

京都料理飲食新聞

11

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>

「抹茶セット」990円。自分で点てる場合は御指南付で1190円。トッピングで楽しむ抹茶ラテや抹茶パフェなど、カフェテイストのメニューも多い。夏はかき氷が大人気



お洒落な抹茶カフェ？ 否、茶の道への入口です

いきなり
白羽の矢 各組合の名物を
ぬきうち紹介

店内には九谷や有田、萩、もちろん京焼・清水焼の器の数々。バックヤードも含めると300脚ほど。他に茶筌なども、実際に使う、アンティークとして販売もしている。

祖母も夫も茶道の先生、父は古美術商という店主の石塚詠奈さんが出自や環境を生かして、広く茶道を広めたいというのがコンセプトだ。「特に海外からの観光の方。その多くは、一生に一度の京都観光だと思っんです。その旅先で本物を知って帰っていただきたい」と石塚さん。まさに一期一会、茶事の理だ。もちろん、中身が器負けするわけにはいかない。抹茶は色が付いていけばよし、という時代でもないし、茶の道を歩む者として、より自身が信じる本物を提供したい。そんな思いもあるだろう。

抹茶メニューのメインは4〜5種のベイスに20種を超えるトッピングを組み合わせた抹茶ラテなど。「いろんな種類を試して、風味はあってもミルクと合わせると...という場合もあり、角があたり苦みがあったり、でもそれも大事なので、その角の角度を合わせていくという感じでしょいか」。

界限には臨済宗の名刹も多く、京都には抹茶を提供する寺院も多いが、その前に観光客の方々に同店で一服をお勧めしたい。茶道を嗜む



組合員各位にも、何らかの気付きがあるかもしれない。そんな店だ。



黒蜜、粒餡、きな粉でいただく「抹茶生わらび餅抹茶付」1890円(単品1440円)は、ランチにしても良いようなボリューム

MATCHA GARDEN (まっちゃがーでん)

京都市東山区星野町八坂塔ノ下87 ☎075(286)4420
11:00~18:00/不定休

2020年4月に八坂通にオープンした「茶道を基本とした抹茶専門店」。お茶文化が高いと言われる京都に、長野県松本市からのエンタリーで、観光客に大人気となっている。2Fには茶室もあり、予約制で本格茶の湯が体験できるメニューも準備中。店内のアンティーク器の価格は3000円ぐらいから5万円台で購入できる



日曜日に返ってきた時代祭 ここ10年で最多の人出

去る令和5年10月22日(日)、今年も時代祭が行われた。3月にマスクの着用が個人の判断となり、また5月に感染症法上の分類が5類となった、いわゆるコロナ禍後、旧来の状態に戻ったという意味では初めての時代祭だ。今年は22日が日曜日であったこともあり、京都府警によると入出は過去10年で最多となる6万8千人になったという。

明治維新時代の維新勤王隊列から延暦時代まで、各時代の装束に身を包んだ参加者は正午に京都御苑の健礼門前を進行。京都市各地域で構成する11社の平安講社を含め、20の列を成し、平安神宮までのおよそ4kmあまりを巡行した。文化庁の京都府に移転に伴い、都倉後一文化庁長官も参加している。



厚生労働省などから求人広告掲載時のトラブルについて、注意喚起が届いている。電話で求人広告の無料掲載の案内を受け、申請書がファックスで届き契約。申請書の下に「〇〇日経過後は有料掲載へ移行する」と小さく記載されていたが、電話では有料掲載の話もなかったことか、記載内容に気がつかなかった。その結果、無料掲載期間経過後に自動で有料掲載に移行し、多額の広告料金を請求された、という相談があったという。

詐欺まがいの求人広告にご注意！ 掲載は事前に充分、確認を

することは違法ではないのだが、特に飲食業では深刻な人手不足が叫ばれる中、そのニーズにつけ込んだ悪意を感じなくもないし、同様の事案が多く発生しているという。

いずれにせよ、求人広告(に限らないが)を自社・自店ではなく求人会社等に依頼する場合は、事前に広告料金や掲載期間、無料掲載期間がある場合はその期間、無料掲載終了後の料金、また解約方法等を充分確認した上で契約を。



【訃報】
宮北氏は他にも京都府中華料理生活衛生同業組合理事長、京都府料理飲食業国民健康保険組合理事長、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会理事、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会理事など、数々の要職を務められました。

謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

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、本場に使えます。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することで、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 京都料飲国保会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

全国飲食業生活衛生同業組合連合会 令和5年度関西ブロック委員会開催

去る令和5年10月4日(水)、兵庫県のリケンパークオリエンタルホテルにおいて、全飲連の関西ブロック委員会が開催された。当組合から

は牧野順二理事長ほか5名の副理事長が出席した。会議ではブロック提案事項についての発表、全飲連関係事項の審議、報告が行

- 議題
- 1)前年度当該ブロック提案事項経過報告
 - 2)本年度各組合提案事項について
 - 3)クレジットカード手数料問題について
 - 4)アフターコロナにおける金融問題について
 - 5)健康増進法改正に向けた取り組み及び地方自治体のたばこ規制の現状について
 - 6)第61回全飲連石川県大会の開催概要について
 - 7)全飲連事業への取り組みについて
 - 8)その他・報告事項等

令和5年度中央会理事長表彰 横山由数氏が受賞

令和5年度、中央会理事長表彰を当組合の副理事長の横山由数氏(亀岡)が受賞し、表彰式が10月20日(金)にホテルニューオータニで開

催された。横山氏は永年にわたり組合役員として組合の運営に尽力し、現在は当組合の副理事長として活躍の場を広げている。また、周



囲からの信頼も厚く、亀岡料飲組合連合会

令和5年度全青連 愛知県研修会及び懇親会

去る令和5年9月26日(火)、27日(水)の両日、全青連・愛知県飲食生活衛生同業組合青年部主催で「全青連愛知県研修会及び懇親会」が愛知県豊田市にて開催されました。京都からは、青年部より1名が参加しました。



全青連三役及び幹事計19名が参加し、全飲連熊本県大会報告・来年度石川県全大会案内・全青連40周年福岡式典などの報告があり、全青連の今後の動きについてデイスカッションが行われ、各県の実況や今後の方向性などについて活発な意見が交わされました。

各県の方針により運営の形も異なり、取り組みなどの事例紹介やビジョンについてそれぞれの意見が参考になりました。今後の京都での青年部活動に活かしていきたいと思っています。懇親会では、愛知県生活衛生同業組合の杉山博康理事長、

東山料理飲食業組合 新社屋完成・事務所を移転

去る令和5年9月15日(日)、東山料理飲食業組合の新社務所が完成、竣工式が行われた。



昭和37年に同組合が組合員相互の親睦と繁栄のシンボルとして購入した建物であるが、約60年が経ち、老朽化が相当進んだことから2年あまりの協議のうえ、今年5月から新築工事を開始していた。新社屋は、「約12mの広い間口を生かし、京都らしい風情の左官壁と格子で構成。周囲に圧迫感を与えず、歴史的町並みと調和する設計」「建物内部に常時、外気を引き込み、2時間で室内全体を自動換気される機能を備えた設備を設けるなど衛生管理面の向上」「セキュリティシステムを導入と組合員情報のシステム化(非ネット

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

全中連第54回全国大会に参加 大会テーマの意義を実感

去る令和5年10月16日(月)・17日(火)の両日、ホテル雅叙園東京において、第54回全国中華料理生活衛生同業組合連合会全国大会が東京都中華料理生活衛生同業組合主管で、200名を超える参加者で盛大に行われました。初日の10月16日に

は代表者会議に上野博史理事長が、17日の午前には、企画委員会に各都道府県の理事長や企画委員が参加し、会議に臨みました。

午後からの開会式典では東京都中華料理生活衛生同業組合の山本富司安理理事長、全中連の光森幸夫会長らが挨拶でお祝いや激励を述べられ、大会宣言や大会スローガンでは、これまでの中華料理の伝統を踏まえ、中華料理に携わる先人たちが築いてきた素晴らしい遺産を継承しつつ、新たな分野を切り開く礎とし、全国の皆さんが一堂に会する大会で親交を深め、語り合い未来へ

今回の全国大会に参加して、改めて大会のテーマでもある「中華料理の伝統を、素晴らしい遺産を後世に継承し、業界の知恵と力を結集して、将来への新たな遺産を作っていくのだ」という気概を持って業界の未来を語り合おう」という意義を体感しました。

交流会では、中華料理の回転テーブル発祥の同ホテルにて、地元産の食材を盛り込んだおもてなしの料理を囲み、各都道府県の参加者関係者とも交流を深めながら、有意義で充実した大会となりました。また、ロビーでは東



トワークを図る「会議の際に会議室壁面をスクリーンとして利用し、またプロジェクトを常時使用できる構造」など、東山の風情に合う京町家風で、かつ規模や内容に応じた会議や相談が円滑に出来る建物とした。今年11月早々に新社屋で業務を開始するもので、よりクオリティの高いサービスを快適な空間の中で迅速かつ的確に業務を進めるとしている。

京都府中華料理生活衛生同業組合元理事長、京都府料理飲食業組合連合会元会長、京都料理飲食業国民健康保険組合元理事長、および京都府料理飲食業福祉厚生事業協会元理事長の宮北昭夫氏が去る10月7日享年86歳を

もつてご逝去されました。尚、葬儀はご親族で一切を済まされております。謹んでお悔やみ申しあげますとともに、心からご冥福をお祈りいたします。



副理事長杉山公和

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、下記の手続き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 朱雀道 具町
勝藤屋
www.katsufujiya.com

毛氈・野点傘
格安茶筌 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
(株)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

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

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

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 業務用食品卸

傘 合資会社 松島屋本店
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

削鯉節製造卸
業務用食品卸

京都鯉節株式会社
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

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

京都で一軒
破れるまでハゲス
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

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

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 西洞院通 直販店 外商部

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

新たな宮司のもと 秋の恵比寿祭を斎行

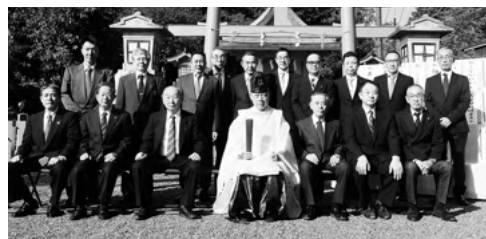
去る令和5年10月19日午後2時より吉田神社の末社である山蔭神社において、秋の例祭、恵比須祭が行われた。寺田紳一組合長、井山修一敬神会副会長を始め、各組合員、関係者ら16名が参列した。今年8月に新たに就任した室川喜幸宮司が斎主を務め祝詞を奏上、続いて各員が玉串を奉った。



井山副会長は「世の中は混沌としているが、日本ではお陰様で、このひとときを晴天下に過ごせることはありがたいこと」と述べた。



また室井宮司は「秋の例祭でこれほど暑い日は初めてかもしれない。晴天は大変ありがたい」と挨拶し、「恵比須神は出雲の国譲り神話で知られるオオクニヌシの弟であり、事始め、言葉、また商いの神」と説明し、来年に恵比須神の開帳を検討しているとした。



秋らしく爽やかな晴天の下 時代祭に多くの見物客

去る令和5年10月22日、今年度の時代祭が行われた。青く澄み渡る晴天で、また気温も20℃前後と日和も良く、日曜日ということもあって多くの見物客が京都御苑とその界隈に訪れた。



本年も神饌講社として寺田紳一組合長をはじめ京都料理組合組合員ら総勢約50名が参加、御饌長、副御饌長を山ばな平八茶屋の園部晋吾氏、下鴨福助の安念尚志氏がそれぞれ務め、馬上の人となった。神饌講社は午前10時頃に堺町御門から京都御苑に入り、建礼門前では行在所祭が行われ御鳳輦(ごほうれん・祭神の乗る御輿)に神饌を奉

り、鷲尾隆久平安神宮宮司が神饌を奉てん、御饌長らも玉串を奉り、同組合の年間三大行事のひとつを無事務めた。時代祭は明治28年に平安神宮の創建と平安遷都1100年を記念して始まった京都三大祭のひとつとして知られる平安神宮の大祭であり、明治維新、江戸、安土桃山、室町、吉野、鎌倉、藤原、延暦などの各時代の装束に身を包んだ平安講社(京都市全域の市民からなる)が一大行列を行うもので、神饌講社はその一端を担う。

2024年に向けて等 今月のお知らせ

11月30日に、全ての組合員の皆様あてに、「健康づくりカレンダー2024」に加えて、リーフレット「柔道整復師(整骨院・接骨院)のかり方」「第三者行為でお医者さんにかかったときはすぐに

上半期の中間決算まとまる 国保財政の安定化を目指して

4月から9月までの令和5年度上半期の料飲国保組合の中間決算がまとまりました。昨年度の上半期と比べて、歳入では保険料・国庫支出金が増加し、歳出では保険給付費(医療費等)が約13%減少して、歳入から歳出を引いた差

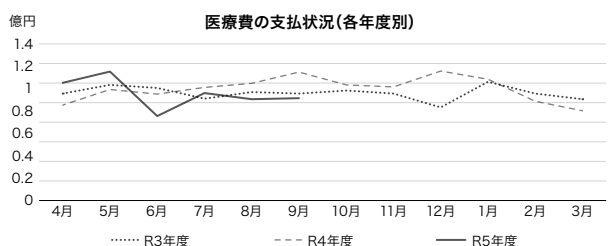
国保だより

第467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年に比べ6月以降 医療費はやや減少

令和5年度の毎月の医療費支払状況はグラフのとおりです。4月と5月の支払は1億円を超えたものの、被保険者数の減少もあって、上半期(4月~9月)の医療費は令和4年度と比べて、約13%の減少となりました。



「加入資格をチェックしましょう!」で、 ご自身の国保資格を 確認願います

料飲国保に加入されている事業主・従業員の皆様を対象に、「加入資格をチェックしましょう!」を送付しました。加入資格をチェックして、ご自身やご家族の方に、次のような変更があった時は「速やかな届出」が必要です。各所属組合に連絡の上、必要な手続きをお願いします。

- ◆住民票の変更(住所の変更、氏名の変更、家族の方の転入や転出等)
- ◆他の健康保険に入ったとき、辞められた時
- ◆所得金額や住民税額の変更

京料理展示大会 特設食堂も再開予定

本年も京料理展示大会が例年どおり、来る12月13日(水)と14日(木)の両日、京都市勧業館「みやこめっせ」にて開催される。折詰弁当の販売や



卸製造節経
業務用食品卸
福島鯉株式会社
京都市中京区堺町通御池上ル
☎(075) 211-2940(代)
FAX (075) 211-0343

— 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

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

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

京仕込
キンシ正宗
◆キンシ正宗株式会社

清酒
月桂冠

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

ニース
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♪
QRコード
スマホで申込み
OK!
京銀投信積立
京都銀行

フレッシュ理事に聞きました

七条料理飲食業組合 副理事長

おりはしまさあき
折橋正明

歴史ある組合にスムーズな世代交代を
まずは「組合を認識してもらおう」こと

ともかくにも、京都の玄関口である京都ターミナル。そのほど近くに、時は戦前、昭和6年から業態を変えながら続く、界隈の栄枯盛衰を見守ってきた、生き字引的な店でもある。

当代は料理に関してストイックに、確かな技術力の必要性を信じる。厳しい修業も経験しながら駆け抜けてきた、自ら選んだフレンチ道。そのキャリアを武器に、新生なつた組合の運営に向き合いはじめた。

今年の就任なんです。が、清水理事長から「折橋くんみたいな若い人に任せたいんや」と推していたきまして、大役をお受けしました。

当店はもともと「大衆食堂だるま」という名前で、昭和6年に祖父が創業した店です。その後、父の代で「グリン七番館」になって40年、私の代で22年になります。

創業時はまだ戦前です。それから、京都駅まわりも今とは全く様子が違っていたと思います。さすがにその頃の記憶はないんですが、飲食店の数ももともとずっと少なかったと思いますし、戦後は進駐軍なんかもいたようで、そのお蔭？で、父も英語が喋れたんですね。そんなこともあって洋食の店に、「七番館」

の「七」は、目の前の七条通にちなんだようです。意外と簡単な理由です（笑）。昭和30年代の後半です。それから、当時としては相当ハイカラだったと思います。まだ市電が走っていて、近鉄百貨店がいわゆる昭和のデパートで、屋上に遊園地があったりして。前身の物産館の時代も屋上に遊園地の施設があっ



私のキャリアは、センチュリーホテルとブライトンホテルのフレンチで計17年修業して、2002年に店を引き継ぎま



たと思います。それ
 なの出人出はあつた
 でしようが、どちら
 かというと男性客が
 多いイメージでした
 ね。

した。一般の大学を出ましたので、最初の職場では専門学校の卒の年下の先輩に呼び捨てにされましてね。それが悔しくて(笑)。「この世界はとにかく実力主義。技術を磨いた者が勝つ」と。4年も経たずに立場を逆転してやりました(笑)。まあそれはさておき、基本をみっちりやった上での圧倒的な技術力、飲食店ではなによりこれが重要という気持ちちは今も変わりません。

飲食店が増えたといっても、まだまだ専門店は少ないんですね。もちろんうどん屋さんとか、焼肉店はあるんですが、ではフレンチやイタリアンの専門高級店があるか、というところ少ない。

当店もフレンチ
ベースの洋食を謳っ
ていますが、常連さ
んからは「なんで値
段上げへんの？」と
良く聞かれます。ラ

A smiling chef in a white uniform stands next to a large, stylized chef figure. The background is a red wall with a circular logo and the text 'RESTAURANT 七番館'. The chef is wearing a white short-sleeved jacket with black trim and buttons. The stylized figure is also in a white uniform with a red scarf and a tall white hat. The background wall is red with a circular logo and the text 'RESTAURANT 七番館' in white. The chef is standing in front of a wooden door.

ただ普段は外食は1軒で済ますという利用が多い土地です。となるとメニューも汎用性を持ったもののが中心になります。チェーン店系のお店が多いのも理解はできる。ただ、組合員を増強するとなると、チェーン店ですと「本



部に相談します」と
なりますし、なか
か難しい。

清水理事長の代になって、組合運営も旧来のやり方を廃して刷新は進んでいますが、まだまだです。月に一度の会合で、少しずつ前進させているという感じ。理事長も各店をマメに訪問してくださって

たいと考えています。ともかくにも、まずはスムーズな世代交代のお手伝いをさせてもらって、組合についてまずは認識していただく、そういうところから地道にやるしかないと思っています。



細かい話をするところ、そういうケースもあるんです。

大正10年の創立なので、実は100周年を迎えているんです。記念式典や祝賀会を是非やりたいと思っているんですが、年配の組合員さんに仕切りをお願いするのも気の毒ですし、会費制でも何でも、我々が調整してやりたいと考えています。

にもかくにも、まずはスムーズな世代交代のお手伝いをさせてもらって、組合についてまずは認識していただく、そういったところから地道にやるしかないと思っています。

合に入ってるんやで」という引き継ぎが充分でないお店もあるんですね。当代が「組合のこと知らんかった」というような。

レストラン七番館（レストランななばんかん）

075(371)7321

有名ホテルでの17年の修業経験を生かし、フレンチの技術を存分に盛り込んだ洋食を軸に提供する。「好きなものを好きなだけ」の思いで、若苦女性に寄り添うという姿勢の、京都駅まわりきつての老舗であり名店。アラカルトメニューは50種を越え、ランチは900円〜1000円台の兼価で提供、コース料理も3410円という設定で、そのどれもに、確たる本格フレンチがベースとしてある。「レストラン七番館」となっており、今年の春に21周年を迎えた。



京丹波のアイスクリーム・ヨーグルト

10代の若者から教わる 「いただきます」の真意

京都府須知高等学校。旧名は京都府農牧学校。明治9年創設という歴史を持ち、日本三大農業教育発祥地のひとつとされる。今回紹介するのは同校の食品科学科で学部60名の生徒たちが作る商品だ。平成初期から加工品に力を入れ、定期的に生産しているのが写真のアイスクリームやヨーグルトで、他にハムやソーセージなども作っている。生産された商品は「丹波マークス」や「京丹波味夢の里」などの道の駅や、JR山陰線胡麻駅にある「郷の駅 胡麻屋」で販売されている他、イベントや介護施設等からも需要があるという。「市場に出れば、大手さんの商品と同じラインに並びます。衛生管理の重責を感じて欲しい」と同校の安田隆利先生。営利目的ではないため低価格。「売れてしまうと民業圧迫になるのもどかしいですが」。今回、特別に校内を取材させていただいたのだが、その設備たるや中小規模の食品加工会社並みの実に立派なものだ。加工設備はもとより、豚の枝肉であれば部位分けから加工まで行えるラインや、生きた鶏を挽く設備まである。飲食業者でも見る機会が少ない食肉処理の現場でもあるのだ。味や質はもちろんだが、我々が最も熟知し、伝えるべき食育の根幹「いただきます」の意味。「生命をいただく」。その最前線にいるミドルティーンの若者たちから、教わることは多い。

秋らしく丹波栗のアイス4分の3ぐらいを薄くスライスしたカステラでく
み、軽く衣を付けて180℃でサッと揚げたアイスクリームの天ぷらに
してみた。原価は200円弱。「生徒たちはまさか料理になるとは思っ
てないと思います(笑)」



アイスクリーム90
ml(バニラ/120円・
丹波栗・黒豆きな
粉・抹茶/各150円
の4種)と写真左奥
のヨーグルト(80円
/90g)。わずかに
増粘剤や香料を含
むが、保存料などの
ケミカルは基本的
に未使用

取材協力:京都府立須知高等学校 食品科学科
船井郡京丹波町豊田下川原 166-1 ☎0771(82)1171

PowerGeneration
ウチの元気印



榑本 大賀
Kashimoto Taiga

大学卒業時には、一般企業の内定が決まっていた。ところが急転直下、家業に就くと決断してからデビューまでが1週間という、かなりのレアケース。「当然、何も知らなさ過ぎて、『庖丁ってこんなにあるの!』と(笑)。「やりたいことより、やるべきことをやれ」という父の教えや厳しきにも納得して、配達時に「ありがとう」と言われる新鮮な感動を噛みしめている。

岡崎ともえ (おかざきともえ)
京都市左京区岡崎北御所町33
TEL.075(761)0538

京都からの
贈り物

ver.2

京都産の
スペシャル
食材

– 9 –