワで



CORNER MIX



ワフワ

おいかけが主催する「こどものためのでざいん。ふるじえくと ワフワ」が、ミックスジュース専門店CORNER MIXと、家具・店舗の設計・施工をしているミクروسモスと組んで、バイクを漕ぐとミックスジュースができる「MIX BIKE」を開発しました。このMIX BIKEで作ったミックスジュースの売上の一部を、京都市の公園整備事業に活用いたします。今後ワークショップも開催予定！

<https://www.oikaze.jp/>

@oikazeinc



株式会社  
おいかけ



あるがままの自分を  
輝かせてくれる  
**理容室**  
スーツ姿の理容師に、シェービングやスパで  
整えてもらう贅沢な時間。  
油小路通を蛸薬師から上った  
京町家の奥に立つ「とこや山川」は、  
完全個室の理容室だ。  
理容師のひとり、小澤雅さんに話を聞いた。

vol.01  
小澤 雅さんの研鑽



その理容室の軒先には、あの赤青白のサインポールが見当たらない。京町家を改装した理容師養成施設「BARBER PRIDE」の奥、坪庭の向こうの小さな離れにある「とこや山川」は隠れ家のようなサロンだ。

お店のコンセプトは理容師による「整う美」を提案すること。その根底には、美容室に比べて忘れられつつある理容室の魅力を広めたいという思いがある。散髪ができるのはどちらも変わらないが、美容師が得意とするのがカラーやパーマなどの「足し算の美」だとすれば、理容師が目指すのは「引き算の美」。ハサミやバリカンを使ったカット技術を得意とする。そして、理容師にだけ許された施術がフェイスイービング（顔剃り）だ。

理容室は男性客のイメージが強いが、「とこや山川」はジェンダーレスな理容を打ち出す。完全個室でスーツ姿の理容師がマンツーマンで施術する。理容室に見えないはず、性別を問わず来店しやすい雰囲気だ。

「子どもの頃から髪の毛を編んだり、きれいにするのが好きだった」という小澤雅さんは、美容師として20年ほど働いたのち、理容師の資格を取った。自身のサロンを営みながら、週に2日「とこや山川」でも働く。なぜ美容師と理容師、2つの資格を取ったのか？

「お客さんと長く付き合いたかったからです」と小澤さん。比較的若い顧客が多い美容師は、カットやカラーを主に手掛ける。一方、理容師は年配の顧客が多い。年齢とともに変化する頭髪量にもベストなケアができる理容師の資格を取れば、一人の顧客の人生に寄り添うことができる考えたそう。実際、年齢を重ねてから髪型や身だしなみに悩む人は多く、男性では特に顕著だ。理美容師は月に1、2回、1〜2時間かけてお客さんに向き合う。その関係は10年、20年と続くことも珍しくない。お客さんの感想や会話を記録につけ、次に活かすという几帳面な彼女の元には実際、その腕前に信頼をおくお客さんが多くやってくる。

サロンで小澤さんの手技を見せてもらっ

た。さまざまなメニューのうち、ふわふわのフォームで剃りあげる王道のシェービング。蒸したタオルでそっと包んだ後、ブラシで乗せられる泡は肌をびびったりと吸いついて、泡であつて泡のようでない。泡をゆつくりと剃刀ですくい取るその手つきは「剃る」という表現が不似合いなほどにやさしかった。気持ちよさに眠ってしまうお客さんも多いというから納得だ。

産毛と古い角質がなくなると、顔色が一段明るくなり手触りもつるりとして、いつまでも触っていたい肌になる。化粧水やメイクの馴染みも格段に上がる。効果は1週間ほどだが、約1ヶ月おきにシェーブすると、毛穴が目立たなくなっていく効果もあるという。まさしく理容が目指す「素の美」だ。

「とこや山川」の丁寧な施術を受けていると、「自分の顔をもっと大切にしたい」と感じる。多少気に入らないところがあるにせよ、一生付き合っていくのが自分の顔だ。数十年後のお客さんのために理容師の技を研鑽する小澤さんは、そのことを知って

フェイスシェービング  
初体験の方におすすめ  
グルーミングコース(シェーブ+スパ)  
ベーシック(75分)..... 11,000円  
クラシック(90分)..... 13,200円  
プレミアム(105分)..... 17,600円  
※その他カットありのコース、アラカルトもあり

070-1747-9998 京都市中京区六角油小路町334 (理容師養成施設校BARBER PRIDE内に併設) 12時~20時 日・祝・水 ※完全予約制  
https://tokoya-yamakawa.com/  
もよりバス停は「細川蛸薬師」



フラットエージェンシー × ハンケイ500m

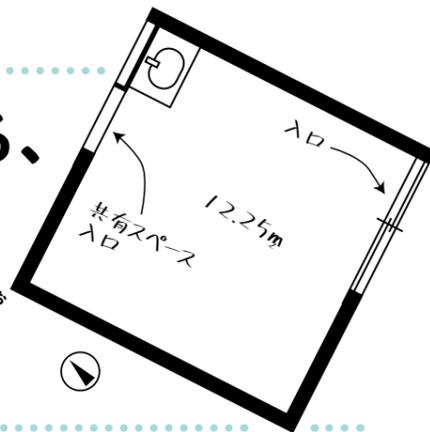
今号のバス停「西院巽町」から自転車ですぐ

京福嵐山本線 山ノ内駅付近にある、  
女子学生にうれしい物件探訪!

『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。今号は京福嵐山本線山ノ内駅近くにある女子学生向けのスタイリッシュなシェアハウスです。現役大学生が住み心地をチェックします!

Kさん

京都先端科学大学経済経営学部3年生。大学の近くで一人暮らし中。



光徳庵 桜

¥53,000/月

物件基本情報 【住所】京都市右京区 山ノ内中畑町23番1/賃料5万3000円/ネット使用料不要/フローリング/南向き/間取り1R/面積 12.25㎡/築4年/木造/バス・トイレ・キッチン共用/女性限定 ※掲載情報は6月26日時点の情報です。



西院巽町のバス停から自転車で5分ほどのところに位置する「光徳庵」は、女子学生さん専用の明るくスタイリッシュな物件です。今回探訪したのは、物件から北西へ10分ほど歩いたところにある京都先端科学大学に通うKさん。近隣の趣ある寺院、妙徳院の隣にある門を開けると、素敵な白い建物が現れます。「玄関が部屋ごとにあるんですね! これなら気を遣わず、自分のタイミングで出入りできますね」。続く共同スペースには、北欧風のインテリアが広がり、天窗からは明るい光が差し込みます。「開放的なキッチンとリビング、2階にはフリースペースまであるなんて! 顔を合わせるシェアハウスの皆さんと、会話もできて楽しそう!」と、生活をイメージし、心躍る様子のKさんでした。

号で紹介するのは、飲食店や居酒屋、オフィスが集まる西院エリアの物件です。バスはもちろん、京福電鉄嵐山本線(風電)や阪急電鉄など、交通のアクセスが良い西院。仕事帰りや学校帰りに、飲んだり食べたりもしやすい街です。最近は一りで楽しめる店も多々注目されています。

三条通へ出て葛野大路通を上ったところに、京都先端科学大学3年生のKさんに、このエリアについて聞いてみました。「路面を走るレトロな紫色の風電が、風情を感じさせますね。友だちと遊ぶときには、風電で西院まで行けば、阪急に乗り換えて、大阪や河原町にもすぐ出かけられます。近くには、ショッピングモールやスーパー、飲食店、おしゃれなスイーツ屋や喫茶店など多いです。私のお気に入りには、麵処鶏谷の熟成塩鶏そばと、みつやの本わらびもちラテです!」と話してくれました。



人が集まる賑やかな街に住もう。

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」



文化庁京都移転記念  
いよいよ京都に文化庁がやってきて、  
業務が本格始動しました。

# 私のこだわりの ハンケイ500m セレクション 一品

見るたび、使うたび、食べるたび、  
思わず嬉しくて笑顔になる。

こだわりの持つて作られた品々は、  
毎日の暮らしを豊かなものにしてくれます。

私たちの日常生活にある、  
そんな小さな「文化」を

本誌『ハンケイ500m』は大切にしていきたい。

編集部が選んだ、こだわりの一品をご紹介します！

※価格はすべて税込です。



洗顔石けん 75g ¥2,420  
保湿クリーム 60g ¥5,500

## ANBAN 和漢配合スキンケアシリーズ

「シンプルな健康肌をいかにして実現するか」。すっぴんを愛する京都の姉妹が立ち上げた、自然派スキンケアブランド「ANBAN」のテーマです。美容成分である和漢植物エキスをバランスよく配合した大人気のシリーズは、年齢・性別・肌質を問わず使えるリピーターイチ推しの優れもの。「一度使うと手放せない!」、洗い上がりのもっちり感が評判の洗顔石けん。「洗顔後はこれ!つ」という、のびの良いオールインワン保湿クリーム。いずれも手間をかけずにすっぴん肌で過ごしたい人のためのスキンケアシリーズです。



ホームぺージは  
こちらから

## 松野醤油 梅どれっしんぐ



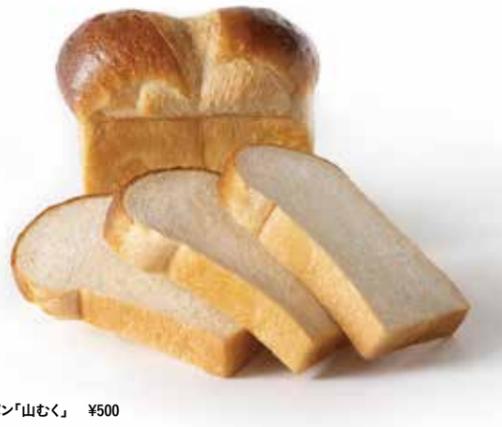
ホームぺージは  
こちらから

1805(文化2年)の創業以来、今もなお手造りで醤油をつくり続ける「松野醤油」。京都鷹峯の木樽で丁寧に熟成させた醤油は、封を開けた瞬間から、豊かな香りが感じられる逸品です。昨今の大人気商品は、薄口醤油をベースに、梅肉で仕上げたノンオイルの「梅どれっしんぐ」。甘味も酸味もほどよく、上品な風味が特徴です。野菜サラダにはもちろん、豚しゃぶや白身魚のカルパッチョ、冷奴、揚げ物にもよく合います。パスタやうどんの新しい味付けにもぜひお試しください。



梅どれっしんぐ 360ml  
¥950

## 小麦処むく 食パンとベーグル



山型食パン「山むく」 ¥500

保存料・人工添加物を使わない、純国産原料にこだわったベーカリー「小麦処むく」。一つひとつ素材を厳選し、丁寧に手作りされたパンは、どれも身体にやさしく、おいしいと人気です。超希少小麦の「キタノカオリ」を100%使用した山型食パン「山むく」は、こんがり焼くと素材の香りと華やかな風味が口いっぱいに広がります。オリジナルブレンドの小麦粉を使い、独自製法で焼き上げた、むっちりした「ベーグル」もおすすめです!



ベーグル ¥250~



ホームぺージは  
こちらから



Lot32バジルオリーブオイル 250ml  
¥2,592



ホームぺージは  
こちらから

## ORIWA Lot32バジルオリーブオイル

ニュージーランド産エキストラバージンオリーブオイルの専門店「ORIWA(オーリワ)」。並ぶのは、完全有機栽培のオリーブを、収穫日に搾油した新鮮なオイルのみ。香り豊かで身体に優しい逸品です。これからの季節のおすすめは、バジルフレーバー。ベースオイルは、ピリッとスパイシーな香りのオリーブ「ミルベイ」に、複数のオリーブをブレンドしたもの。有機栽培の乾燥バジルをたっぷり入れたフレーバーは暑い夏にぴったりです。夏野菜や冷製パスタの仕上げに一振り! 料理がグッと引き立ちます。

## 紅茶専門店 Anna Maria 紅茶専門店の京みつ豆とアイ스티ー各種

京都嵐山初の本格的紅茶専門店「アンナマリア」。日本庭園を眺めながら、店主が厳選した上質な紅茶と手作りスイーツを味わえます。夏には、なんといってもアイスティー。酸味がまるやかなスリランカの古都キャンディー産のアイスティーやスリランカ紅茶のシャンパンと称される爽快な洗みを楽しめる、ヌワエリヤ特選アイスティーなど、いずれもすっきりとしたのど越しで芳醇な香りを楽しめます。夏におすすめのスイーツは、自家製の「京みつ豆」。寒天と赤えんどう豆、甘すぎない上品なあんこが、本格紅茶に絶妙にマッチします。リピーターから大人気の夏のデザートです。



ヌワエリヤ特選  
アイスティー  
¥1,150



ホームぺージは  
こちらから



京みつ豆セット ¥1,500



瑞夏(みずか)  
扇子セット(全4種類)  
各5,500円(税込)

夏の風物詩が色鮮やかに描かれた涼しげなシリーズ。キラキラと光る扇面は、粉碎した透明な鉱物を用い、雲母(きら)引き加工を施したものの。パールを思い起こさせる美しい質感です。



白竹堂 京都本店

☎075-221-1341  
📍京都市中京区麩屋町通  
六角上ル 白壁町448  
🕒10時~18時  
www.hakuchikudo.co.jp  
もよりバス停は「河原町三条」

暑い夏を涼やかに。  
自分にも、贈り物にも  
素敵な扇子を！  
いよいよ盛夏！  
今年も扇子が活躍する季節がやってきました。  
京扇子の老舗、白竹堂から  
上質でスタイリッシュな扇子をご紹介します。  
日常のさまざまなシーンや服装に合わせて、  
豊富なデザインから、お好みのものをチョイスしてください。  
お気に入りの扇子を持つと、気分も上がります。  
素敵な扇子で涼をとりながら、快適な夏を！

チューリップ  
扇子セット(全3種類)  
各4,400円(税込)

扇面にチューリップ柄のレースがあしらわれた、女性に大人気のシリーズ。タッセルにも愛らしいチューリップが付いています。洋装でもマッチするので、日常使いにぴったりの扇子です。



紋様スタイリッシュ  
(青海波セット、麻の葉セット 各2種類)  
各5,500円(税込)

紋様ジャガード生地が扇面に使われた、スタイリッシュなシリーズ。艶やかな黒塗りが施された親骨が、ジャガード生地と絶妙にマッチし、高級感を感じさせます。カジュアルに持てる一品です。



粋彩(全3種類) 各8,800円(税込)

縁起の良い吉祥文様である「青海波」、込められた「豊かさ」、「こころざし」、「未来」の3つの意味が、色彩作家・内藤麻美子さんとのコラボで、美しい3種の青色世界を表現しています。ぜひ大切な人への贈り物に。

## 扇の企画展「ふぁん・ファン・FUN ~扇子(センス)いいね」開催!

団扇や扇子をモチーフに描かれた絵画とともに、近世から現代にいたるまで、日本画家やミュージシャンが描いたさまざまな扇面を展示する企画展。明治から昭和に活躍した京都画壇12名が団扇にそれぞれ絵を描いた《京都画壇名家団扇十二幅対》は、今回が初公開となります! 蒸し暑いこの季節、見るだけでも涼しげな扇のアートをお楽しみください。

企画展「ふぁん・ファン・FUN ~扇子(センス)いいね」  
会期:2023年7月14日(金)~10月9日(月・祝) 会期中に展示替えあり  
【前期 7月14日(金)~8月28日(月) / 後期 8月30日(水)~10月9日(月・祝)】  
場所:嵯峨嵐山文華館(京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町11)  
開館時間:10:00~17:00(入館は16:30まで) 休館日:8月29日(火)  
入館料:一般・大学生 1,000円(900円)、高校生 600円(500円)、小・中学生 400円(350円)、幼児 無料  
※( )内は20名以上の団体料金です。  
お問合わせ先:嵯峨嵐山文華館事務局(075-882-1111)



詳しくはこちら

## 京料理と鰻、 極上のかたちを 求めて

京都文化人対談  
料理人×日本画家

嵐山で創業56年を迎える「うなぎ屋 廣川」。  
京都の食通が通う名店です。  
ミシュラン一ツ星、常に満席の同店が、  
今春、新スタイルで鰻を味わえる店を  
木屋町にオープン。  
代表・牧野順二さんを、  
日本画家・定家亜由子さんが訪ねました。



### 鰻で、四季を楽しむ

定家:昔から「廣川」さんの大ファンです。おいしい鰻はもちろんです。四季折々の美しい空間にいると、気持ちが豊かになります。  
牧野:ありがとうございます。鰻は1年を通して食べられるのですが、宮大工による数寄屋造りの嵐山店では坪庭を仕つらえ、嵐山を一望できるようにして四季を感じていただく工夫をしました。  
定家:はい。鰻だけでなく、訪れる体験がうれしいお店です。  
牧野:ありがとうございます。コロナ禍で「もっとお客様に喜んでいただきたい」という思いが強くなりました。その現れが今春オープンした「木屋町 廣川」です。  
定家:高瀬川沿いで情緒があり、絵心をくすぐるたたずまいですね。  
牧野:春の桜や柳、四季折々の表情には見惚れます。さらに今度は、日本料理の食材で季節を表現できる鰻の店を、と考えました。  
定家:なるほど。私の日本画も植物や果実、野菜を題材にします。メニューにある懐石コースの鰻や賀茂茄子、万願寺とうがらし——瑞々しい旬の素材が喜んでいるようで、五感で楽しめそうですね。  
牧野:うれしいです。京懐石の料理人が心を込めて作っております。

### 自分で焼く、特別感!

牧野:さあ、鰻を自身で焼いてみて下さい。熟練の職人が今日さばいた新鮮な鰻です。定家:自分で鰻を焼くのは初めてです。驚きました。  
牧野:まずは皮からじっくり焦げ目がつくまで焼いてください。少し白くなったら反対にし、身はさっと焼く。最初はレモンを絞って、塩はどうぞ。  
定家:うわあ! ふわっふわで香ばしく、旨味がとろけます。鰻そのものの風味ですね。  
牧野:次はタレをつけて蒲焼に。  
定家:この香り、たまらないです。コクのあるタレがまた絶品ですね。  
牧野:継ぎ足すタレには、焼く前に鰻をくぐらせるので、新鮮で上質の鰻だけを使用します。  
定家:新鮮な鰻のエキスと、秘伝のタレ。その2つで、鰻の深い旨みが広がるのですね。  
牧野:鰻は正直です。職人の技、素材や水、炭火、タレ、どれひとつ手を抜かないからこそ、最高級の味になる。「廣川」では国内生産者と契約し、ブランド鰻「未来鰻」生産の研究もしています。  
定家:鰻の生産にまで! その熱心さに感動します。お話を伺っていて、この蒲焼をこぼんにのせていただく、また幸せ。  
牧野:土鍋で炊いた嵐山店の地元・古今産米のごはんです。お酒も多数用意しております。30代でシャトー・マルゴと出会い、ワインに目覚めました。ワインの果実感が、鰻に合うんです。  
定家:現状に満足せず、より高めていこうとしておられる。牧野さんのご姿勢に刺激を受けます。  
牧野:多くの人に鰻のおいしさを知ってほしいから。新しいスタイルで、さらに挑戦して行きます。



うなぎ 廣川 代表取締役  
牧野順二

(まきの・じゅんじ) 京都府出身。両親が創業した廣川を、ミシュラン一ツ星を獲得する人気店に発展させる。嵐山まちづくり協会、嵐山保勝会会長などを務める。



日本画家  
定家亜由子

(さだいえ・あゆこ) 滋賀県出身。京都市立芸術大学大学院美術研究科修了。同大学で非常勤講師を経て、本格的に創作活動へ。高野山への襷絵奉納で知られる。

### 木屋町 廣川

☎075-746-2257 📍京都市中京区恵比須町534-18ステラム2階 ☺11時半~13時半、17時~20時半 🕒日・月(祝・祭日含む)  
もよりバス停は「三条河原町」

昼:8,000円~ 夜:14,000円~  
前日までの予約要  
http://kiyamachi-hirokawa.jp



写真:左/夏の懐石コースから。鰻の鳴門揚や、夏菜とトマトの酢の物など、季節の八寸は涼やかな籠に。写真:中/自分で鰻を焼く、新しい試み。揚げたタレが香ばしい。写真:右/窓から見えるのは高瀬川。季節ごとの風雅な景色を眺められる。



## 長刀鉦

祇園祭の山鉦を代表する鉦。鉦頭の長刀は、御所や八坂神社の方角に刃が向かないよう南向きに取り付けられている。7月17日の前祭巡行では、稚児が2人の禿を従えて鉦に乗る。稚児は町名が変わるごとに「太平の舞」を披露し、四条麩屋町で神域の結界を太刀で切「注連縄切り」に臨む。巡行の見どころ「辻回し」では、車方をはじめ、綱を持つ曳き子、囃子方、音頭取りなどそれぞれが息を合わせ、3回に分けて鉦を90度回転させる。



長刀鉦の舵取り担う「車方」、  
巡行の見せ場「辻回し」にかける思い

2013年から、京都産業大学文化学部京都文化学科・小林一彦教授のゼミ生が函谷鉦の運営に携わっています。粽づくりなど準備から始まり、宵山期間には、観光客の案内誘導やテントでの授与品授与をサポート。16日に行われる函谷鉦の名物行事「提灯落し」では3年次生の女子学生が活躍し、巡行では、3～4年次生男子学生が鉦を曳きます。伝統と学生の街、京都ならではの光景です。

## 大学生が、鉦の運営をお手伝い！

topics

長刀鉦の車方は、20〜70代の総勢20人。車方に加わって今年で23年という小田さんは「最初は見よう見まねで、先輩たちから道具の扱いを教わりました。年に一度の祇園祭なので、毎年の経験の積み重ねが大切ですよ」と話す。

例年、7月10日に「清祓の儀」を行った後、「鉦建て」が始まる。資材方が用意を整え、部材を運び出すと、建方の振るう木槌の音が四条通に響く。一本の釘も使わない「縄がらみ」という独特の方法は、口伝で継承されてきた伝統の技だ。「建方と車方はそれぞれ役割が異なりますが、鉦にタマをはめる時だけは一緒になって作業します。この時の一体感は、独特なものです。」

組み上がった鉦は7月12日の「曳き初め」を経て、17日の前祭・山鉦巡行を迎える。稚児が



乗り込み、囃子方の演奏が始まると、音頭取りが三度、「エンヤヤー」と声を上げる。それを合図に曳き子が綱を引っ張り、小田さんたち車方が「テコ棒」と呼ぶ櫂の棒でタマを押せば、鉦はぐらりと揺れて四条通を東へと進み出る。

稚児による「しめ縄切り」の後、いよいよ河原町通に差し掛かると、車方としての見せ場「辻回し」に臨む。囃子の曲も一変、早い調子の賑やかな音色が気持ちを高揚させていく。「心の中で『お稚児さん、力借してください。』所懸命に回します」と思いながら、テコ棒を持つ手に精一杯の力を込めます。無茶苦茶しんどいですが、無事に巡行を終えた後は、何とも言えない清々しい感動があります。

携わる人々の幾多の思いを二つにして。京都の夏、祇園祭がいよいよ幕を開ける。

長刀鉦は、やはり特別な存在だ。34基ある山鉦の中で、今も「生稚児」が乗る唯一の鉦であり、祇園祭・前祭の山鉦巡行で毎年先頭を務める「くじ取らず」として知られる。天に向かってまっすぐ伸びた真木の先に鉦頭の長刀がきらめく姿は、神々しいほどの威風に満ちている。

稚児と禿をはじめ、稚児係、囃子方、屋根方、音頭取りと約50人が乗る長刀鉦は、重さ10トンあまり。これだけの重量を「タマ」と呼ばれる木製の車輪4つで支えている。鉦の舵取りを担う長刀鉦保存会車方代表の小田泰久さんは「鉦にはブレーキもハンドルもありませんから、道具を扱う人間が全てです。タマの癖、その年の気候、路面の状況などを見極め、細心の注意で巡行に臨みます」と語る。



長刀鉦保存会  
車方代表 小田泰久さん

私たちは祇園祭を応援しています。

撮影・三宅徹



撮影・三宅徹



綾傘鉾「棒振り囃子」の美しき迫力  
「六斎念仏」の縁がつなぐ『風流』の精神

## 綾傘鉾

綾傘鉾は、祇園祭の山鉾の中でも珍しい「傘鉾」という形態の鉾。祇園祭の起源とされる869(貞観11)年の祇園御霊会に用いられた剣鉾と同じく、原初の山鉾の姿を伝える。1973年に壬生六斎念仏講中の協力によって復活した。祇園祭・前祭の巡行では、赤熊をかぶり白い布で顔を覆った姿で棒を持つ者、鬼神の面を付けて2人1組で太鼓を打つ巡柱とともに棒振り囃子を披露する。綾傘鉾では「生稚児」を務める6人の子どもたちが徒歩で巡行に参加する。

赤熊の毛は燃えるように赤い。顔を真っ白な布で覆い隠し、手には5尺弱(約150センチ)の棒。身に纏う鱗文様の金蘭の法被が艶やかだ。太鼓の音と囃子に合わせて、やがて手にした棒がくるくると回り出す。右へ左へ、上へ下へ、段々と早まる囃子に合わせて自在に棒を操る姿は、独特の存在感を放っている。

宵山期間は浴衣姿で素顔のまま演じる。夕闇の中、流れるように軽やかに棒を振る仕草は、圧倒されるほどに美しい。「その時代の感性に響いてこそ、『風流』としての意義がある」と考えています。『今の風流』を感じてもらうために、毎年、振り付けにアレンジを加えています。隠れた創意工夫が棒振り囃子の伝統を支え、さらなる魅力を磨き上げている。

園祭の起源に連なる地でもある。「元祇園社」とも呼ばれる柳神社(中京区壬生柳ノ宮町)は、869(貞観11)年に京都に疫病が流行した際、素戔嗚尊(牛頭天王)を勧請して疫病を鎮める祭を行い、その後八坂神社へ赴いたという古事に由来する。保存会会長の山根正廣さんは「江戸時代に著された『祇園会細記』という書物にも、綾傘鉾と壬生の縁が記されています」と話す。現在は子どもから70代まで26人の会員が活動している。棒振りの役を務める副会長の原田一樹さんは「僕の父親もずっと保存会で活動しています。子どもの頃から、六斎念仏と棒振り囃子が当たり前に生活の中にあリました」と語る。

鉾の会所がある大原神社(下京区善長寺町)の前に会場を設けて、夕刻から棒振り囃子を披露する。原田さんは「保存会の会員は皆、地域の縁で結ばれた者同士。心が通じる仲だからこそ、阿吽の呼吸で一体とつながり、棒振り囃子を演じることができま」という。

赤熊の毛は燃えるように赤い。顔を真っ白な布で覆い隠し、手には5尺弱(約150センチ)の棒。身に纏う鱗文様の金蘭の法被が艶やかだ。太鼓の音と囃子に合わせて、やがて手にした棒がくるくると回り出す。右へ左へ、上へ下へ、段々と早まる囃子に合わせて自在に棒を操る姿は、独特の存在感を放っている。

形を今に伝える「綾傘鉾」。神輿渡御に先立ち、市中の災厄や疫神を集めて払う『風流』としての山鉾の意義を体現している。巡行で披露される「棒振り囃子」は、華やかさと勇壮さが合わさったダイナミックな所作が見どころだ。「棒振り囃子」を演じる「綾傘鉾囃子方保存会」は、中京区壬生の郷土芸能団体「壬生六斎念仏講中」が担っている。新撰組ゆかりの壬生は、実は祇



会長 山根正廣さん

## 綾傘鉾囃子方保存会

あやがさほこはやしかた



副会長 原田一樹さん

## 祇園祭山鉾連合会 理事長 木村幾次郎さん

大正期に山鉾連合会が設立され、今年で百年の節目を迎えます。疫病退散を祈る祇園祭の山鉾は、国の重要有形民俗文化財であり、ユネスコの無形文化遺産にも登録されています。明治の近代化の波の中であって、山鉾巡行の文化と技術は、町衆たちの情熱によって受け継がれてきました。幾多の人々の想いが詰まった祇園祭の歴史を、これからも変わらずにつないでいきたいと思ひます。

## 三社神輿会 代表 近藤浩史さん

神輿渡御は4年ぶりに、通常通りの巡幸路で行います。氏子地域をはじめ、京都三条会商店街にある又旅社にも、待ちに待った神輿がやってきます。賑々しい神輿で皆さんに喜んでいただくために、安全第一に万全を期しています。神輿会や興丁の世代交代も進む中、次の世代へ「新しい祇園祭」を引き継いでいく年となるよう、気を引き締めて臨みます。

## 宮本組 組頭 原悟さん

八坂神社の氏子である我々「宮本組」は、御神宝を奉じて祇園祭の3基の神輿に同行します。今年は初めて奉仕ボランティアを募り、想像を超えて多数の応募を頂きました。神輿によって神様が御旅所へ赴く、その有り難さを感じればこそ、昔から人々は手を合わせて祈ってきました。見失ってはならない祇園祭の本義を思い出す契機となるよう、ともに役目を務めたいです。

## 八坂神社 権禰宜 東條貴史さん

今年の祇園祭は、四条大橋での「神輿洗い」をはじめ、4年ぶりに全ての神事を従来と同様に執り行います。この間の新型コロナ禍にあつては、形を変えて途切れることなく祈りを繋いできました。時代が移りゆく中で、いつまでも変わらない祇園祭の本義こそ「疫病退散の祈り」です。今年はずい多くの皆さまに、祇園祭の本義を感じて頂ければと思います。



京都wabitasスタイリスト 兼田藍さんプロデュース

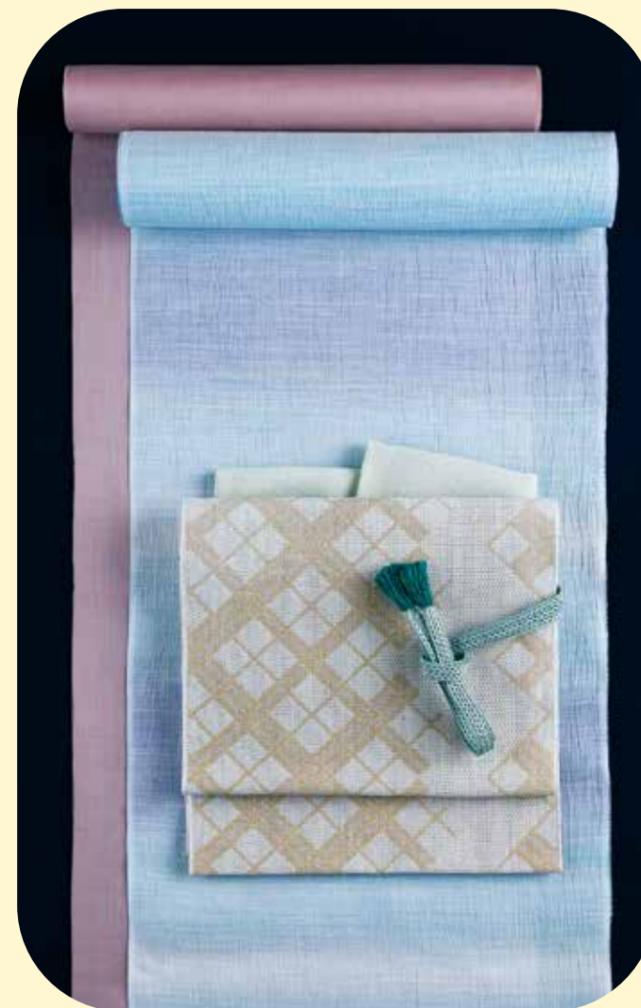
# 麻着物試着体験イベントレポート!



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  
京都の夏の風物詩  
「祇園祭にお出かけする着物」を紹介します。



- ◆ 着物 …… グラデーションの近江ちぢみ
- ◆ 帯揚げ …… 黄緑のちりめん地
- ◆ 帯 …… 本麻の八寸帯
- ◆ 帯締め …… 青緑色の帯締め
- ◆ 長襦袢 …… くすみピンクの本麻長襦袢



5月に京町家・祥雲邸にて「京都wabitas麻着物試着体験講座」を開催。夏に人気の麻の着物の試着体験ができるイベントに20代の女性3名が参加しました。ノルウェーの大学生、スティネ・ラーセンさんは京都ステイ中に参加。「着物は初体験。ワクワクします」日本留学経験もあり、きれいな日本語で話します。社会人の羽生佳穂さんと木村実那子さんは、着物が大好き。「夏の着物ってどう選ぶの?」と興味津々です。



さっそく皆さんに、麻のシボの触り心地を体感してもらいます。「想像以上にひんやり」「さらっとしてる!」と3人。「麻は浴衣などの綿素材に比べて、風通しもよかったです。」

次は帯合わせ。「帯もまずは好きな色柄を選んでください。着物と反対色ならコントラストが映え、同系色ならおだやかな印象になりますよ」と兼田さん。3人は着物と帯を合わせながら、兼田さんに相談。ついに自分の納得するコーディネートが完成し、試着を楽しみました(写真参照)。

「思った以上に軽くて涼しい」「洋服では選べない色も、着物な



・羽生佳穂さん(写真右)  
ターコイズブルーの麻の着物に紫系の小千谷紬の名古屋帯。濃い色の帯が引き締まってスタイリッシュな装いに。

・スティネ・ラーセンさん(写真中)  
ミントグリーン麻の着物に同系色の麻の名古屋帯。明るくチャーミングな印象に。

・木村実那子さん(写真左)  
クリームがかった白の麻にモダンな幾何学模様ちりめんの半幅帯。クールで知的な雰囲気夏のおよそゆきにぴったり。



「このままお出かけしたい!」など楽しいお喋りが続きました。この着物体験は平日の9時~17時で常時実施しています。詳しい内容と予約は京都wabitasHPへ。



お気軽にご参加ください

### 次回、8月8日(火) 暑い夏を涼やかに楽しむ wabitasの浴衣でお茶会

「もっと気軽に和の文化に親しんで欲しいから」。京都wabitasスタイリスト・兼田藍さんが最もカジュアルな着物である、浴衣を着用したビギナー向けのお茶会を開催します。(定員6名のお茶会です。ご希望の方はinfo@hankei500.comまで)

8月8日(火)  
浴衣で気軽に! wabitasお茶会

主催:京都wabitas 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

7月15日(土)16日(日)の二日間、きものメーカーのファミリーセールへ京都wabitasも参加致します。予約制ですので、参加希望の方はinfo@wabitas.comまで。詳細は京都wabitasHPや各種SNSをご確認ください。

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



着物スタイリスト 兼田 藍 さん(24)

7月1日から1ヶ月にわたって行われる祇園祭。山鉾巡行や神輿渡御が有名ですが、見どころの一つに「屏風祭」があります。宵山期間に山鉾町の旧家や老舗が所蔵する美術品・調度品が公開され、通りが華やかに賑わいます。今回はそんな祇園祭見物にぴったりの着物を選びました。風通しがよく吸放湿性に優れ、暑い日でも、さらっと涼しく着られるのが麻の着物。無地の涼やかな色彩を、グラデーションやシボ(凹凸)の織地模様でシンプルに楽しむのも特徴です。さらに、袖からチラリと見える、長襦袢の美しい色合いは、お洒落さを引き出すポイント。帯や帯

揚げ、帯締めも、トータルにセンス良く色を合わせると、とても素敵です。今回の着物は、近江ちぢみ。ブルーとパープルのグラデーションに合わせ、麻の帯はカラシ色の名古屋帯です。麻の長襦袢はくすみピンクでトーンを合わせました。淡い黄緑の帯揚げに、濃い青緑の房がキリッと綺麗な帯締め。清涼感があるコーディネートに仕上げました。麻はフォーマルな場には向きませんが、カジュアルなおしゃれには恰好のアイテム。友人との食事や納涼床など、夏のお出かけを麻着物で楽しんでみてください。

### 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。



のんびりと、  
白川疏水沿いを歩く。

住宅街を流れる白川疏水は、琵琶湖から京都へと水を運ぶ、長い水路の一部。疏水のせせらぎと蝉しぐれを聞きながら、緑いっぱいの歩道を散歩すると風情があります。このあたりは、映画の撮影でも使われるレトロな洋館「銀月アパートメント」「駒井家住宅」など、名建築が点在しています。



ヴォーリス建築の洋館「駒井家住宅」は、京都大学名誉教授・駒井卓博士の私邸として、1927年に建てられました。赤い和瓦に白い壁、それを覆うように生える緑の樹々が美しく、今もなお多くの人から愛されています。見学時は予約が必要なので、ホームページをチェックしてください。



白川疏水沿いの一角にある、「駒井家住宅」を見学！



美術学校跡のリノベ施設「SITE」の1階に店舗を構えるカフェ。焙煎士自ら生産地に赴き、パートナー農家から仕入れた良質な豆を自家焙煎しています。すべてスペシャルティコーヒーで、自家製スイーツとの相性は抜群です。おすすめはレモンチーズタルト。レモンピールが練り込まれた生地と濃厚なチーズのココが口いっぱいに広がります。



かぐわしい香りに誘われて、「珈琲焙煎所 旅の音」で、ひと休み。

# 京の里山

vol.22  
北白川編

思い立ったらすぐ行ける

京都駅からバスでほんの30分。  
自然豊かな京の里山「高雄」に向かう。  
涼を求めて立ち寄ったのは、北白川エリア。

美しい白川疏水を眺めながら、閑静な住宅街を歩くと、  
名建築やおしゃれカフェ、小さなお菓子屋さんを発見。  
寄り道が楽しい、夏の女子一人旅。

叡電の線路沿いにある  
小さな洋菓子店、  
「茶山 sweets Halle!」へ。



美山の「とち蜂蜜」や「丹波の赤たまご」など京都産の厳選素材を使用し、お店でひとつずつ丁寧に手作り。そんなスイーツが並ぶ素敵なお店です。「茶山ロール」は京都産の米粉と卵、とち蜂蜜を使った定番の人気商品。プリンやシュークリームなど生菓子だけでなく、クッキーやマドレーヌなど焼き菓子も豊富です。

豪華なお料理を  
堪能できるお宿、  
「高雄やまざき」へ。



すし会席 (4500円)：寿司、お造り、先付け、天ぷら、焼き合わせ、デザート  
※すし会席の天ぷらは夏季のみ。  
通常時は豚しゃぶなど鍋物がつきます。

小旅行のゴールは、京の里山「高雄」にある料理旅館へ。美しい中庭を眺めながら、本格的な日本料理がいただけます。「すし懐石」のメインはなんとと言っても、目利きのある板前が毎朝市場で仕入れた鮮魚のにぎり寿司。出汁の旨みを堪能できるオランダ野菜しんじょ、焼き目小巻湯葉の焼き合わせ、揚げたてサクサクの天ぷらなどにつき、大人気です。宿泊もできるので、ゆっくり休んだ翌日は、高雄散策もおおすすめです。

人気のパンは、  
テイクアウトOK!



お店で焼いたパンは、1個100円(税込)〜テイクアウトできます。ランチバイキング(2700円)は、パン食べ放題です。

高雄 やまざき

☎075-881-2303 📍京都市右京区梅ヶ畑 高鼻町13 🕒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



高鼻 やまざき公式LINE  
友だち追加で、  
お得な情報が届きます!

ホースタッフ募集中!  
お電話にてお問い合わせください。



## QUESTION's REPORT

京都市中心部、河原町御池通交差点にある京都信用金庫のコミュニティ拠点「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×ハンケイ500m」。今回は、京料理・二傳10代目の山田晃弘さんをゲストにお迎えしました。テイクアウト専門店「mosaiQ(モザイク)」の誕生秘話に迫ります。



vol.16

AKIHIRO YAMADA

京の食と人をつなぐ  
テイクアウト専門店  
「mosaiQ(モザイク)」

旬の野菜の炊き合わせに筍ごはん、ローストビーフ、エビチリ……。和洋中の垣根を越えた彩豊かな料理がずらりと並ぶ。京の銘店の自慢の一品を21cm角の器に入れて、選り取りでテイクアウトできる専門店「mosaiQ」が、2023年4月に大丸京都にオープンした。好きなものを好きなだけセレクトすると、お弁当箱の中には、小さな器を組み合わせた自分だけのモザイク模様ができる。

きっかけはコロナ禍の2022年、京料理の老舗「二傳」十代目の山田晃弘さんの問いから始まった。QUESTION会員の山田さんは、「自身を含め、コロナ禍に喘ぐ料理店や仕入れ先が多数あります。新しい取り組みで、なんとか現状を打開できないか」とQUESTIONに相談。この趣旨に賛同した大丸京都店と京都信用金庫が協力し、同年4月、大丸京都店に期間限定で「mosaiQ」のトライアル実店舗を開いた。「mosaiQのQはQUESTIONの頭文字。問いを立

てたことから、複数の飲食店が料理を出品するプラットフォームが生まれ、人や資金が繋がりました。感謝の気持ちを込めてQをつけました。

それまで交わることもなかった同業他社が、協力しあう機会にもなり「刺激も受けているし、何より楽しい」と山田さん。ジャンルの異なる料理の組み合わせを考えたり、テイクアウト未経験の店が、冷めてもおいしい料理を学び、また品質をラベルで開示するなど、百貨店販売ならではのノウハウを得る機会にもなった。一歩が踏み出せず、苦しんでいた店も参加し、互いに助け合いながら現在も「mosaiQ」を運営している。

今年オープンした常設店では4社5ブランド・20種以上の惣菜を販売。「志や想いのある店は、みんな生き残ってほしい」。電気代や原材料の高騰が進み、飲食店にとってますます厳しい状況が続いている。老舗料理屋の十代目として、京の町への恩返しをするべく、山田さんは今日も厨房に立ち、仲間をつなぐ。



山田晃弘さん(写真右)  
二傳株式会社 専務取締役

1981年京都市生まれ。2006年、東京海洋大学大学院食機能保全科学専攻修了後、家業である二傳株式会社に入社。調理の仕事と並行して、和食の食文化講演や職場体験などの活動も行う。

円城新子(写真左):本誌編集長

「チャレンジスペース」  
あなたの「やってみよう」  
を応援します!



新商品の反応が知りたい! 社会に役立つ新サービスを知ってほしい! など、QUESTIONの1F「チャレンジスペース」ではあなたのやってみようを応援しています。

ポップアップ出店(販売や展示)を1社または合同でのご利用、貸切など用途に応じて柔軟にご利用いただけます。まずはご相談ください!

詳細はこちら



Q食(きゅうしょく)はじめました!

同じくチャレンジスペースでは、ランチの販売をしています。お近くでお仕事の方、お住まいの方、京都に遊びに来たみなさん、地域で愛されるお店が出店していますので、QUESTIONでランチしませんか? テイクアウトもイートインも可能。はじめての方もお気軽にどうぞお越しください!

Q食の予定、出店者情報はLINE等で発信しています。

LINEの友達登録募集中!



information of 北近畿

## たんたんともだちカード 加盟店が増えています！



北近畿の丹波・丹後・但馬・若狭地方で暮らす方々にとってお得なカードが地域でお得、世界中で使える「たんたんともだちカード」。地域密着型の地方創生カードというコンセプトだけあって、カードショッピング利用額の0.1%を地方自治体に寄付してくれる仕組みです。年会

費は1,650円(税込)ながら、年1回以上のカードご利用でお買物券1,000円を毎年プレゼント。150店以上ある加盟店で、お得なサービス(ドリンクのサービスや、ガソリンの値引きなど)も受けられます。さあ、あなたもたんたんともだちカード、はじめませんか？



詳しくはこちらから

### 平田オリザさん プロフィール

劇作家・演出家。1962年、東京生まれ。国際基督教大学在学中に劇団「青年団」結成。東京藝術大学COI研究推進機構特任教授、大阪大学COデザインセンター特任教授などを歴任したのち、芸術文化観光専門職大学学長。演劇的手法を取り入れたコミュニケーション教育の普及で知られ、平田さんのワークショップ方法論に基づき、多くの子どもたちが教室で演劇を創る体験をしている。戯曲の代表作に『東京ノート』(岸田國士戯曲賞受賞)、『日本文学盛衰史』(鶴屋南北戯曲賞)。著書は『わかりあえないことから—コミュニケーション能力とは何か』(講談社現代新書)、『芸術立国論』(集英社新書)、『新しい広場をつくる—市民芸術概論綱要』(岩波書店)など多数。2011年フランスの芸術文化勲章シュヴァリエ受勲。

## ▶▶▶ 北近畿の観光 × 芸術・アートに迫る！

# 平田オリザさんに聞く 北近畿のおもしろさ

東京から豊岡に移住した劇作家の平田オリザさん。

但馬唯一の映画館「豊岡劇場」が営業を再開、

注目が集まっているのが豊岡です。

北近畿の魅力を聞くシリーズが始まります！

### ▶▶▶ 豊岡のここに注目！ ◀◀◀

豊岡でフィールドワークを行うのが、福知山公立大学の地域経営学部だ。カリキュラムのひとつに地域社会が抱える課題に学生たちが向き合う教育活動があり、その協働先の一つとして、豊岡も選ばれている。歴史や文化、演劇など、観光資源が豊富なことから、研究や教育の場としても魅力的な地域として知られている。



少子化の時代ながら、芸術文化観光専門職大学の初年度の入試の倍率は平均7.8倍、AO入試については11倍と、大変な人気だ。2023年度は全国各地から86人が集まり、学生数は1~3年生まで総勢250人となった。

### 北近畿注目の KEYWORD 1

## 芸術文化 観光専門職大学

2021年4月に兵庫県豊岡市に開学した、公立の専門職大学。芸術文化(Artis)と観光(Tourism)という2つの視点を活かし、地域を元気にする人材の育成を目標に掲げる。日本で唯一、国公立ながら本格的に演劇とダンスの実技を学べる大学としても知られる。

学部学科は「芸術文化・観光学部」の単科大で、専攻は芸術文化分野と観光分野に分かれる。1学年につき80人と少人数教育を徹底して、密な教育を実践している。また、1年次は全寮制にすることで、学生同士の交流を通じて、協働性やコミュニケーション能力を養う。

学長の平田オリザ氏は演劇的手法を取り入れたコミュニケーション教育の第一人者。また、カナダやスウェーデンでプログラムサーとして活躍した木田真理子氏や、建築士の資格をもつ舞台美術家・杉山至氏といった個性的な教員が揃う。地元地域や産業との連携に積極的なことも特徴のひとつで、北近畿の地域活性化への期待も大きい。

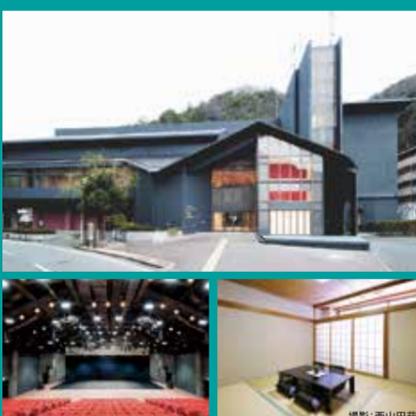
### 北近畿注目の KEYWORD 2

## 城崎国際アート センター(KIAC)

2014年にオープンした、日本最大級のアーティスト・イン・レジデンス施設。アーティスト・イン・レジデンスとは、芸術家が一定期間、特定の土地に滞在しながら作品制作や地域交流を行う事業のこと。アーティスト・イン・レジデンスに取り組む市町村は数多いが、KIACは舞台芸術に特化し、国内外から受け入れを行うことが特徴。もとは兵庫県泉の宿泊型会議施設であった城崎大会議館をリニューアルした。

芸術家は年一回の公募で選ばれ、最短3日間から3か月間の滞在が可能だ。その間の宿泊費、ホール、スタジオ使用料は無料となる。城崎温泉街に位置するKIACには、世界的に活躍する俳優やダンサーらが滞在してきた。

2017年の時点で外国人宿泊客は千人ほどだったが、2017年に5万人を越えた。人口わずか4千人程度の城崎温泉の観光客の誘致の成功にはさまざまな要因が挙げられるが、KIACもそのひとつである。



KIACがある城崎温泉は、「まち全体がひとつの大きな温泉宿」として、訪れた人をまち全体でもてなすという考えが根付いているのが特徴。KIACに滞在した芸術家たちは、すぐに城崎のファンになってしまう。

私と北近畿のご縁は、兵庫県北部の但馬地域にある城崎大会議館を、城崎国際アートセンターに作り替える相談を受けたことに始まりです。城崎国際アートセンターの芸術監督と、豊岡市文化政策担当参与を務めました。

前後して、但馬地域のコウノトリ但馬空港から伊丹空港までの40分間の飛行機の移動で、以前より交流のあった豊岡市の中貝宗治市長(当時)と偶然にも隣席になり、話す機会がありました。但馬地域は東京都とほぼ同じ面積がありますが、当時は4年制の大学がひとつもなく、大学の誘致を願っていました。

「日本には演劇やダンスの実技を学べる国公立大学はありません。もしそんな大学ができるなら、教員になるために移住してもいい」と私は話しました。正直なお話をする、そのときは本当に実現するとは思っていませんでした。

しかし話が進み、2021年に開学した芸術文化観光専門職大学の学長を私が務めることになりました。大学のような組織を短期間でつくるためには、誰かが体を張らなければできない。豊岡に移住して、全力で取り組みました。お引き受けしてよかった、と思っています。(続く)

**実力派 Point 2**

学生は「ゼミでの話し合いに刺激を受ける」と口を揃える。研究テーマも「製菓の品質向上」や「最尤(さいゆう)推定を使ったデータ生成」などさまざま。学生の研究はレベルが高い。



加熱する前の安納芋で、加熱後の糖度を予測する。



修士課程 1年  
ヘラト・パティラナハラゲ・パシンドゥさん

工学部 物理工学科 4年生  
永山 航太郎さん

工学部 物理工学科 4年生  
吉田 凌也さん

工学部 物理工学科 4年生  
行友 雅紀さん

加藤祥太 助教

加納学 教授



てんかん発作を未然に防ぐための、ウェアラブルな拍動データ測定装置。



**実力派 Point 1**

加納研究室ではめいめいがテーマを追求している。加藤祥太 助教の研究テーマのひとつがAIを活用した物理モデルを構築するシステムの開発。世界的にもめずらしい研究だ。

今号で訪問したのは、京都大学大学院の加納学研究室。ものづくり現場で培った知見を応用し、社会課題の解決を目指すというユニークな研究テーマを掲げる。

てんかん発作予測デバイスや、安納芋の糖度予測……。工学、理学、農学といった分野を超えて、時代のニーズに応える新技術を生み出す「実力派」研究室。その根幹には個別の問題を抽象化し、俯瞰する力がある。

ルトランスフォーメーションの導入が進み、さまざまなデータがより得やすくなった。「それぞれの企業は『自社の問題さえ解決すれば終わり』とらえがち。しかし、私たちは研究者という立場なので、さまざまな課題から、問題を抽象化、つまり複数の情報に共通する要素を抜き出し、ひとつのトラブル事例を他業種の事例に活用できないかと考えています。」

問題を抽象化するにあたり、ものづくり現場で培った情報解析・モデリング・制御などの基礎研究による数式化は、必要不可欠なことの一つだ。基礎がしっかりしているからこそ、応用研究が発展していく。

\*\*\*\*\*  
**精度の高い「予測」によって  
医療や農業への応用が期待**

では、どのように他業界に活用できるのだろうか？ たとえば、製造機械の異常を予測検知するモデルは、医学分野に活用されている。加納研究室出身の藤原幸一先生(現・名古屋大学)が中心となって10年以上かけて開発した「てんかん発作の予知システム」は社会実装に向けて着実にステップが踏まれている。製品化するために、20

\*\*\*\*\*  
**ものづくり現場で培った知見を応用、  
社会課題の解決を目指す**

京都大学大学院情報科学研究科システム科学コース・加納学研究室。その研究テーマはユニークで、「ものづくり現場で培った知見を応用し、社会課題の解決を目指す」だ。いったいものづくり現場で得られた知見が、どのように課題解決につながるのだろうか？ 加納先生が率いる研究室を訪問、取材した。

さて、まずはものづくり現場について。ものづくり現場での主な課題は「不良品の発生を減らす」「生産効率を上げる」ことだ。ここ10年ほどで、多くの会社でDX(デジタ

18年に大学発ベンチャー企業「クアドリテックス」も立ち上がった。

「機械も人体も、『異常が起る前に、なんらかの兆候が現れる』という点では共通しています。たとえばてんかんの患者さんなら、発作が起る前には、どんな拍動になるのか？ 悪い状態になる前の身体データがわかれば、事前に予測ができます。そうすれば警告ができるようになるのです。」

他にも、農学分野では、鹿児島県種子島の特産品である安納芋の品質を安定化するプロジェクトが進行中だ。桃などの果実と違って、安納芋は加熱しないと糖度が測定できない悩みがある。そこで加熱する前の状態でも糖度が予測できる解析技術、ま

た、安納芋の生産過程で糖度を高める要素を研究することで、加納研究室が活躍している。

加納研究室に所属する学生は、学部生、修士課程、博士課程(社会人2名を含む)を合わせて約15名。加藤祥太助教とともに、分野を超えて研究を進めているのが特徴だ。

加納研究室は今後、地球温暖化の原因であるCO2排出量を減らすための技術の構築に取り組み予定だ。

社会をより豊かにしたい、多くの人たちに笑顔にしたいという想いを胸に、さまざまな領域の勉学に取り組んでいる。

**世界シェアNo.1を誇る  
半導体製造装置のTOWA**

TOWA

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/  
もよりバス停は「市民防災センター前」↓

リクルートサイト

Instagram





山本精一 ESSAY

# 半径五百米の 涅槃鉄道



「駅について」

近くの駅というと、京阪／叡電の出町柳駅になる。仕事柄いろいろな用事で大阪に行くことが多いので、この駅はよく利用している。

くつかおにぎりを買って、特急の車内で食べるのを愉しみにしている。なんかみつともないし、「コナ禍にあつてはこの行為はもろろんよくないと思うが、映画館でのコーラ&ポップコーンと同じく、どうしてもやめられないライフ・スタイルのひとつなのだ。完全に精神が子供のままなのだと思ふ。よく言う大人の中に少年の心が残る。みたくない。そんなカッコのイイものではない。いちばんよくない幼児性がずっと消えていないかんじだ。だから、いまだにこの歳になっても、電車に乗るのが楽しいし、嬉しい。いちばん前の席に座って、運転士の操作する、あの「レバーみたいなもの」を気が付けばジッと見つめていたりする。でも、いわゆる「撮り鉄」や「鉄ヲタ」にはいかなかった。そういう口には興味がない。そういうコトではないので。

ちなみに出町の駅には都市伝説みたいなのがあって、いわく、「タヌキが切符を買って叡電の車輦に座っていたとかいう類いの、おなじみの肩ツバもの話だ。いまだとき化け狸なんか流行らないし、普通に考えてアホらしいと思つて鼻に

も掛けないでいたら、ある日の夜、出町柳の駅に入っていくタヌキを見てしまった。この両の眼でしか見たのだからしょうがない。あの日はちゃんと睡眠もとっていたし、ややこしいクスリやなんかもいたしなかつたので、けつして幻覚妄想の類いではなかつたと思ふ。

時間的にはあまり憶えていないけれど、そんなに遅くないころ、9時〜10時くらいだろう。大阪でのライヴの帰りだつたと思う。駅を出て、鳥貴族(下りキ)のあたりにさしかかつたころで、前から中型くらいの茶色っぽい「犬」が短い歩幅で(ここがミン)トコトコ歩いてくるのが見えた。ああ犬が歩いてくるな、こんな夜にひとり歩いてるのは、のほろ犬かな、迷子犬かな、と近づいてきた「犬」の顔を見ると、ちがった。この四ツ足のけものは「犬」ではない。まず、足がとても細く、足だけ異様に真っ黒い。顔は真ん丸なふたつの眼の下に、黒い隈がくつきりあらわれている。そして何より体形が、犬のそれではなく、アライグマなどにより近いようなフワフワ感なのだ。いやもつたあれはタヌキでした。もう紛う難なきタヌキだつた。

こうなれば精神年齢12才の自分の取るべき行動に、選択の余地などあるはずもなく、せひとも件の都市伝説の真偽を確かめるべく、くらがりの中、肅々とタヌキの後を追つた。

で、もつそのアトの事は想像にお任せします。とりあえずアタタキ

山本精一(やまもと・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 S」に参加。その後「想い出波止場」や「羅針盤」、「ROVO」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年発売のうたものアルバム「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一弾き語り)」。傑作の全7曲・約46分。



はいた、ということ。自分たちがバンドをはじめた頃には、京都というと銀閣寺道の、今は劇団の「地点」の舞台になっているところにあつた「CGBG」によく出ていて、ライヴ自体はあまり憶えていないのだが、11時過ぎにライヴが終つて、出町まで、30kg近い重装備のまま、淀屋橋行きの最終目差して、心臓が破裂するイキオイで駆けぬけたことを思い出す。それはおそらく'89年以降の事だ

と思うのだが、'88年までは、大阪からの電車は三条までしか通つてなかつた。ということは、それまではどうやってCGBGまで行つていったんだろう? 三条からバス? いやそんな記憶はないし、今更ながらとても不思議に思ふ。ところで、「地点」が入居する際にCGBGの看板は、捨てずに残されて、今は浄土寺(錦林車庫)の「外」の人々が保管しているらしいが、看板だけあつてもなあと

イラスト / 山本精一

# 踏み出せ! 「ガクモン」の未来 大学ラボ最前線

The Study\_07

同志社大学 社会学部社会学科 立木茂雄教授

## 「福祉防災学」のこれから

災害時に誰一人取り残さないために、  
垣根を越えて福祉と防災の連結を。



一度発生すれば大きな被害をもたらす地震、ゲリラ豪雨による河川氾濫や土砂崩れ……。私たちはさまざまな災害リスク(危険性)と隣り合せて暮らしている。今後30年以内に発生するという南海トラフ巨大地震では、最大32万人超の死者が出る想定されている。防災のため適切な備えを築き、一人でも多くの命を救うことはまさに喫緊の課題だ。同志社大学社会学部の立木茂雄教授は、福祉と防災、双方の視点を融合した「福祉防災学」の第一線の研究者だ。「災害時に誰一人取り残さないために、垣根を越えた福祉と防災の連結が重要です」。立木教授が思い描く、「福祉防災学」のこれからとは――。

学生たちの熱意を肌身に感じ、大学内にボランティアセンターを立ち上げることに。私も運営責任者の一人として参加しました。地震直後から約3カ月間、延べ7500人の学生ボランティアが大学周囲14の避難所で支援活動を行いました。その後、97年5月から「被災者復興支援会議」のメンバーに加わりました。避難生活を送る被災者の方々と対話で復興への課題を見つけ出し、改善策を兵庫県知事に提言する取り組みを続けました。そうするうちに、「福祉防災」が自分の中心的なテーマになっていきました。

高齢の方(災害時避難行動要支援者)について個別避難計画の作成が、全国1741の市区町村の努力義務になりました。

――災害時の事象を研究する中で見いだした解決方法の共有が、多くの命を守ることにつながるのです。防災の意識が高まる中、今後の課題を教えてください。

いまださまざまな事情で支援の手が届きにくい方もいらっしゃいます。例えば、配偶者暴力(DV)から逃れ子どもとシェルターで暮らしている方、ビザが失効しオーバーステイになっている在留外国人の方、また、避難所の名簿に「男性・女性」しか性別記入欄がないため公的な支援に頼ることを諦めているLGBTQの方々などです。当事者に寄り添いサポートしてきたNPOやNGOの活動を行政が支援し、そのネットワークの中で災害時の避難計画を考えることが求められます。

私は元々、社会福祉の研究を専門としていました。転機となったのは、1995年1月17日に発生した阪神淡路大震災です。当時、兵庫県西宮市にある大学で教えていましたが、大学近くの自宅も震災による被害を受けました。

地震の数週間後、車で尼崎市内の妻家に住む親の様子を見に行きました。その帰り道、大学のアメフト部の学生たちが交通整理をしているところを通りがかりました。阪急宝塚線の陸橋が地震で壊れて通行が寸断されており、学生たちがドライバークに迂回を呼びかけていたのです。

翌日、交通整理をしていた学生に大学キャンパスで偶然出会いました。昨日の一件を尋ねてみたら、「何かできることをやるのは、当たり前じゃないですか」と言われたのです。その言葉に、ガーンと頭を殴られたようなショックを受けました。



立木茂雄(たつき・しげお)  
同志社大学  
社会学部社会学科 教授

1955年兵庫県生まれ。関西学院大学社会学部卒。同社会学部研究科修士課程修了。トロン大学大学院MSW、Ph.D. 修得。関西学院大学社会学部教授を経て2001年より現職。専門は福祉防災学。特に大災害からの長期的な生活復興過程の解明や、災害時の要配慮者支援のあり方など、社会現象としての災害に対する防災学を研究。趣味はBBQ・サウナ・薪割り。



記事の続き・  
動画はこちらから

福祉と防災をつなげる試みとして、2016年4月から「災害時ケアプラン」という取り組みを大分県別府市で始めました。福祉サービスの利用計画を考える福祉専門職が防災の知識を身に付け、利用者が災害時に命を守るための方策をケアプランに盛り込もうというものです。

この取り組みが実り、2021年5月に改正された国の災害対策基本法では、自力での避難が難しい障がいがある方や

「災害時の事象を研究する中で見いだした解決方法の共有が、多くの命を守ることにつながるのです。防災の意識が高まる中、今後の課題を教えてください。」



# 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/

京都シネマ  
おすすめ映画



上映情報のご確認はこちら  
京都シネマ <http://www.kyotocinema.jp>  
〒京都府京都市下京区丸太町四條下西側 COCON 鳥丸3F ☎075-353-4723

7/14(金)公開  
サントメール ある被告

Saint Omer | 2022 | 仏 | 123分 |  
監督:アリス・ディオップ  
出演:カイジ・カガメ、ガスラジュー・マランダ

©SRAB FILMS - ARTE FRANCE CINÉMA - 2022  
<https://transformer.co.jp/m/saintomer>

フランス北部・サントメール。若き女性作家ラマは、ある裁判を傍聴する。被告は、生後15ヶ月の娘を海辺に置き去りにし、殺人罪に問われた女性ロランス。セネガルから留学し、完璧な美しいフランス語を話す彼女は、本当に我が子を殺したのか——。実際の裁判記録をそのままセリフに使用する斬新な手法と巧みな演出で“2022年最高のフランス映画”との呼び声も高い法廷劇。

京都シネマ 中根沙絵

京都みなみ会館  
おすすめ映画



上映情報のご確認はこちら  
京都みなみ会館 <https://kyoto-minamikaikan.jp/>  
〒京都市南区西九条川原町110 ☎075-661-3993

7/21(金)公開  
ドキュメント サニーデイ・サービス

2023 | 日 | 145分 |  
監督・撮影・編集:カンパニー松尾  
出演:サニーデイ・サービス、曾我部恵一

©2023 ROSE RECORDS / SPACE SHOWER FILMS  
<https://films.spaceshower.jp/sunnyday>

フォーク、ロック、ギターポップ、ヒップホップ、あらゆる音楽を飲み込み吐き出し続ける変幻自在のロックバンド“サニーデイ・サービス”。1992年の結成から、怒涛の楽曲制作、解散、ソロ活動、インディレーベル設立、再結成、メンバーとの死別など、苦難の道を歩みながらも活動を続ける彼の現在までを、メンバーや関係者による証言、初公開含むライブシーン、2020年春から撮影した映像を織り交ぜ描くドキュメントロードムービー。

QUIZ

京都人クイズ

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！

本誌連載「実力派大学★レポート」を応援している、半導体製造装置メーカーの社長の名前は？

問題を解くと抽選で素敵なプレゼントが当たります！

●京都シネマ 映画鑑賞券 3名様プレゼント！

出題の答えと、①年齢性別 ②ハンケイ500mの入手場所 ③面白かった頁 ④最近のマイブーム ⑤希望するプレゼント、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送信下さい。正解者には抽選で商品をお届けいたします。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。※携帯メールアドレスからのご応募の際、エラーが起きる場合がございます。【answer@hankei500.com】からのメールを受信できるように設定をお願い致します。

応募先: answer@hankei500.com  
締め切り: 2023年9月1日 am0:00

前回の答 ●バナナとイェロウ

ハンケイ500m  
vol.74 2023年7月11日発行

企画・編集・営業・制作: 吉田志帆、刀根美沙、円城新子、中山みゆき、奥 玲奈、北原靖浩、山田梨生、田代佳世、鈴木穂乃、久野泰隆、木村美那子  
表紙絵: ロゴデザイン・イラスト: 森 華  
デザイン・イラスト: こうめ工房、Design Maple、もりはなぐみ、ニンモトタクミ  
ライティング・校正: 奥田京子、新海美保、長尾よう子  
印刷: 株式会社アイ・サポート、東洋紙業株式会社  
配布協力: 株式会社実業広告社、Kiyu工房  
協力: 京都市交通局、京都新聞社、KBS京都

次号は2023年9月10日発行予定です！  
ほんとに東南東か？！

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)

INFORMATION



編集長と副編集長が質問！  
サブカル話を聞く！

Question 20

副編集長: 最近、家事をしながら音声メディアを聴いています。ちゃんかさんオススメの番組、ありますか？

Answer

ちゃんか: 僕はPodcastをよく聴きます。キッカケは『歴史を面白く学ぶコテンラジオ』。「最近インプットしてないな…」と思ったその晩、ワイヤレスイヤホンを買ひ、Podcastの人気ランキングを覗くと、コテンさんは既に注目番組でした。さほど歴史に興味無かった自分が、惹き込まれました。好きなラジオ番組[BEAMS TOKYO CULTURE STORY THE RADIO]がPodcastで聴けるのを知った時「お！」と声が出ましたね。過去回、聴けますから。僕の心の師匠達、音楽評論家/ピーター・バラカンさんの『The Lifestyle MUSEUM』、映画評論家/町山智浩さんの『アメリカ流れる』は正座して聴きます。お笑いとTBSは『空気階段の踊り場』、ニッポン放送は『アンガールズのジャンピン』が推し。『TANKER'S RADIO』の音楽紹介、好きなんだよなあ。続けて欲しい。最近では海外の文化を知りたくて『山下智博のとにかく明るい中国』『水野仁輔のスパイスパルン』聴いています。読者の皆さんもオススメ番組をちゃんかにTwitterで教えて下さいね。そういえば編集長の番組もPodcastにあったような！？

編集長: 『サウンド版ハンケイ500m』みんな聴いてね！

ちゃんか: IT情報トーク番組『とりネクスト(店長役)』、広報活動支援Podcast『マジで広報する5秒前。(CMたかしくん役)』もよろしく！

※上記はあくまでもサブカルオタクの独断と偏見です。



ADちゃんか(Twitter: @AD22897751)  
同志社大卒、某バイクショップ店長、ラジオパーソナリティ(FMおとくに)。  
毎週放送中「RadioBoozeK(水曜15:00-16:28)」  
『ペースメント・テップス(水曜20:30-21:58)』はリスラジ(無料アプリ)で、全国どこでも聴取できます。  
■包字/現代アート作家はかなさん(Twitter: @soranosian)との創作コンビ  
幽霊画/ダブリーヌ・ドヌーヴさん(Instagram: dubreunne\_donuue)とのバンド  
Podcast/『とりネクスト(株式会社ネクステーション)』  
『マジで広報する5秒前(株式会社実業広告社 & 株式会社タックリンク)』宜しくお願いします。

ホテルオークラ京都 創業135周年記念  
松本隆 特別トークイベント開催！



曾我部恵一 久保田麻琴

ホテルオークラ京都 創業135周年を記念し、作詞家の松本隆さんのスペシャルトークイベントを開催。対談ゲストとして8月は曾我部恵一さん、9月は久保田麻琴さんが登場します。松本さんと親交の深いアーティストお二人との対談を通じて、歌詞の大切さ、作詞の奥深さを紐解いていきます。

会場: ホテルオークラ京都 カフェ「リョーイ」  
京都市中京区一之船入町384ヤサカ河原町11F(ホテルオークラ京都北隣)  
●2023年8月11日(金) 15:00~17:00(14:30開場)  
●2023年9月30日(土) 15:00~17:00(14:30開場)  
・チケット料金: 各6,600円(税込)  
・定員: 各40名(先着順)  
※7月1日(土)より申込受付開始。

申込方法: メール[live@hankei500.com]宛に、以下1~4の情報をお送りください。  
1. 希望番号(①又は②又は両方とお書き下さい)  
2. 氏名(ふりがな)  
3. 住所  
4. 電話番号  
※メール到着後、振込先をお知らせします。入金確認後、予約完了となります。  
※当日の様子を撮影・編集し、後日アーカイブ配信を行う可能性があります。

ヤノベと同じく京都芸術大学で教鞭を取りながら、学生たちと映画制作をしていた映画監督の林海象氏は、2011年、東日本大震災の原発事故で心を痛め「いつかそれをテーマに映画を撮りたい。その時には協力して欲しい」と、幾度となくヤノベに相談を持ちかけていた。それは、地震があった原発内で、原子炉圧力容器の配管から漏れ始めた高濃度の放射線物質を含む冷却水を止めるため、決死の覚悟でボルトを締めに行く人間を描くというもの。ヤノベは実際の事故に基づいたこのストーリーを聞き、命を投げ打ってでも事態終息に協力したいと考えていた震災直後の自身の思いが重なる同時に、映画に込めた林氏の思いに共感していた。

その後、ヤノベは2016年に高松市美術館で個展を開催することが決定する。ちょうど開催の前年、林氏からいよいよ映画製作の準備が整ったと連絡があり、改めて協力を依頼された。当時、林氏は山形県の東北芸術工科大学で教鞭を取っており、山形県に原子炉などの撮影セットを組む予定だった。しかし、多くのセットや防護服などの小道具を一から作るには、膨大な時間と費用がかかるという問題を抱えていた。一方でヤノベも個展の内容をどんなものにするか計画しているところだった。今までの自身の創作の軌跡を見せながら、新しいチャレンジもしたい。今回の林氏の映画は自身の思いと非常に通じるところがある。だとしたら、美術館の中に林氏のスト

リーを実現するための映画のセットを、インスタレーションとして組むのはどうだろう。これまでの創作の軌跡と重なるように、自身の作品の中で役者が演じる、まさに「シネマタイズII映画化」するという展覧会。ヤノベはこの前代未聞のプロジェクトに挑むことにした。展覧会場には映画の中にも登場する原子炉へ続く長いトンネルが制作されており、観客が潜り抜けていくと、巨大な原子炉に見立てたヤノベの作品《ウルトラ黒い太陽》(2009)が現れる。美術館の中にあるヤノベの作品が映画美術になり、そこに俳優が来て、実際に撮影が行われるのだ。観客はいきなり映画撮影現場に遭遇するというハプニングに加えて、リアルな役者の演技

を観る、という演劇的な面白さも味わった。ヤノベの作品《アトムスーツ》(1997)に似た黄色い防護服を着用した主演の永瀬正敏氏の迫真の演技、撮影監督の大きな掛け声は非常に緊張感のある現場を創造し、画期的な展覧会となった。また、撮影期間中、高松市の寺院が役者・スタッフたちの宿泊場所となり、取り壊し予定の工場も発電所構内のロケ現場として協力するなど、高松市の多くの人々に支えられて映画も完成した。こうして「シネマタイズII展(2016)」と同時に制作された映画『BOLT』は、林氏がこれまでに手掛けた短編映画『GOOD YEAR』『LIFE』と合わせた3部作の第1話となる作品となった。3作のエピソードを通して、核の問題に對峙する人間たちの姿を見つめている。展覧会では、写真家でもある永瀬正敏氏が震災後に東北を回って撮影したモノクロ作品や、ヤノベが制作した防護服のヘルメットをモチーフにして撮影した連作も、コラボレーション企画として展示された。

吉田達也×武田理沙 Tour estivo dei fulmini 2023  
2023年7月28日(金) 18:00開場/19:00開演



スバルタ親父と暴走娘によるコンテンツラリー・ハードコア・プログレッシヴ・ジャズ・インプロデュオ、「吉田達也×武田理沙」が全国ツアーを開催。ツアー2公演目となる京都では、ゲストにハルメンズNAKEDのサエキけんぞうさんを迎える。ライブハウス磔磔を舞台に、即興演奏の中でどんな化学反応を見せるのか、見逃せない！

京都、ルネッサンス、はじまる。  
KYOTO CULTURE RENAISSANCE  
photo: 表恒匡



ヤノベケンジの世界から語る  
現代アート vol.31  
シネマタイズ

を語る、という演劇的な面白さも味わった。ヤノベの作品《アトムスーツ》(1997)に似た黄色い防護服を着用した主演の永瀬正敏氏の迫真の演技、撮影監督の大きな掛け声は非常に緊張感のある現場を創造し、画期的な展覧会となった。また、撮影期間中、高松市の寺院が役者・スタッフたちの宿泊場所となり、取り壊し予定の工場も発電所構内のロケ現場として協力するなど、高松市の多くの人々に支えられて映画も完成した。こうして「シネマタイズII展(2016)」と同時に制作された映画『BOLT』は、林氏がこれまでに手掛けた短編映画『GOOD YEAR』『LIFE』と合わせた3部作の第1話となる作品となった。3作のエピソードを通して、核の問題に對峙する人間たちの姿を見つめている。展覧会では、写真家でもある永瀬正敏氏が震災後に東北を回って撮影したモノクロ作品や、ヤノベが制作した防護服のヘルメットをモチーフにして撮影した連作も、コラボレーション企画として展示された。

料金: 予約 ¥3,000 / 当日 ¥3,500  
出演: 吉田達也(Dr. Vo, Synth) 武田理沙(Piano, Synth, Effects)  
ゲスト: ハルメンズNAKED[サエキけんぞう(Vo) 武田理沙(Piano)]  
詳細はこちら <https://www.geisya.or.jp/~takutaku/future/2307.html>

磔磔(takutaku)  
〒600-8061 京都市下京区富小路仏光寺下ル扇屋町136-9  
TEL: 075-351-1321 FAX: 075-351-0208  
<http://www.geisya.or.jp/~takutaku/>



歩きたくなる  
靴を履こう。



「道具」だって使い分けるでしょ。  
「靴化」だって使い分けて谷欠しいのです。

掃除のときも場合によって、箒と掃除機を使い分けていますよね。  
靴化だって同じ。思い切りドレスアップする日はヒールの高い靴化。  
日常生活やお仕事なら足に負担をかけない靴化が良いでしょ。  
そうやって使い分けることが足を守ることになります。  
足のことを考えた靴化選びをしてください。

(足のことや歩き方から、靴化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



岡田博和 Vol.08  
ものがたり 継承する「TOWAイズム」、  
その実践者として。

2012年早春、地元紙・京都新聞の朝刊に「TOWA社長に岡田氏」という見出しが踊った。三段抜きで顔写真が付いた大きな扱いの記事は「岡田専務が4月1日付で社長に昇格(中略)、営業、開発両部門の部長を務めるなど製販両面に精通した岡田氏による新体制」で「坂東和彦会長以来の生え抜きのトップとなる」と、TOWAのトップ人事をいち早く報じた。

この時、坂東が76歳、岡田は60歳。ひと回り以上年の離れた岡田は「私にとって、坂東会長は親父みたいなもの」と語る。創業以来、数多くの現場でも力を尽くしてきた岡田と坂東。2人の間には親子のつながりにも似た、深く強い絆があった。

岡田の社長就任に際して、坂東は「ある約束」を交わしていた。

「私が社長を引き受けると決まった時、坂東会長に『岡田よ、わしは10年間お前に付き添ってやるから、安心せえ』と言って頂いた。その言葉を、何よりも心強く思っていました。」

18歳で社会人となり、ビジネスの世界に飛び込んだ岡田は、若い頃

から坂東のすぐそばで背中を見て育ってきた。超精密金型・半導体製造機器メーカーという「ものづくり」の会社であるTOWAが、真に大切にすべきこと。「TOWAイズム」とも言える「ものづくり」への飽くなき情熱。「天才的な技術者」として世に知られた坂東の仕事ぶりから学んだことは、数知れない。

そのひたむきさ故に、岡田と坂東は時にぶつかり合うこともあった。「私が事業部長だった時のことですが、新製品の開発現場にたびたび坂東会長が来られていました。技術のことが気になるもんだから、『あれはどうなっている』『これはこう変えた方が良くないか』と意見をおっしゃるのです。計画と違うことが後から出てくるものだから、そのうちに現場が右往左往し始めましたね。」

坂東としては、期待の裏返しという面もあったのかもしれない。しかし、岡田は意を決して「会長、申し訳ないけれども、会長の声は『天の声、鶴の声』なんです。しばらく静かにしててください」と坂東に直言した。「かっ」と怒られましたけれども、

『そうでない物ができません』と食い下がりました。納得されたかどうかわかりませんが、その後は現場に任せて頂き、無事に新製品も完成しました。新しい技術を追求し、全力で挑戦し続けるTOWAの理念を体現したエピソードだろう。

12年4月、岡田社長・坂東会長という創業メンバーによる新体制が開始する。TOWAならではの強みをさらに磨き上げ、新たな技術展開に向けて、二人三脚での挑戦が始まった。

しかし、別離の時は突然訪れる。岡田が社長に就任してから2年後の14年6月22日、坂東は泉下の人となった。享年78歳。深い悲しみの淵で、岡田は自分自身が果たすべき役割に、改めて思いを巡らせた。「創業者の思いを継承していく『つなぎ役』としての責任を、今、強く感じています。京都のさまざまな文化や伝統も、人々が絶えず継承しているからこそ、今に残っていると思うのです。ものづくりも、全く同じです。創業以来の技術と理念の継承こそ、TOWAの根源を支えるものなのです。」



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」

NISSIN  
ELECTRIC

でっか!  
巨大ロボットでも  
つくってるん…?

日  
新  
電  
機  
らしさ。  
NI SCENE

ここに「らしさ。」の情景



第一話

「HEAVY ELECTRIC 日新号」

動画公開中

電気の技術で社会と暮らしを支えています!

日新電機らしさ 🔍

<https://nissin.jp/brand/niscene/>



 日新電機株式会社

あなたに  
日新電機らしさ  
を知ってほしい。