京都料理飲食新聞 10

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

さらに10年、20年、そして次の100年に 全ての組合、関係者に感謝を

去る令和5年9月13日（水）午後5時より、創立100周年を迎えた京都府料理飲食業組合連合会が記念式典、並びに祝賀会をホテルオークラ京都で行った。

都倉俊一文化庁長官、西脇隆俊京都府知事、門川大作京都市長ら多数の来賓を迎え、記念式典、祝賀会とも参加者は200名を越え、組合関係の催しとしては久しくなかった盛大な会となった。

記念式典では全員で国歌斉唱、また物故者に対する黙祷を行い、都倉長官、西脇知事、門川市長からそれぞれ祝辞が述べられ、西脇知事からは同連合会に対して感謝状の授与なども行われた。

会場を移しての祝賀会は祇園甲部の芸妓、さらに祇園甲部、宮川町、先斗町、上七軒、祇園東の五花街からそれぞれ4名、計20名による舞妓たちの華やかな祝舞で賑々しく始まり、また人気パーソナリティ谷口キヨコ氏の軽妙な司会で、各所で談笑に花が咲き、盛会のうちに散会となった。

記念式典、祝賀会にはいずれも200名を越える関係者が参加した

園部平八会長の挨拶に始まり、都倉俊一文化庁長官、西脇隆俊京都府知事、門川大作京都市長がそれぞれ祝辞を述べた

祝賀会は、祇園甲部の芸妓と、五花街の舞妓による祝舞で幕を開けた。特に五花街から総勢20名の舞妓がひとつの舞台に揃うのは希有であり、壮観であった

その挨拶で園部平八会長は100年の節目にあたり、同連合会を導いてきた先達や、全ての組合、全ての関係者に謝辞を述べた。

各方面からは、さらに次の5年、10年、100年続くようにとの激励もあり、それらの言葉を胸に刻み、気持ちも新たに組合運営に当たるとした。

京都府からは連合会の長年の活動に対し、感謝状が贈られた

乾杯は石田宗久京都府議会議長の音頭で、高々と盃を掲げた

閉会後は役員が揃って参加者各位を見送った

新理事長に吉田昌弘氏 京都府ふぐ組合 総会

去る令和5年9月20日（水）、午後1時よりリーガロイヤルホテル京都において、京都府ふぐ組合が第74回となる総会を開催した。

亀井一洋理事長が議長を務めた総会では各議案を全て承認、役員改選では平成19年から8期16年の長きにわたって理事長を務めたその亀井氏が相談役に、新たに吉田昌弘氏が理事長に就任した。また新たに室田敏弘氏、中西巧氏が理事に就任した。一般財団法人全国ふぐ連盟代表理事会長は引き続き亀井氏が務める。

総会後の懇親会には西田昌司参議院議員らの来賓を迎え、吉田新理事長が新体制に向けての抱負を述べ、およそ50名の組合員、関係者が親交を深めた。

箸やすめ

ずいぶん前の話になるが、学生時代、信州の雪山にスノーボードツアーに出かけた。泊まれれば良し、という宿をとったのだが、その晩餐、野沢菜の中に奴が隠れていた。知らずに口に含んだ友人が…。その後の顛末は伏せておこう…。◆書くのもおぞましいが、奴の名はカメムシ。各地で大量発生しており、問題になっている。気温の高い日が続いたことが原因と言われるが、組合員各位のお店に被害はないだろうか。◆わずか2㎜の隙間で入ってくるとはいえ、店に目張りをするわけにもいかず。対策としては通常の殺虫剤や凍結スプレーが有効だそうだ。植え込み、植栽がある場合はその手入れも重要とか。◆奴が多い年は厳冬だとか、大雪だとかという話を聞いたことがある。長期予報ではエルニーニョ現象などの影響で暖冬とのことだが、さて。ともあれ、風も乾き気味で、秋を感じられる日も増えた。食材の宝庫シーズン、ようやく到来である。

京都府最低賃金

令和5年
10月6日から適用
（40円引き上げ）

時間額 1008 円

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

11月は「促進月間」です
標準営業約款普及登録

営業者が標準営業約款の登録を行いたい場合は、（公財）京都府生活衛生営業指導センターに登録申込みを行い、承認を受けた後は登録店であることを表示する標識と約款要旨を店頭に掲示することとなっています。

利用者・消費者は標識等により、標準営業約款に従った安心できるサービスを提供する店であると知ることができます。

本制度を十分理解した登録店が増加し、技術・安全・衛生面等で業界全体のレベルアップが図られることにより、利用者・消費者の生衛業に対する一層の安心と信頼が深まり、お店の経営の安定と活性化につながるものと考えます。

11月はその標準営業約款普及登録の促進月間となります。是非、普及登録促進月間にSマークの登録をお考えいただけたらと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

安心と安全を約束する 3つの「S」

Safety　安全であること
Sマークの店は、損害賠償責任保険に加入済み。万一の事故にも速やかに対応できます。

Standard　安心であること
Sマークの店は、サービスの内容を明確に表示。安心できるサービスを約束します。

Sanitation　清潔であること
Sマークの店は、施設・設備の厳しい管理基準を守り、気持ちの良いサービスをお約束します。

コミュニケーションの場に
子ども食堂を応援

来る令和5年10月28日（土）、「わくわくどきどき西寺公園秋祭り」が唐橋西寺公園にて開催されます。子ども食堂ブースが展開されます。

子ども食堂とは、無料や安価で栄養のある食事がとれる場所のことで、家族揃ってご飯を食べる事が難しい子供達に対して、共食の機会などを提供する場所です。子供同士、親同士のコミュニケーションの場としても昨今、メディアでも取り上げられ、注目される場となっております。

しかしながら子ども食堂の運営には課題も多く存在し、ボランティアや寄付などの支援も必要です。このような場をコミュニケーションの場として欠かすことのできない親子や子供に対して、各個人店で負担するには継続が難しい状態です。

そこで、子ども食堂応援団の団長で当組合青年部の国本忠義副部長が、本年も牧野理事長にこの厳しい財政難や経営状況を相談したところ、快く賛同していただき、当組合から協賛することになりました。

今回、子ども食堂応援団では、運営の負担を軽くするべく、出店していただいた店舗様の売り上げの10％を子ども食堂へ寄付することになりました。昨年開催は大成功を収め、たくさんの親子や子供が笑顔の絶えない1日となりました。マグロの解体ショーも予定しており、子供達の目はキラキラとし、食育としても貴重な体験ができるのではないかと思います。

青年部 事務局
藤井悠一

笑うことから先ず一歩
洛北料旅がイベントを開催

洛北料旅飲食業組合が去る令和5年9月4日、嵐電一両を貸し切り、電車落語イベントを行った。参加者は四条大宮駅に集合し、一路嵐山駅へ。電車内では組合員である有職料理・西陣魚新の弁当でランチタイム。嵐山駅で係留した車内では、上方落語の噺家、桂三若が時事ネタを取り入れたマクラで笑いを誘い、新作落語「妻の旅行」、古典落語「死神」を披露。抱腹絶倒の70分を過ごした。

笑いは免疫力を高め、脳の働きを活性化し、血行促進、自律神経のバランスを整え、幸福感をもたらす効果がある。長らく続いたコロナ禍は人前で大笑いすることを躊躇させたが、あるべき日常に戻そうとする組合の動きでもある。

沈みかけた組合の活気を今一度呼び戻すべく、明るく心豊かな組合活動、また親睦の意図のもと、実りあるイベント開催となった。

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㈹　FAX.075（313）3535

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

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

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

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

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

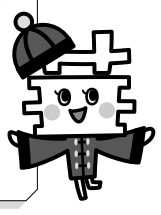
京都府中華料理生活衛生同業組合

令和5年度 第4回理事会
料理勉強会を同時開催

去る令和5年9月4日（月）午後2時30分より、アジアンレストラン芙蓉園にて、第4回理事会と、令和5年度第1回料理勉強会が開催された。

理事会の議題は次のとおり。

1. 全国大会参加について
2. 勉強会について（詳細は左記）
3. 大相撲夏場所公演について
4. SeeLフェア参加について
5. キャラクター名募集について
6. 連合会100周年祝賀会について（関連記事一面）
7. 組合退会者について



令和五年度
第一回料理勉強会 開催

今期最初の料理勉強会が去る9月4日、アジアンレストラン芙蓉園（京都市上京区今出川町324）にて、加地賢治さんを講師に行われました。

オーナーの加地さんのお父様は長く四条河原町で中華料理店を営まれていた料理の達人で、その後は次男さんが継がれ、お店を守っておられます。

今回は長男である賢治さんお店である烏丸今出川の「アジアンレトラン芙蓉園」にお邪魔して「京中華とタイ料理の融合」をテーマに、調理方法や調味料の紹介などを拝聴しながら試食をさせていただきました。

講演のタイトルは「町中華を訪ねて（京都中華）」で、

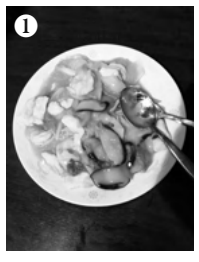
①からしそば
②鳳凰蛋
③玉子春巻き
④海南鶏飯

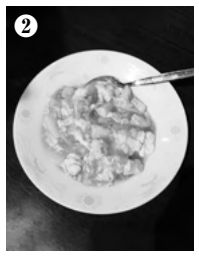
という4つの料理の説明を詳しく聞かせて頂きました。

一品目はからしそば（労麺・写真①）。戦後の京都の中華料理の祖である高華吉さんのお弟子さん達のお店で古くから愛されている麺料理で、近年マスコミ等で紹介されてさらに注目を浴びるようになりました。

茹でた麺を酢で溶いた辛子と醤油で和えて、上から鶏肉やエビ・椎茸・レタスなどを加えたあんかけそばです。

二品目はかしわ卵焼き（鳳凰蛋・写真②）で、「有名な和食料理人が大好きな料理です」などと、テレビで紹介されさらに注目されました。小さく切った鶏のむね肉と玉ねぎをさっと油通しして、卵3個と軽く和え、多めの油で弧を描くように混ぜ、半分ほど加熱したら醤油・砂糖・水溶き片栗粉という調味で軽く混ぜ合わせ完成です。火を通しすぎないようにすることがポイントです。





三品目は説明のみとなりますが、玉子春巻き。今では京都の中華料理店でも数少なくなった自家製の皮を作る春巻きです。卵・澱粉・小麦粉を練り合わせ、その生地を休ませること、また生地の濃度やクレープ状に焼く時の鍋の温度が重要です。中に入れる具材は豚肉・白ネギ（昔は黄ニラを使っていたかも）椎茸・筍・エビなどを味付けして炒めたもの。これを細長く巻いてパリッと揚げます。

四品目は海南鶏飯（タイ式鶏ごはん）。これは勉強会後の懇親会のメニューとしても出されました。茹で鶏とその茹で汁で調理した米飯を共に皿へ盛り付けた米料理で、中国南部や香港・シンガポール・タイなどで広く浸透している屋台料理です。「親しみやすいのでぜひ皆様のお店のメニューにも取り入れてみては」との思いもあるとの事でした。

懇親会では、その他にクラゲや皮蛋のスパイシーサラダや、牛ヒレ肉とマカダミアナッツ炒め、大海老の卵白クリームソースなどもテーブルに並べられ、参加者はお互いの調理方法の違いや提供や盛り付けなど議論で盛り上がり、濃密な時間を持つ事が出来ました。

今回の事業では事前準備から資料作成・料理提供・説明等、お世話になった加地さんに改めて紙面を通してお礼申し上げるとともに、次回の勉強会にはさらに多数の参加も希望するところです。

副理事長　矢野義雄

国保だより

第466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

前年所得が保険料の算定対象に 10月は保険料の更新月です

10月分の国民健康保険料納入告知書について各所属組合をとおして配布しています。

料飲国保組合は、毎年10月に、国民健康保険料の算定対象となる所得を「前々年所得」から「前年所得」に変更しますので、10月分の保険料からは前年（令和4年）所得を基に算定することになります。

保険料率等の改定はありません。前々年（令和3年）所得には新型コロナウイルス感染予防対策としての休業・営業時間短縮の協力金等が含まれていた方もありましたが、今回、見直されることになりますので、保険料を確認いただき、不明な点がありましたら、各所属組合までお問い合わせ願います。

同時流行も懸念される 今年のインフルエンザは要注意！

10月上旬に、各組合員の皆様の自宅あてに、「インフルエンザ予防接種費用助成のご案内」と「特定健診を無料で受診できます」のチラシを送付しました。

来年1月に「みやこめっせ」で40歳以上の特定健診対象者で今年度未受診の方を対象に、「特定健診＋血管年齢・骨健康度測定＋婦人科検診（乳がん、子宮頸がん検査）」を実施しますので、是非、この機会を利用して受診ください。

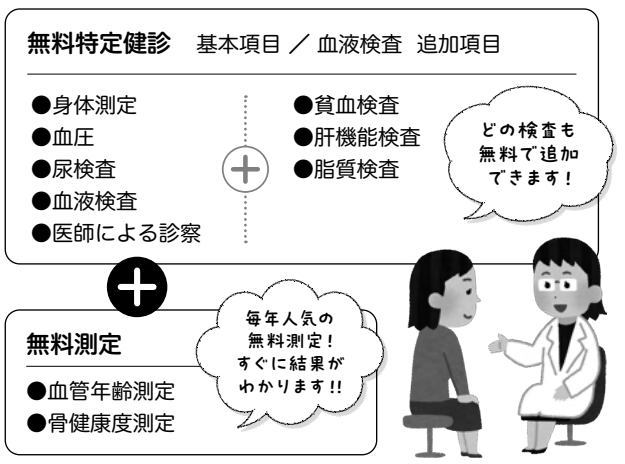
◇日　時：令和6年1月13日(土)
午前9時30分～午後1時
◇場　所：みやこめっせ(京都市左京区岡崎)
◇申込締切：12月8日(金) 料飲国保組合まで
◇申込方法：自宅宛に送付したチラシの裏面の「特定健診申込書」

特定健診に血管年齢、婦人科検診 骨健康度測定をプラス

10月上旬に、事業所単位での一括申請も受け付けています。「事業所一括申請用申請書（従業員等の「申請者一覧」を添付）」は各所属組合に請求いただくか、料飲国保組合のホームページからダウンロードできます。

申請書には、接種された方の氏名等が記載されたインフルエンザ予防接種代の「領収書」の他に、今までに他の給付金を受けていない方は「給付金振込口座申出書」と「金融機関の通帳（写）」の添付が必要ですので、忘れずに提出するようお願いします。

〈インフルエンザ予防接種費用助成〉
◆接種期間：令和5年10月1日(日)～令和6年1月31日(水)
◆申請期間：令和5年10月1日(日)～令和6年3月31日(日)
◆助成額：一人1500円



詳しくはwebで検索！
料飲国保組合　検索
▶ https://www.kyo-ryoinkokuho.com/

京都府料理生活衛生同業組合 京都料理組合

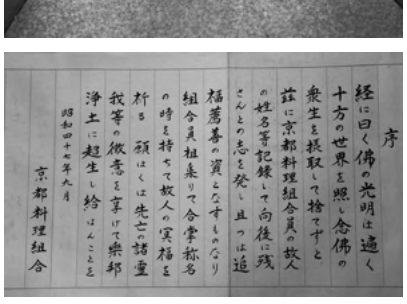
京都市中京区二条通富小路東入ル 京都料飲国保会館1F
[TEL]075(221)5833 [FAX]075(252)4639

本来の大切な意味を改めて 魚鳥施餓鬼で過去帳を公開

京都料理組合は、去る令和5年9月15日(金)午後3時より、例年どおり金戒光明寺において、物故者法要並びに魚鳥施餓鬼を行った。同組合員など51名が参加、本年の関係物故者は5名。第76世藤本淨彦（じょうげん）法主をはじめ、同院の僧侶が揃って読経、「オン・シュリマリマリ・マリシュシュリ・ソワカ」の真言が唱えられ、続いて地蔵尊にても法要が行われた。

魚鳥施餓鬼は生ものを扱う職業として、魚や鳥を供養するもの。また仏教教義としても不殺生＝生命の尊重・慈悲の精神に基づき、他の生命のお陰で生きていることに感謝し慰霊するものであるとともに、物故者の供養もひとつの大きな目的だ。

藤本法主はその説話の中で「変わるもの、変わらざるものの見極めを」と述べ、また今回は寺田紳一組合長の「この催事の本来の大切な意味を、今一度知っていただきたい」という考えから、大方丈に初めて過去帳が公開され、参加者はそれぞれ故人に思いを馳せた。



御料理庖丁・手打鍋器・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　〒604-8123　京都市中京区堺町通四条上ル
TEL（075）211-3591（代）
FAX（075）211-3595
三条工場　〒615-0001　京都市右京区西院上今田町36
TEL（075）311-9005（代）
FAX（075）312-8392
ホームページアドレス　http://www.yagichu.com

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

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

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㈹
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

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㈹
FAX（075）221-5040

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

箸老舗
市原平兵衛商店
京都市下京区堺町通四条下ル
電話　075－341－3831(代表)

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

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7F 701号　TEL(06)6458-8822

理事会だけの付き合い、だけじゃなくね。

今月の言いたい放談

人手不足、組合員増、諸問題も皆さんのお店に伺ってから

京都中京料理飲食業組合　理事長　松井信也（まつい しんや）

児童館勤務という前職から56歳で異色のデビュー

もともとは京都市内の児童館勤務で、その後は京都学童保育連絡協議会の事務局長を務め、大学の非常勤講師なども兼任するというような仕事をしてたんです。

ただ、昔から飲食店に、というか飲みに行くのは大好きで、酒好きで、人好きと言うんでしょうかね。いずれは飲食店をやりたいとずっと思っていましてね。「55歳では遅いよ」てな声もありまして、それまでの仕事も辞めて、退路も全て絶って、2008年、56歳で自店をオープンしました。

と言っても素人ですから、いきなり料理屋というわけにもいかず、大好きな立ち飲み屋さんを参考に、というかシステムを勝手にマネさせていただいて（笑）。カウンターに丼を置いてお金を入れてもらってキャッシュオン。ボトルには「5」とか「6」とか、数字のシールを貼って、値段はその数字×100円。あとは100円の小鉢。

今では3軒ほどさせてもらってますが、まぁどこも「大人の児童館」みたいなもんです（笑）。

歴15年の立ち飲み屋ですが…組合の大切さは知ってます

オープン当初から組合には入ってます。知り合いの飲食店さんに相談もしましたし、前職でも労働組合の立ち上げなんかもやりましたしね、組合の大切さは知っていたので。

今年の6月末の総会で理事長を拝命したんですが、組合や理事さんの中には老舗もあるし、もっと活動的で若い理事さんもいるし…、なのに様子を見てたら「あれ？自分に回ってくるのか？」と（笑）。「いや、もっと若い方に…」と言うても「70歳は若いです！」と返されて（笑）。

まぁ最近では店に立つ機会も減り、いやむしろスタッフには「週末は忙しいから入らないでくれ」とか（笑）、戦力外通告を受けまして（笑）経営専門になったので。「外交やってくださいよ」と（笑）。

とは言え、まだまだ15年しか経験してないわけですから、「困ったことないですか？」なんて、そんなさい」と（笑）。

リクルートも組合員拡大もいろんなやり方があるはず

当店のある木屋町でいうと、15年前からでもずいぶん様相は変わりましたが、店を出しやすくなったとは思うんです。当店のスタッフも独立していきましたしね。「ウチと近すぎないか？」という場所だったり（笑）、おかげで人手が足りなくて困ってたりですが（笑）。

ミーティングなんかでは、タメ口でこられますからね（笑）。それでも上から押さえつけはしたくないんで、話して、試したり、変えたり、スタッフ募集についても「ハローワークも求人サイトもやめて」と言われたり。当店はお客さんがバイトになって、正スタッフになって、独立していくという流れがありましてね。「求人も現場でやる」と。これは全ての店に当てはまることではないと思いますが、そんなやり方もあるわけで。

人手不足の解消も、組合員の拡大も、理事会だけの付き合いじゃなくて、いろんな組合員さんのお店に伺って、できることをやっていきたいと思ってます。

ただ、私にはできないこともあって、これは言いたい。各電車会社さん、終電延ばして下さい！できれば1時間に1本でも良いから、終夜営業してください！風には言えないですよ。事務局員さんにお願いして、知らないお店を教えていただいて、お伺いするところからです。

松井 信也（まつい しんや）
名古屋から大学入学を機に京都へ。2008年「立ち呑みきゃさ」を開業。現在は「座り呑みきゃばぁ」「ちょい呑みきゃ座」の計3店舗を経営。木屋町を含む中京は「やっぱり京都の中心という感覚はありますね」とのこと

京都中京料理飲食業組合
昭和25年9月設立
加盟店舗数：170軒（令和5年4月1日現在）
【事務所】京都市中京区雁金町373
みよいビル205号
［TEL］075（231）2627
［FAX］075（211）4604

訂正

2023年9月号の二面におきまして、誤りがありました。第117回京料理展示大会について、開催予定日を「来る12月13日（水）と12日（木）の両日」としましたが、正しくは、「来る12月13日（水）と14日（木）の両日」でした。ここに訂正し、お詫びいたします。

京都からの贈り物 ver.2
京都産のスペシャル食材

ハイブリッド茶葉

茶と出汁の狭間に新たな妙味の予感

「一等一席」。茶の世界で「天下一」を意味し、その称号でもある。昨年の全国茶品評会 玉露部門 一等一席 農林水産大臣賞受賞玉露が同社のものだ。25gでお値段2万8千80円。日本一の玉露の値打ちはこれほどなのである。同社の設立は1970年。玉露の名産地である京田辺で、小規模茶園の利を生かし、手摘み玉露など丁寧に製造する玉露を中心に、茶全般を扱う比較的新しい会社だ。扱う銘柄は玉露だけで10数種、全アイテムは500種前後という。その中の「しあわせ茶」という面白い商品に着目した。「正月や親戚が集まるめでたい商品を」と、玉露や煎茶から選った茎茶、抹茶、玄米茶に縁起物の昆布もブレンドしたハイブリッドな茶葉だ。もちろん、いわゆる昆布茶ほどの出汁感はないのだが、淹れて飲むとほんのり風味がある。「まずはお茶漬け。海外では専用のお茶として使っていただいている店もあります」と取締役の田宮彰悟さん。玉露の粉末と塩糀を合わせたものや、茶葉を使った漬物の元など、料理に転化する商品もいくつか開発中だという。お茶漬けに合うのであれば…と、今回は利尻昆布の出汁でこのお茶を淹れ、少しとろみをつけてエビ入りの蓮根まんじゅうにかけてみた。調味料は塩のみ。写真の出汁の色、これはお茶の色である。お茶でもあり、出汁でもあり。創意をくすぐられはしまいか？

▲いわゆる餡かけ系。三つ葉やわさびを添え、塗り碗に盛るのが定石ではあるが、茶出汁の色にご注目いただくように、あえてシンプルに盛り付けてみた
◀「しあわせ茶」120gで1080円。5gの茶葉で200ccの出汁に転用したとして、写真の料理なら1食分が20円ぐらい。名匠、山下壽一氏や山下新貴氏が手がけた銘品から普段使いの茶葉まで扱う。既に数10軒ほど、飲食店との取引もあるという

取材協力：舞妓の茶本舗　京田辺市普賢寺上大門 2-1　☎0774(62)0256