京都料理飲食新聞 6

京都府料理飲食業組合連合会 〒604-0951 京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館2F TEL.075-252-0287 FAX.075-252-0288 発行人：園部平八 編集人：竹中 聡

https://www.kyo-ryoinren.com

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会定時総会 京都府料理飲食業組合連合会理事会が開催

去る令和5年5月29日（月）、ホテルオークラ京都において、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会の定時総会、ならびに京都府料理飲食業組合連合会の理事会が、それぞれ午後3時、午後4時から行われた。参加者はそれぞれ15名、21名。

それぞれ令和4年度事業報告、収支決算、また令和5年度事業計画案、収支予算案など全て承認された。

連合会については退任による常任理事を1名補充、中東久雄氏が就任、また来る9月に予定されている創立100周年記念式典・祝賀会についての計画、予算が報告された。

今回は連合会の税務関連の報告があった。また一般社団法人化を進める提案がなされ承認された。

新たな発想で事業を 麺類生衛総会

5月25日には京都府麺類生活衛生同業組合（三嶋吉晴理事長）がホテルオークラ京都にて、第65回通常総会を行った。14名が参加。

令和4年度事業報告、決算報告、令和5年度事業計画案、収支予算案など、議事は全て承認された。

総会後は同ホテルの17階に会場を移し懇親会が行われた。昨年の総会で副理事長、常任理事、理事の人数をスリム化し役員改選、改革を行っており、組合運営の継続について三嶋理事長は「難局ではあったが、何とかプラスに転じていきたい。新しい発想の事業を考えて、組合員増強を図りたい」と挨拶した。

懇親会では各組合員、来賓らが懇親を深めるとともに、地上約60mからの初夏の夕景を楽しんだ。

箸やすめ

先日、久しぶりに電車に乗った。通勤時でもあり、すし詰めとは言わぬまでも、それなりの乗車率である。車内のマスク着用率は8割か、9割近くといったところか。◆海外からの旅行客が戻った先斗町。満員電車ほどではないが、お馴染みの風景である。マスク着用率はほぼゼロ。通勤時間の電車内を、彼らはどう見ているのだろう？◆個人的にはマスクは外すようにしているが、電車内ではバッグの中に忍ばせたマスクをそっと着用。「我もひとりの日本人か…」と、複雑な気持ちでマスク越しにため息をひとつ。

いきなり白羽の矢 各組合の名物をぬきうち紹介

無手勝流も匠の技に 「ジワり、ビリり」な辛さ

「鶏肉とナスのニンニク唐辛子炒め850円」。酒のアテによし、もちろんごはんの相棒にもよし、世代を問わない一皿。「店にテレビと、出前があるのが中華料理の特徴かも」というとおり、出前が大人気の店でもある

クローズドキッチンなので客席からは見えないが、豪快に煽る中華鍋の動き、踊る具材、炎の様子は、中華料理の醍醐味だ

中国飯店という店を無手勝流で母とともに引き継ぎ、改めて創業して40年。店主の松田優さん曰く、「当時はコンビニもないような頃でしたね。当初はお好み焼きをやりたかったんですけどね（笑）」だったが、ほどなく中華に開眼。四川料理の名店に勤める友人の教えも得て、3～40種だったメニューも今では150種までに増えた。

中でも考案してから30年以上、ずっと人気上位に君臨するのが同メニュー。魚香（ユイシャン）と呼ばれるニンニク唐辛子炒めのひとつだ。「レバーも豚もあるんですが鶏が一番の人気で」という、賽の目に切った鶏モモ肉と茄子を素揚げにし、みじん切りにしたニンニク、豆板醤、一味、コショウと炒める。ネギのみじん切りや筍、飾り切りした人参も加えて、鶏ガラ、ニンニク、生姜、玉ねぎだけでとったスープ、酢、砂糖、醤油で味を調える。「材料も料理法も、そんな特別なことをしてる訳じゃないんですよ」とは言うものの、火の通りを考えると鶏肉の素揚げは低温で、茄子は高温でそれぞれ揚げねばならず、同じ中華鍋で火加減、温度調節、タイミングのコントロールは長年培った技だ。

「四川料理を習いはしましたが、自分はもともと辛いのは苦手で（笑）」というが、激辛インパクトではなく、食べている間に「ジワビリ…」と訪れる辛さに、素材と調理の正しい数式があるとみた。

龍香（ろんしゃん）

京都市右京区梅津南上田町14 ☎075(881)9131

火～土11:30～14:30・17:00～24:00 日祝11:30～14:30・17:00～22:00／月休

昭和60年創業。焼き、揚げ、茹での餃子も、12種あるラーメンや五目そば、担々麺などの麺類も名代で、一度や二度では選びきれないメニューの多さがリピーターを生む。100種近くの多さを誇る出前で知られた1軒でもあり、専任スタッフも。店名は「母と相談して、イメージで決めたので特に意味はないんです（笑）」とのこと

労働保険のメンテナンス代行します

飲食店経営にとっても重要な、労災保険と雇用保険を合わせた「労働保険」。京都府料理飲食業福祉厚生事業協会が、この事務処理を代行します。

[労災保険]仕事中、通勤途中のけがや疾病によって、治療や休業が必要な場合に治療費や休業補償給付などを行う保険。[雇用保険]従業員が仕事を辞めなければならなくなったときに、次の就職先が決まるまでの生活保障。[代行委託のメリット]①面倒な事務手続きを任せることで、事業に専念できる。②労働保険料分納可能（年3回）③家族専従者も労災保険に加入可能（特別加入）

お問い合わせ 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 ☎075(252)0287

KICS KICSクレジットカード

CREDIT CARD 取り扱いやってます CARDHOLDER NAME

連合会ではKICSカードの団体取り扱いを行うとともに、普及を進めています。クレジットカードの利用が増加している昨今、KICSは便利なだけでなく、手数料率や入金頻度など、本当に使えます。メリット多数です。

加入のお問い合わせは 京都料理飲食業組合連合会 ☎075(252)0287

京都府飲食業生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館3F
［TEL］075(252)3145
［FAX］075(252)0668

新規単位組合計画などを発表
令和4年度 第56期 通常総代会

左下の役員会を受け、去る令和5年5月25日（木）午後4時より、ANAクラウンプラザホテルにおいて通常総代会が開催された。出席者は32名。令和4年度の事業、収支決算、並びに令和5年度の事業計画案、収支予算案など全て承認された。

牧野順二理事長は開会の挨拶で、「京都府と対等に堂々と渡り合い、組合員の声を反映させる一歩になったのは、逆説的ではあるがコロナ効果だった」と語り、また「組合員数の減少に危機感を感じて青年会を立ち上げたが、さらに新しい単位組合の設立を考えている」とし、既存組合からの移籍ではなく、完全新規の組合員での設立計画を明かすなど、密度の濃い総会となった。

また役員改選期であり、新たな副理事長に中谷安志氏が、常務理事に佐々木邦泰氏、竹内文都氏が、理事に村上善彦氏、公手弥氏、今康悟氏、三浦崇氏、阪本譲氏が、監事に奥村邦夫氏、恒川浩史氏がそれぞれ就任した。

総会後は同所で懇親会が開催され、来賓らとともに賑々しく交流を行った。

ようやく光が見えてきた
伏見料飲組合定時総会

去る令和5年4月25日（火）午後4時より、清和荘において伏見料理飲食業組合が本年度の定時総会を行った。本城忠宏理事長以下、17名が参加。

事業報告、収支決算報告、また事業計画案、予算案などが全て承認され、本城理事長は「過渡期ではあるが、ようやく光が見えてきた」と挨拶し、続いて同所で行われた懇親会では「伏見はざっくばらんな組合、制限ナシの懇親会は真骨頂」と語り、この4月に就任したばかりの上田純子伏見区長らを来賓に迎え、親睦を深めた。

令和5年度 第1回三役会
並びに第1回理事会開催

去る令和5年4月26日（水）に「木屋町廣川」において、令和5年度第1回三役会並びに理事会が開催された。三役会は理事長ほか8名が出席、理事会は理事16名が出席した。三役会では理事会議案の確認が行われた。

全ての議案、報告事項について承認され、その他の項目では牧野理事長から今後の組合の発展に向けてのさまざまな取り組みについての話があった。また、懇親会では、八木相談役の乾杯挨拶のあと、同店自慢の料理を楽しみ、会話も弾み親睦を深め合った。

令和5年度 賛助商社
役員会を開催

通常総会に先だって去る令和5年4月19日（水）午後2時より、料飲国保会館会議室にて賛助商社会役員会を開催した。

サッポロビール㈱、アサヒビール㈱、月桂冠㈱、㈱廣記商行の役員4名が出席し、行われた。

議　題

◎役員の件
◎会費の件
◎令和4年度収支報告の件

各議題について報告説明の後、可決決定され、午後4時に終了した。

報告・議題

(1)第1回理事会 議事録の報告
(2)令和4年度議案の報告精査
第1号議案から
第7号議案を議決
1. 商社会会長人選について
2. 連合会広告料について
3. 事務員給与について
4. 会議費及び
理事長交通費について
5. その他
令和4年度総会資料議案
書面決議について

2023年度新役員名簿

理事長	上野博史
副理事長	宮路　保
副理事長	矢野義雄
副理事長	杉山公和
常務理事	松下貞幹
理事	浜村吉行
理事	石原健雄
理事	中村　守
理事	候　志剛
理事	国広博康
理事	名嘉和海
理事	加藤秀雄
理事	加地賢治

京都府中華料理
生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館3F
［TEL&FAX］075(222)2580

令和5年度 第2回理事会
及び第57期通常総会を開催

去る令和5年5月15日（月）、午後2時30分より、料飲国保会館会議室において第2回理事会及び第57期通常総会（書面会議）が開催された。

8名が出席し、簡潔な形で行われた。

しあわせは健康づくりから

◇ 検便検査
◇ ノロウイルス検査
◇ 各種健康診断
◇ 食品検査
◇ 水質検査

一般社団法人
京都微生物研究所
〒607-8326
京都市山科区川田御出町3-4
Tel（075）593-1441
Fax（075）593-9394

調理衣・コックコート
フードユニフォームの通販サイト
白衣net
http://www.hakuinet.com
mobile site
福田白衣株式会社
京都/604-0905 京都市中京区竹屋町通河原町西入ル
TEL075-222-0505/FAX075-222-0650
大阪/533-0014 大阪市東淀川区豊新1丁目5番24号
TEL06-6325-0010/FAX06-6325-8240
0120-290891

金印 生おろしわさび
金印物産株式会社　大阪支店
大阪市福島区福島1丁目4番40号JBSL梅田ビル7F701号　TEL（06）6458-8822

白衣・ユニフォーム
中村被服
下京区七条西洞院
TEL 361－5211
FAX 343－3200
七条通 / 堀川通 / 直販店 / 外商部 / 西洞院通

削鰹節製造卸
業務用食品卸
京都鰹節株式会社
京都市南区吉祥院石原堂ノ後西町7番地
Tel（075）671－4124
Fax（075）681－3253
〒601-8357　URL:http://www.kyoto-katsuo.co.jp

飲食業専門職業・人材紹介＆アウトソーシングの
KYOSEISHA　26-ユ-300200
京生舎調理士会
㈱京生舎
詳しくはHPで　http://www.kyoseisha.jp
〒600-8893 京都市下京区西七条御領町46番地
TEL 075-322-0830　FAX 075-322-0831
E-mail／info@kyoseisha.jp

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの
著作権手続きはお済みですか？
カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店のご経営者の方は、JASRACへ著作権のお手続きが必要となりますので、下記の支部までお気軽にお問い合わせください。
著作権手続きについては、ホームページでもご案内しています。
http://www.jasrac.or.jp
ジャスラ
著作権使用料の例
●カラオケ　月額 3,500円（客席面積33㎡まで）
●BGM　年額 6,000円（店舗面積500㎡まで）
※別途消費税相当額が加算されます。
JASRAC
一般社団法人 日本音楽著作権協会 京都支部
〒604-8153 京都市中京区烏丸通四条上ル笋町689
京都御幸ビル7階
Tel.075-251-0134　Fax.075-251-0414

京都府料理生活衛生同業組合
京都料理組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館1F
［TEL］075(221)5833 ［FAX］075(252)4639

式庖丁を披露、奉り 山蔭神社例大祭を斎行

去る令和4年5月8日（月）、吉田神社の摂社である山蔭神社において例大祭が行われ、髙橋英一敬神会会長、寺田紳一京都料理組合長ら総勢19名が参集、各員がお祓いを受け神饌を奉納、神職が祝詞を奏上、各員が玉串を奉った。またこの例祭では笙や篳篥（ひちりき）の調べとともに生間流式庖丁を奉った。晴天にも恵まれ、今年も多くの見物客が山蔭神社を囲んだ。

例祭後の直会では髙橋会長が、例祭のおよそ1カ月前の4月12日に亡くなった澤井隆男宮司について「ご体調については気にしていた…。長年ありがとうございました」と追悼と感謝の意を述べた。

3年ぶりに、存分に 料理生衛総会

去る令和5年5月26日（金）午後5時より、鶴清において令和5年度通常総会が京都府文化生活部西村美紀副部長、京都市保健福祉局医療衛生推進室南秀明医療衛生担当部長らを招いて行われ、組合員をはじめ27名が参加した。

令和4年度事業報告、収支決算、令和5年度事業計画案、収支予算案など、全ての議案が承認された。

また今期は役員改選期であり、新たな理事に松井薫氏が、監事に田村國勝氏が就任した。他、理事長以下、3名の副理事長が留任、常務理事を1名補充、堀場弘之氏が就任した。

総会後は同所の大広間にて懇親会が行われ、来賓らを迎え、45名が参加し、親睦を深めた。

懇親会の挨拶では園部平八理事長が「昨年以上に、何の制限もない宴会を楽しんでいただきたい」と述べた。

国保だより

第462号

京都料理飲食業国民健康保険組合
編集人 石谷彰男
京都市中京区二条通富小路東入ル
TEL 075(256)3326
FAX 075(256)6438

令和4年度の医療費は12億円超え ～1人当たり医療費は過去最高に～

令和4度の医療費は12億2千万円を超え、被保険者1人当たり平均医療費は過去最高だった令和3年度と比べて4・2%増の18万5499円と過去最高額を更新しました。令和2年度は受診控え等により医療費は低下しましたが、新型コロナウイルス感染症が長引くなかで3年度・4年度にかけて、心疾患や脳血管障害、がん、生活習慣病等による手術や入院費用等が増加したことが要因と思われます。

参考までに、令和元年度以降の医療費支払と保険料収入との比較推移を表にしていますが、医療費が保険料の伸びを大きく上回っているために、国保財政の厳しい状況が続いています。

令和5年度も、保険料を上げないように医療費の抑制が大きな課題です。健康診断による疾病の早期発見や早期治療により重症化を抑えるとともに、睡眠や休養、適度な運動等による生活習慣の改善による健康づくりの取組を進めることが大切です。

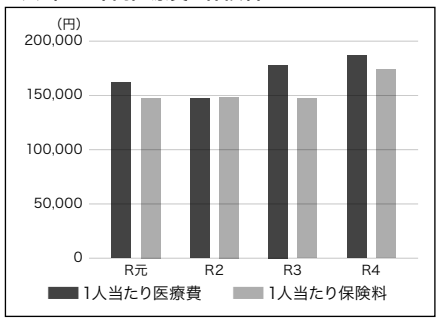
医療費の支払状況

年度	年　間	被保険者1人当たり	前年比
R元	10億9,615万8千円	161,647円	—
R2	9億6,560万4千円	147,375円	91.2%
R3	11億3,989万7千円	177,970円	120.8%
R4	12億2,187万9千円	185,499円	104.2%

保険料の状況（減免前）

年度	年　間	被保険者1人当たり	前年比
R元	10億　28万6千円	147,644円	—
R2	9億8,034万1千円	149,578円	101.3%
R3	9億4,609万1千円	147,711円	98.8%
R4	11億4,791万1千円	174,269円	118.0%

1人当たり年間医療費と保険料



40歳代以上の約半数が 歯周病にかかっています！

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。お口の健康は、全身の健康につながっています。いつまでも元気に過ごすために、毎日の歯磨き等のセルフケアと歯科医や歯科衛生士等の専門家によるケアにより「お口の健康を守る習慣を身につけましょう。

歯周病はプラーク（歯垢）内の歯周病菌によって、歯ぐきに炎症が起こる病気で、その炎症によって出てくる毒性物質が歯肉の血管から全身に入り、糖尿病や心筋梗塞等の病気を引き起こしたり悪化させる原因となります。歯周病の予防治療を行うことで、全身の様々な病気のリスクを下げることが可能です。特に喫煙者は非喫煙者の2～8倍歯周病にかかりやすくなると言われています。歯と全身の健康のためにも、一日も早い禁煙を！

◇定期的な歯科健診で安心！

歯科健診で歯周病やむし歯を早期に発見することができます。料飲国保では、歯科健診費用を助成（20歳以上：年度内1回4400円。償還払い）していますので、事前に料飲国保組合まで電話で申請してからご利用下さい。

次のような場合は、14日以内に各所属組合へお届け下さい！

◆従業員を雇われたとき、従業員が辞められたとき
◇事業主を変更するとき、事業所の名称や住所等を変更するとき
◆住民票に変更（家族の方の転入や転出、氏名、住所等の変更）があったとき
◇家族の方が他の健康保険に入ったとき、辞められたとき等々

御料理庖丁・手打銅器・調理道具
源金吉
八木庖丁店
〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル(専用駐車場有)
TEL.075-211-1833 FAX.075-211-1835
ホームページアドレス http://www.yagihouchou.com

業務用厨房機器全般・ステン特注加工
各種自動洗浄機・ごはん自動盛付け機
株式会社八木厨房機器製作所
本　社 京都市中京区堺町通四条上ル
〒604-8123 TEL（075）211-3591（代）
FAX（075）211-3595
三条工場 京都市右京区西院上今田町36
〒615-0001 TEL（075）311-9005（代）
FAX（075）312-8392
ホームページアドレス http://www.yagichu.com

鰹節 昆布 陸海産割烹材料
鰹削節製造 業務用食品卸
合資会社 杜島屋本店
京都市中京区姉小路通柳馬場東入
電　話（075）221-5054（代）
FAX（075）221-5040

削鰹節製造卸
業務用食品卸
福島鰹株式会社
京都市中京区堺町通御池上ル
☎（075） 211－2940（代）
FAX（075） 211－0343

家族葬や
小さいお葬式は
おまかせください
小さな式場あります
ブライトホール
家族葬専用 別邸
特約指定店 公益社
0120-004-200
ブライトホール

毛氈・野点傘
格安茶筅 在庫あります
【内装工事全般】【店舗改装】お気軽にお問合せ下さい
㈱平安 京都市西京区上桂森下町1-96
TEL（075）391-0481 FAX（075）392-3254
http://www.heian.jp/mousen/index.htm

人材は企業発展のカギ
公的補助金の申請代行・社会保険・労働保険
給料計算・賃金台帳作成・就業規則作成 } 相談・指導
京都料飲連合会 顧問事務所
京都社会保険労務士法人
〒600-8482 京都市下京区堀川通綾小路下ル綾堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

珍味問屋
営業品目
海産珍味・山菜珍味・料理材料・業務用食品卸
株式会社野田屋
本社・営業本部 京都市下京区朱雀宝蔵町48-1（京都中央卸売市場）
TEL.075（311）1155（代） FAX.075（313）3535

京都銀行で NISA（ニーサ）
はじめませんか？
投信自動積立 毎月1,000円から積立できる♪
スマホで申込み OK！
京銀投信積立
京都銀行

一緒がうれしい
On Your Side
みなさまのすぐとなりに京都中央信用金庫がいます。
京都中央信用金庫
本店／京都市下京区四条通烏丸西入ル
☎ 075（223）2525
FAX 0120-201-580（フリーダイヤル）
www.chushin.co.jp

「丹波料理」があると思っているので。

今月の言いたい放談

この恵まれた食材や環境を地元の料理人がまず気付かないと

亀岡料飲連合会　会長　木戸邦考（きどくにたか）

街おこしと併行して料理界にも恩を返そう、と

今年4月に就任しました。当店は昭和初めの創業で、亀岡には黄銅鉱の鉱山がありましてね。時代的にも鉱物資源は大切なわけです。鉱員として人がどっとやってきて、当時は田舎ですから食べる場所がない、ということで祖母が食堂を開いたのが始まりです。料理人を目指した父も出征したんですが戦後、店を継ぎまして料理屋に。赴任地はスマトラで、賄い方をやっていたそうです。

その父も会長をしてましたし、組合との付き合いは長いんですが、私はと言いますと街おこしが好きで、20年以上前から地元商店会の街おこし委員長やら、いろいろとやってまして。

亀岡と言えば明智光秀に縁の地です。谷性寺に首塚が残るんですが、光秀の家紋の桔梗。これが咲いてないじゃないか、と。桔梗の里にしようよ、と。そのような活動ですね。

そういうわけで料理界の方は逃げていましたが（笑）、そろそろ料理界にお返しをしにゃならんなと、ここ4～5年は考えていましたんで、お受けしました。

ここには「丹波料理」がある　それを謳っていくべき

亀岡を含む京丹波は、本当に恵まれているんです。まずは日本一と言われる松茸ですよね。私も子供の頃から松茸狩りをしてます。その日本一と言われる松茸が、往時の3分の1とか、5分の1に減っている。原因のひとつは桔梗も同じなんですが鹿です。鹿がついばんでしまう。もうひとつは温暖化。9月に30℃を上回る夏のぶり返し。これが悪い。でも岩手や和歌山では松茸を増産してます。できるはずなんです。

昔は採ってきた松茸と、飼っていた鶏をつぶして山の麓で宴会をしたものです。秋の恒例行事でした。それが「丹波料理」や「鹿を食うな」という風潮です。猪・鹿猟の解禁は11月15日です。猟師に言わせると鹿は夏が美味い、と。昔は人気だったんですよ。1kg7000円とか、マグロと変わらないぐらい。刺しで食べたら抜群に美味かった。

次は「鮎と言えば京丹波」　地元がこの恵みに気付くべき

松茸以外にも、栗、とろろ芋、紫ずきん…。いろいろあるんです。成功例がぼたん鍋です。以前にキャンペーンをやったんです。知事に持っていったりね（笑）。そしたら出す店がいつの間にか増えた（笑）。若いカップルが食べてはるんですよ（笑）。皆、処理も上手くなって、昔からの「固い」「臭い」イメージは消えました。

今は鮎に着目してます。魯山人がこのあたりの鮎を好んだらしいという話がありましてね、和知や美山の鮎。上桂よりこっちの方が上流ですからね（笑）。オイルサーディンみたいにするのも良い。

問題は地元が豊富な食材の存在をもっと知り、その良さを引き出せてないことです。まずは気付いてもらって、そして亀岡だけじゃなくて、もっと広域で考えられるようにね。1店舗だけじゃなく、南丹市、京丹波町を含めた2市1町で連携を深めていく。

父も私も洛中で修業はしましたが、「京料理と張り合わなくても、丹波料理がある」、この気持ちを共有したいですね。

と思ってましたからね。そう謳っていくべきだし、伝承もしないといけない。

ところが松茸や桔梗を荒らす鹿を獲らない時代です。もはや「鹿を食うな」という風潮です。猪・鹿猟

亀岡料飲連合会
昭和11年4月設立
加盟店舗数：58軒（令和5年4月1日現在）
【事務所】亀岡市余部町宝久保1-1
亀岡商工会議所内
［TEL］0771(22)0053
［FAX］0771(25)1200

木戸 邦考（きどくにたか）
昭和初期創業の「宮本屋」の三代目。ソムリエでもあり、料理人だけでなく街おこしに長く関わり、南丹市・京丹波町にも跨がる「京・来て観て丹波の会」の会員も務める

京都からの贈り物 ver.2
京都産のスペシャル食材

モッツァレラチーズ

京都随一の酪農地から届いた素敵なお題？

株式会社ミルクファームすぎやま。昭和30年から三代続く酪農家であり、現在は150頭余りの乳牛を育てており、24時間搾乳をいち早く導入した。これは単なる機械化という技術ではなく、牛が望む搾乳タイミングを逃さない教育＆オートメーションのシステムだ。「人間と同じで、牛にも『今、搾って』という時があるんです」と同社の杉山牧さん。京都府立須知高校（旧京都府農牧学校。日本三大農学校のひとつ）で食品科学を学び乳加工を専攻。その後、北海道に渡り十勝のチーズ工房で10年ナチュラルチーズの製造技術を学び帰郷、チーズ工房を設立、販売を始めて10年が経つ（牧場、工房での直売はしていない）。搾りたてのミルクを60℃で殺菌、そして乳酸菌を加えるのに適した温度に冷まして乳酸菌を投入、水分を抜いて発酵させ固体化したらまた湯に入れて60gに切り分ければフレッシュなチーズが完成だ。扱いはモッツァレラチーズ1本勝負。チーズの中ではサッパリ派だが搾りたてを生かしたしっかりしたミルクの味でコクが強い。カプレーゼやナポリピッツァなどなど、今

（左）「モッツァレラチーズ」60g451円。60gとしたのは食べきれるサイズに徹したからだ。オリーブオイルと塩だけでももちろん美味い。杉山さん曰く「パスタに入れるなら、余熱のタイミングで原型を留めているぐらいがおすすめです」
（下）写真の天ぷらは1個の約半分を使用。一皿680円～750円ぐらいの幅なら充分現実味もある。塩を添えたが天つゆでも素材の味は負けないだろう。「お雑煮のお餅の代わりでも良いし、お味噌やお出汁との相性も良いです」とのこと

では様々な料理もお馴染みだが、今回はイタリアンではなく和食、天ぷらにしてみた。衣を纏わせるだけで、素材の質がモノを言う。シンプルではあるが衣の粘度（重め推奨）や揚げ時間（180℃で1分以内）には注意が必要で技術もいるとなれば腕も鳴ろうというもの。さて皆さん、どう使う？

取材協力：株式会社ミルクファームすぎやま
販売：京丹波 味夢の里　船井郡京丹波町曽根深シノ65番地1　☎0771(89)2310

Power Generation
ウチの元気印

大河ドラマの舞台とか名所巡りをしてます

枡野　正晃
Masuno Masaaki

小学校時代から皿洗いや出前を手伝い、今まで苦労と思ったことはない。ただひとつ、「横着せんと、地域活動とか子供のスポーツクラブの朝練とか、手伝ってきました」。生まれ育った家でもあるこの地と、ご近所お馴染みを粗末にしないこと。それが客筋を保つ秘訣だ。常客のお子さんが撮ってくれた上の写真。これも、その結晶のひとつだ。

中華料理 大珉（ちゅうかりょうり だいみん）
京都市伏見区東町207-3
TEL.075(611)5550