

# 京都料理飲食新聞



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

### 京都府料理飲食業組合連合会 100周年式典・祝賀会 ご参加のお願い

今年、京都府料理飲食業組合連合会は、設立100年を迎えます。これもひとえに皆様のご支援、ご愛顧の賜物と心から感謝いたしております。



また左記日時で記念式典・祝賀会を開催いたします。すでに組合各位にはご案内を差し上げておりますが、所属組合各位から多くの皆様にご参加いただきたいと考えております。当会は、その規約

日時:令和5年9月13日(水)  
受付開始 午後4時  
式典開始 午後5時  
祝賀会開始 午後6時  
場所:ホテルオークラ京都 4階 眺雲の間



琵琶湖産本モロコの甘露煮を中心に青梅のシロップ煮、手長海老、長芋、和え物は胡瓜、椎茸、クラゲの胡麻和え。料理はいずれも8250円(サ別の夜のコースより)

### 店が如何に成り立っているか? 無い、ゆえの気付きの一品



龍谷山本願寺。浄土真宗本願寺派の本山、いわゆる西本願寺だ。そのお出入り業者による会があり、開明社という。その開明社の中で料理を司る2軒の内、1軒が同店だ。西本願寺御用達、ということである。寺院への仕出し。宗派や教義によって厳しい決まりがないという。トラディショナルな京料理ではあるが、魚も肉も使うし、「調味料についてまさはり縛りは設けてません。まあ特殊なものはいませんどね」と五代目である岡本正喜さん。それよりも、僧侶の会議や全国規模の接待など、味の信頼を保ち続けていることが重要なのだ。



小さな部位も、少ない身も見逃さない、手前器の左下が身造り。鱧の子は冬瓜、小芋、オクラ、湯葉などとも奥の煮物に

が如実に現れている品が(写真左)の鱧。長くしの器かもしれ

「欲しい食材が手に入らなくなると、捨てることの罪深さが分かったというか、農家さんや漁師さんナシでは成り立たない仕事だと痛感しています。飲食業界に教義があるとすれば、正にこの言葉ではないか。気付きを与えられる料理でもある。

### 料理飲食業組合連合会 創立100周年記



去る令和5年6月5日(月)、ザ・プリンス京都宝ヶ池において、洛北料理飲食業組合連合会の創立100周年記念式典ならびに祝賀会が行われた。式典では知事表彰など各種表彰が行われ、120名余が参加した。続く祝賀会には組合員また従業員、その家族など144名が参加し、宮川町の舞妓による祝賀舞や前原誠司衆議院議員の来賓を迎えての鏡開き、ラッキョー舞の披露、アトラクションなど、盛大に行われた。同会は大正12年に設立、昨年就任した中東久雄会長(関連記事4面)で17代を数える。式典では物故者への黙祷を捧げた後、挨拶で中東会長は「祝」という字は示偏に「兄」と書きます。まさに今まで会を支えてくださった諸先輩がたの教え、これがあればこそ今があります。まずはそのことに感謝したい」と述べ、祝賀会とも盛況のうちに閉会となった。



今年の7月は、神の配剤か。第3週の週末、15日(土)、16日(日)、17日の月曜日が海の日に3連休となる。◆祇園祭、先祭の宵々山、宵山、山鉦巡行と丸かぶりである。本紙が組合員各位のお手元に届く頃だろうか。◆撮影機材を積み込んだ車で取材に向かう身には、2週間にわたる交通規制は痛い。◆今年度の動員数、見慣れた大勢の浴衣姿が楽しみでもある。

**坂安 (さかやす)**  
京都市下京区七条通大宮東入大工町124 ☎075(351)0356  
11:30~15:00(L.O.13:30) 17:00~21:30(L.O.19:30) / 木休  
天保年間(1831年~1845年)創業。その当時は塩干物を扱っていたといい、三代目が仕出しを始め、出前だけでなく料理屋としても既に25年。三代目女将のお里が滋賀県は海津。名代の本モロコは琵琶湖の特産でもあり、仕入れのルートも太いが、一時は外来魚の被害で品薄だったことも岡本さんの気付きに繋がったかもしれない

**KICSクレジットカード**  
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。  
取り扱い やってます  
加入のお問い合わせは 京都府料理飲食業組合連合会 ☎075(252)0287

**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いときに、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られることで、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

# 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 京都府飲食同業組合館3F  
TEL 075(252)3145  
FAX 075(252)0668



第60回 熊本地震からの復興の未来...共にその先へ  
全飲連全国熊本県大会

## 全飲連全国熊本県大会開催 理事長ら16名が参加

去る令和5年6月14日(水)に熊本城ホールにおいて、「全飲連全国熊本県大会」が開催された。



京都からは牧野順二理事長ほか16名が参加した。表彰事業では、自由民主党総裁感謝状を牧野理事長、中央会理事長感

謝状を恒川浩史氏(伏見)、全飲連会長表彰を中谷安志氏(中立売)と八田好則氏(洛北)がそれぞれ受賞した。

## 全会一致で理事長再任 嵐山料飲組合定時総会

去る令和5年6月1日(木)に渡月亭において、令和5年度嵐山料飲組合定時総会が開催された。

からは京都信用金庫嵯峨支店支店長椿直己氏からも祝辞が述べられた。

## これから3年分の挽回を 五条料飲飲食業組合総会

去る令和5年6月20日(火)、木乃婦において五条料飲組合の総会が行われた。

もあれこうして料理屋の宴会場で懇親会ができることが喜ばしい。コロナに振り回された過去3年分、こ



5年度の会計収支予算など各議案事項は定済みであり、当日は報告という形で行われている。総会には48名が出席。



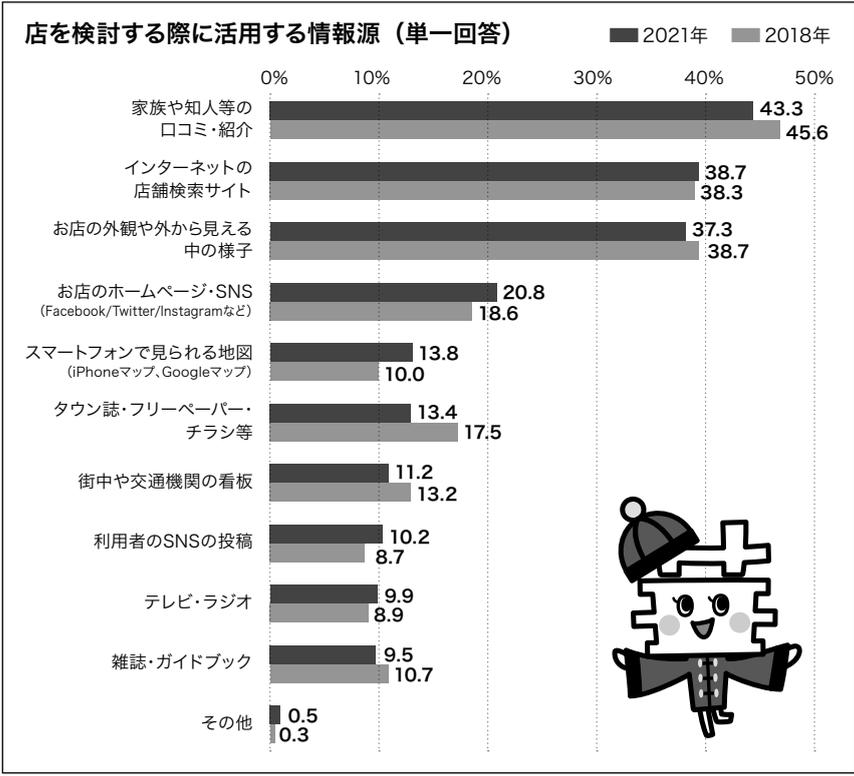
# 京都府中華料理生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都府飲食同業組合館3F  
TEL&FAX 075(222)2580

## 中華料理店の 消費者動向について②

インターネットでの情報発信が必須

インターネットでの情報発信が必須... 情報誌等のメディア露出が大きな役割を果たしていたが、ネット環境やスマートフォンの普及により、その口コミが画像や動画付きで拡散されるようになったというところもある。



## 清酒 月桂冠

おいしいさをクリエイトする  
明治乳業 \* 雪印乳業特約店

# 稲尾乳業株式会社

京都市伏見区横大路天王前27-3  
株式会社 五健堂 第2総合物流センター内 2階  
TEL.075(748)7201 FAX.075(748)7202

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**  
(株)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

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 相談・指導  
給料計算・賃金台帳作成・就業規則作成

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鏡小路下ル鏡堀川町293番地1 堀川通四栄ビル9階  
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

## 京仕込 キンシ正宗

◆キンシ正宗株式会社

京都で一軒 破れるまでハゲヌ 上染のれん

## 吉屋旗幕工場

京・上京・出水大宮西  
TEL (841) 0448・(841) 5469 FAX (811) 4148

削製製造卸 業務用食品卸

## 京都製削株式会社

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>

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 別邸

特約指定店 **公益社**  
0120-004-200  
ブライトホール

— おいしさをクリエイトする —  
明治乳業 \* 雪印乳業特約店

# 稲尾乳業株式会社

京都市伏見区横大路天王前27-3  
株式会社 五健堂 第2総合物流センター内 2階  
TEL.075(748)7201 FAX.075(748)7202

## Affac アフラック

《募集代理店》  
関西アイエヌエスサービス株式会社  
〒604-8162 京都市中京区烏丸通六角下ル七観音町626 烏丸小泉ビル7階  
☎ 0120-54-7373



製削 昆布 陸産産割烹材料 削製製造 業務用食品卸

## 松島本店

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

# 京都府料理生活衛生同業組合 京都料理組合

〒600-8221 京都府京都市中京区二条通富小路東入ル 京都府飲保会館1F  
TEL 075(221)5833 FAX 075(252)4639

## 全国料理業千葉大会 京都からは7名が参加

去る令和5年6月13日(火)、14日(水)の両日、千葉県柏市において、第108回全国料理業千葉大会が千葉県料理業生活衛生同業組合の主管で開催された。千葉県での開催は昭和44年の第57会以来、54年ぶりとなる。

京都からは園部平八理事長ら7名が参加。13日には商工会議所での総会などに続いて、ザ・クレスタホテル柏で前夜祭、二次会など

が行われ、翌14日には柏の葉スマーティの見学、ホテルに戻り大会式典、表彰式などが行われた。

京都からは寺田紳一氏、高見浩史、高澤陽一氏、北村真純氏、石谷彰男氏が各表彰を受けている。



## 第57回定時総会 第1回理事会を開催

右記、千葉大会の初日となる6月13日(火)午後2時から、柏商工会議所において全国料理業生活衛生同業組合の定時総会ならびに第1回理事会が開催された。

事業報告、決算報告を承認、続いて令和5年度の事業計画案、収支予算案が報告されいづれも承認された。

## 近畿中四国ブロック ブロック会議を開催

去る令和5年6月27日には、徳島市は伊月笹乃庄において全国料理業生活衛生同業組合近

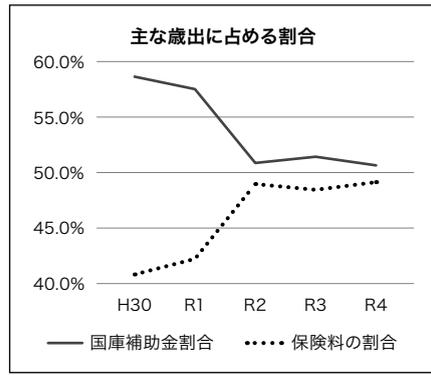
畿・中四国ブロック会議が開催された。

# 国保だより

第463号

## 年々、減少している国庫補助金

6月号でもお知らせしましたが、令和4年度決算は、医療費が大幅に増加しています。料飲国保の歳出の約9割は、医療費(約55%)と高齢者関係支出金(後期高齢者支援金、前期高齢者納付金、介護納付金約32%)が占めています。その財源は保険料と国庫補助金ですが、年々、国庫補助金が減少傾向(5年間で約10%減少)にあり、保険料の負担割合が増加しています。拠出金は後期高齢者や前期



年度	主な歳出		合計 A	国庫補助金 B	国庫補助金割合 B/A
	医療費	後期高齢者支援金等			
H30	9億7,415万円	7億1,970万円	16億9,385万円	9億9,713万円	58.9%
R1	10億9,516万円	7億2,712万円	18億2,228万円	10億4,951万円	57.6%
R2	9億6,560万円	7億 988万円	16億7,548万円	18億5,259万円	50.9%
R3	11億3,990万円	7億4,552万円	18億8,542万円	9億7,054万円	51.5%
R4	12億2,188万円	7億2,077万円	19億4,265万円	9億8,236万円	50.6%

## 70歳〜74歳の皆様へ 「高齢受給者証」をお届け

8月1日から70歳〜74歳の皆様の「高齢受給者証」が更新されます。この更新分を7月末日までに該当の皆様のご自宅に送付しますので、新しい「高齢受給者証」と「被保険者証」の2枚を一緒に医療機関に提示して下さい。なお、今回初めて「高齢受給者証」を交付する方には、「ソフトケース」を同封してありますのでご利用下さい。「ソフトケース」は1人1回限りの配布(「高齢受給者証」は毎年更新)となります。大切にお願いします。

## 組合健診はお店で働く 皆様の健康診断です

料飲国保では、事業主と従業員の皆様を対象にした健康診断を組合健診として無料で実施しています。内容は生活習慣病検査を中心とした特定健診をもとに大腸がんや肺がん検査を含む一般的な健診になります。40歳以上の方は特定健診の対象となりますが、組合健診は年齢に関

## 「限度額適用認定証」の期限は7月末 毎年、申請が必要です、お忘れなく

入院・外来の際に、「限度額適用認定証」又は「限度額適用・標準負担額減額認定証」を医療機関に提示すると、窓口での1カ月分の医療費の支払いが高額療養費

の自己負担限度額(所得に応じて算定)までの負担になります。現在の「認定証」の期限は7月末ですので、引き続き必要とされる方は各所属組合に申請の手続きをお願いします。



## 第146回 通常組合会

〔日時〕7月31日(月) 午後2時  
〔会場〕京都 ガーデンパレス



おどく 京朱雀道具町 勝藤屋  
www.katsufujiya.com

削製卸 業務用食品卸 福島鯉株式会社  
京都市中京区堺町通池上ル  
TEL (075) 211-2940(代) FAX (075) 211-0343

箸老舗 市原平兵衛商店  
京都市下京区堺町通四條下ル  
電話 075-341-3831(代表)

一緒にうれしい 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/京都市下京区四條通烏丸西入ル  
TEL 075(223)2525 FAX 0120-201-580(フリーダイヤル)  
www.chushin.co.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  
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條上ル第689  
京都御幸ビル7階  
Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

珍味問屋 株式会社野田屋  
営業品目 海産珍味・山菜珍味・料理材料・業務用食品卸  
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

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

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

京都銀行で NISA 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

# 料理の「理」とは、「あるべき姿」ということです。

今日の  
「食」の  
花談

## 100周年を迎えて、改めて思う 料理界のこと、次世代のこと

洛北料理飲食業組合連合会 会長 中東久雄

「料理界が変わるなら」という言葉をもらって

就任は昨年の6月  
でして、当時は副会  
長として総会の司会  
をしてました。改選  
期でもありませんし、  
のんびり構えてたら  
前会長が突然退任し  
はるといって、しかも  
「次は中東さんに……」  
と言わはるわけです。  
「え？」てなもんで、  
そりやビックリですわ  
(笑)。まわりから拍  
手がおきてですね、  
交通事故みたいなの  
んで(笑)。しかし  
まあ、誰かが受けな  
あかんわけで、3人  
の副会長の中では私

が最年長でしたし。

ただ当時はコロナ  
も落ち着いてない時  
期にもかかわらず、  
今年の創立100周年  
を控えてまして、  
儀式はしたい、でも  
できるかどうか、全  
く分からない状態で、  
9月になってとりあ  
えず会場の予約はし  
たものの、会を開け  
ないとなれば記念誌  
や記念品は考えなけ  
ればならないという、  
難しい状態ですね。  
そんなある日に、  
大原の朝市で木村英  
輝画伯にお会いして

「かくかくしかじかで  
記念誌を作りたい、  
その表紙を描いても  
ええせんやろか？」  
とお願したところ、

「料理界が変わるんな  
らかまへんよ。無償  
で描くよ」と、おっ  
しゃってもらったん  
です。

「食」とは、人の尊厳の一位  
会長としてできることとは

まずもって「食」  
というの生き物の  
尊厳の一位だと思っ  
てます。お腹を一杯  
にするのは、家庭で  
もできる。では飲食  
店の役割はというと、  
何かの会でも商談で  
も、人と会って、心  
も豊かにするための  
存在です。親睦の場  
です。そこで会長として

微力ながら何ができ  
るか？まず洛北を構  
成しているみつつの  
「会」を、「一緒にし  
たらあきまへんの  
か？」と。ところが  
これがなかなか難し  
い。親睦を図るはず  
の組合やのね。こ  
れがまず課題ですね。  
あとは次の世代が  
やりやすいように、  
役員になってもらっ

ても、同じ場に親父  
さんがいたら手も拳  
げにくいでしょう？  
先の100周年記念  
事業については、で  
きるだけ若い人の意  
見で決めました。そ  
れでもまだまだです。  
まだまだ若い人がつ  
いてきてくれない。  
料理界は変わらな  
あかんのです。何か  
つけ、この時代は維  
新なんです。

食材と食べる人を繋ぐ者が  
成すべきこととは何か

何かと話題のSD  
Gですが、飢餓を  
無くそうという項目  
はあっても、感謝の  
項目がないんですね。  
生き物の命を「いた  
だきます」という感  
謝。その食材を走り  
回って集めてもらっ  
た感謝。作ってもら  
った感謝。当店では山  
に食材を採りに行き  
ます。感謝の気持ち  
が生まれるんです。  
そうしないと命を感  
じられないです。

私の感覚では、阪  
神淡路大震災から  
こっちは、飲食業界  
はずっと苦難なん  
です。景気が悪い、接  
待がない。厳しい時  
代ですが、我々は土  
地の食材を預かって、

それを破壊せずにお  
客さんにお出しするの  
が仕事です。食材の  
ことを、使い手が分  
かって使ってるか。意  
識の問題です。それ  
ができていれば業者に  
フックスで注文し  
て、届いたものに文句  
言うということにはな  
らんと思うんです。  
食材が、様々な命  
が、私達の血肉にな  
る。医食同源。料理  
の「理」は「ことわり」  
です。「もったもなし」  
「あるべき状態」とい  
うことです。組合の  
勉強会とか、いろん  
なところで、そのこ  
とを、繋がりを、も  
つともっと、伝えてい  
きたいと思っております。



**中東久雄**  
(なかひがしひさお)

同連合会17代会長。  
美山荘に生まれ、厨  
房で27年を過ごし、  
1997年に「草薙  
なかひがし」を独立  
開業。「おくどさん  
の味がした」という  
信楽の土鍋に出会  
い、土鍋ご飯が名代  
に

**洛北料理飲食業組合連合会**

大正12年8月設立  
加盟店舗数：180軒(令和5年4月1日現在)  
【事務所】京都市左京区岩倉三宅町4-1-5  
【TEL】075(781)0617  
【FAX】075(781)4326

**京のどぐろ**

意外と身近にある宝  
度胸一発、煮付けてみる？

のどぐろ。京都、特に洛中でこの魚が知られるようになったのは、意外と最近ではなからうか。味は良くてもルックスが悪い魚が市場には並びにくいからだろうか。標準名アカムツ、さして見栄えが悪いとも思わないが、底物でも甘鯛に比べれば多少はグロテスクかもしれない。ともあれ、数年前に米子出身のテニスプレイヤーの好物だと知れて人気を決定的にしたが、実は今、京都でも揚がっている。6月から7月にかけて宮津や伊根の各港から漁船が集まり、沖釣り船団を組織して1本釣りをしているのだ。のどぐろと言えば島根の浜田港あたりが有名で、実際、京都圏より安価に食べられるが、山陰の主な漁法は底引き網漁で、数日かけて漁をするため漁船が帰港するまでに鮮度が下がる。その点、京都では1本釣りのため、釣れたらすぐに帰港するため鮮度が良いという。「この間も、3kg近いラグ

京都からの贈り物 ver.2  
京都産のスペシャル食材  
-5-

多くは1.3~2kgぐらいのサイズで1kgあたり1万6000円~2万円ぐらいの相場というから甘鯛か、それを凌ぐ高嶺の花ではある。写真の特大サイズは約60cm、2.7kgで1kgあたり13万の値が付いたという「コレは特別です(笑)」。京都府内に卸されたそうだが、せっかくの宝も需要の度合い関東地方への出荷が多いという

ビーボールみたいなのが揚がったんですよ(笑)」と、株式会社 山一水産の佐田野寛司専務。シンプルに焼いたのどぐろの、肉汁ならぬ魚汁溢れるあのしたたる脂の白身はご存じのとおり。最近では造りで出す店も増えてきた。佐田野さん曰く、「煮付けたら美味しいですよ」とのことだが、確かにホクホクになるであろう身も食べてみたいが、あのジューシーさを捨てて煮てしまうのは度胸が要るか。ともあれ、京都の夏の海にも宝は泳いでいる。

取材協力：株式会社 山一水産  
京都府宮津市鶴賀2166 ☎0772(25)1014

**Power Generation**  
ウチの元気印

性格はDMだと思えます  
イジられるのが嬉しいので(笑)

**室田 敏弘**  
Murota Toshihiro

二代目である父からは「店は継ぐな。好きな道を行け」と言われていたし、そのつもりだった。だがいつしか芽生えた使命感。大学と夜間の料理学校のダブルスクール、その後の修業先では今では口にできないような苦労もした。そして今、背中に感じる二代目からの期待、経営者としての自覚、そして12年後にやってくる創業100年へ向けて、モチベーションは旺盛だ。

富久(とみきゆう)  
京都市東山区大和大路新橋下元吉町73  
TEL.075(561)0984