

京都料理飲食新聞

4

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>



鴨口ス、蟹の黄身酢和え、筍と菜の花の木の芽味噌かけ、フグ皮の煮凝りなどを盛り込んだ「季節の花籠膳」6000円から。奥は米粉や黒蜜を使った生地の「ゆう月ロール」というロールケーキと梅の柑橘ゼリー

優れた食材が身近な幸せ

いきなり
白羽の矢
各組合の名物を
ぬきうち紹介

本紙では何度も触れてきたが、京都府北中部は食材に恵まれた地域だ。上林川の流域である上林地区があるこ



こ綾部市もそう。標高が高い山間は、恵みの



同じく「季節の花籠膳」から。後半を彩る季節のかき揚げ(写真はタラの芽)、ちりめん山椒と菜の花のまぜご飯。写真の他に焼き物も付く全6品のコース。「綾部の四季」など、近隣の酒蔵の日本酒を常時10種ほど揃える

川之恩恵を受け、松茸や栗、筍など、全国的に知られた食材や鶏、また北大路魯山人が愛した鮎もそう。地産地消を特に謳わず、また探さずとも身近に優れた食材に富む。

さらに「明治から養蚕業で栄えた土地でもあり、昔ながらの料理旅館も残っていて、食も含めた特有の文化がありますね」と同店料理長の通山直人さん。綾部市街から10kmほど、田畑に囲まれた山の入

口のような場所にあり、1200坪という広大な庭も含め、正に自然の中の1軒だ。まずは米どころであること、そして食材の中心はその米である、とも。美味しい米があれば、そこには美味しい酒もある。土地の日本酒も豊富にラインナップしている。

会席料理ではあるが、拘りなく洋食材も自在に使う。好例にトンカツがあるが、とは言え、豚肉はまず角煮にした

京都府料飲連合会・事業協会 定時総会の日程が決定

先号で予定として既報のとおり、京都府料理飲食業組合連合会、並びに料理飲食業福祉厚生事業協会の定時総会の日程が正式に決定した。

京都府料理飲食業組合連合会
理事会

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会
定時総会

〔場 所〕ホテルオークラ京都
京都市中京区一之船入町537番地の4
☎075(211)5111(代)
〔日 時〕令和6年5月30日(木)
・福祉厚生事業協会／15:00～
・京都府料飲連合会／16:00～
・合同懇親会／17:00～



去る令和6年3月14日(木)、京の食文化ミュージアムあじわい館において、ふぐ料理教室が行われた。料理人ではなく一般参加者を対象に、平成25年から京都府ふぐ組合が主催、今回で10回目の節目を迎えた。

吉田昌弘理事長をはじめ組合員ら6名が講師として22名の参加者に向けて、部位の説明から尾のふぐを三枚におろし、皮やてつきのひき方、またてつちりの盛り方や唐揚げの作り方をレクチャーした。

だが、「まずは、ふぐを身近で、当たり前ものとして捉えていただきたい」という、同組合の指針によるもの。参加費は6000円。身欠きとらふぐ一尾を含むというリーズナブルな設定で、中には庖丁持参のリピーターもあり、素早い手さばきを披露した。



令和6年度労働保険の年度更新期間は6月3日月～7月10日水です

労働保険(労災・雇用保険)について、事業主は令和5年度の保険料を清算するための確定保険料の申告・納付の手続き及び令和6年度の概算保険料の申告・納付の手続きが必要です。この一連の手続きを「年度更新」と言います。今年度の年度更新の手続き期間は、6月3日(月)～7月10日(水)と

なりますので必ず手続きを行って下さい。

なお、京都府料理飲食業福祉厚生事業協会に労働保険事務を委託されている事業主様は、当協会にて手続きを行います。ご不明な点はお問い合わせ下さい。

【お問い合わせ】☎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は便利だけでなく、手数料率や入金頻度など、本当に役立ちます。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テキな代行します

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】作事中、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

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会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

令和5年度第57期 通常総代会開催のお知らせ

〔日時〕令和6年5月27日(月)
〔場所〕ANAクラウンプラザ京都
京都市中京区堀川通二条城前
075(231)1155
〔受付〕午後3時～
〔総代会〕午後4時～「嵯峨の間」
〔懇親会〕午後5時30分～「平安の間」

事務局からのお知らせ 新たな事務員のご紹介

平成27年8月21日
より当組合の事務局として勤務されてい
ました武原賢三氏が
令和6年3月20日付
で退職されました。
当初は副理事長兼
事務局長として、ま
た令和2年3月12日
より事務局長として、
特に融資相談に力を
注ぎ、組合員増強に
尽力されました。
後任には安田茂樹
氏が令和6年3月1
日より事務局として
勤務しています。安
田氏は今後事務全般
を担当します。
また、既に経営特
別相談員の講習も終
え、相談員として融
資相談にも力を注い
ております。常勤で
すのでいつでもご相
談に乗っていただけ
ますので、ご相談が
ありましたらご遠慮
なくお尋ねください。
今後は飲食組合の顔
となつて頑張ってい
ただきますので、皆
様、どうぞよろしく
お願い申し上げます。
それではご紹介させ
ていただきます。



このたび、3月より事務局でお仕事をサ
せていただいております安田茂樹と申し
ます。
前職では病院で総務業務を中心に経験を
積んでまいりました。前職の経験を活かし、飲
食業の発展のために貢献できるような努めを参
ります。
また、先輩が築いてこられました組合の
伝統が更に次世代に後継されるよう、微
力ではございますが、頑張りたいと存じ
ます。
早く仕事に慣れて、一日も早く皆様の
お役に立てられるよう頑張りますので、会員
の皆様のご協力とご指導を賜りますよう
よろしくお願い申し上げます。

全飲連第61回全飲連全国 石川県大会開催のお知らせ



詳細は各組合に
送付させていただきます。
できるだけたく
さんのご参加をお
待ちしております。

令和5年度第1回全女連 正副会長会・監査会開催

去る令和6年3月
22日(金)、全国生衛
会館において、表題
の通り開催され、上
田ヤヨイ女性部長
(全女連監事)が出
席した。
会議では令和5年
度事業・決算報告、
役員改選、令和6年
度事業計画、予算案
について、また今後
の事業について話し
合われた。



京都魚菜鮮商協同組合 通常総会並びに懇親会を開催

去る令和6年2月
27日(火)、京都魚菜
鮮商協同組合は鶴清
において第68期通常
総会を開催し、20
23年度事業報告・
決算報告、2024
年度事業計画案・
予算案など審議し全
て承認された。

その後、賛助会会
員と共に懇親会を開
催し、親睦を深めた。



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
京都府中華料理生活衛生同業組合会館3F
TEL&FAX 075(222)2580

令和5年度第6回理事会 各議題について審議

先月号で既報の去
る令和6年1月29日
(月)、Beer Th
irty(中京区河原
町通三条下ル)にお
いて行われた令和5
年度、京都府中華料
理生活衛生同業組合・
賛助商社会合同での
交流会に先だって行
われた理事会におい
ては、次の議題につ
いて審議が行われた。

議 題

1. 交流会役務について
2. 連合会抗議書再提出及び社団法人組織変更について
3. 全中連理事会、企画委員会、西部地区研修会参加について
4. 慶弔費について(弔問弔電・外郭団体祝賀会)
5. 総会日程について
6. 来期について(事業計画・予算)
7. その他

全国中華料理生活衛生同業組合連合会 企画委員会主催 若手経営研修会開催

去る令和6年2月
6日(火)、東京の新
宿で行われた若手経
営者研修会に参加し
て参りました。フー
ドアカウンティング
協会所属の遠山景子
氏を講師に迎え、全
国の中華生衛組合の
代表が約30名出席し
行われました。研修
会は2部に分かれて
行われました。
第1部はアフター
コロナの取り組みと
DX化、第2部では
「組合活動の問題点と
対策を考える」とい
うテーマで、各地域
の組合員同士で意見
交換が行われました。
原材料高騰対策とし
て、メニュー内容
構成を見直し、集客
メニュー、定番、利
益確保メニュー、季
節メニューに分ける
ことで、顧客満足度
を上げ、必要客単価
を確保し、利益を確
保し、積極的に売つ
ていきたいメニュー
を選び、メニュー表
を強化することが「売
る仕組み」に必要と
なり、メニュー表と
そが、売りたいもの
、食べて欲しいものを
注文していただくた
めのメインの営業マ
ンであり、ホールス
タッフに営業の役割
を期待してはいけな
いと話されていました。
そのためには写真
入りのメニュー表
にし、コメントをつ
けてアピールするこ
とが大切になってき
ます。
売りたいメニュー
をメインのページに
載せて客単価アップ
を実現された例や、
ノート式のメニュー
を巻き三つ折りメ
ニューに代えてオー
ダー時間の短縮と売
上アップをされた事
例などが紹介されま
した。
全ての業界におい

て、経営者として
て賃金アップが求め
られていている今、経営
者は覚悟を持って取
り組んでいかなけれ
ばならない。賃上げ
のできない業界、企
業は働き手不足にな
ります。そうならな
いためには、省人化
を目指し1人当たり
の給与分配増を目指
すことが大切になつ
てくるとして、ユニ
クロの成功例を紹介
されていました。飲
食店においてはデー
ブルオーダーやモバ
イルオーダーを活用
して賃金アップ、サ
ービス強化、顧客満
足度アップを目指し
ましょう、と締めく
くられました。IT導
入補助金も使えるの
で、上手に活用する
こともできるそう
です。
第2部では岩手県
組合での新規組合員
獲得の取り組み(ス
タンプラリー企画)
や香川県組合による

本年の総会日程が決定

〔場 所〕京料理 祇園 花郷
京都市東山区祇園町南側570-235 ☎075(561)3311
(花見小路通市場下ル 四条通より100m西側)
〔総 会〕午後4時30分
〔懇親会〕午後6時(午後5時30分受付)



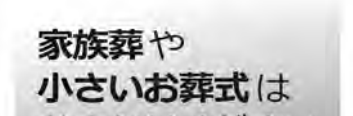
世界を美味しく健康に
わさびは、美味しい。
すりおろしたわさびの 種を守り守る味は、
素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。
わさびは、美味しいだけではなく、
わさびは抗菌作用を有し、
ダイエット、育毛、美容、新陳代謝などの作用を持ち、
人々を健康にします。
私たちは、最高品質のわさびづくりと、
機能性研究のため努力を通じて、
世界の食文化の向上と人々の健康づくりに
貢献していきます。
金印物産株式会社 ☎0120-021-887



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堀小路下ル堀川町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
堀川通 直販店 西洞院通 外商部



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



削経節製造卸
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



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
野田屋
京都市下京区朱雀宝蔵町48-1(京都中央卸売市場)
本社・営業本部 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

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

先だってアンケートも実施

令和5年度 京都料理組合総会

去る令和6年3月27日(水)午後5時より、京都府六盛において、京都料理組合が定時総会を行った。寺田紳一組合長は「求人難、食材高騰など厳しいこともある中だが、重要議案もあり、慎重に審議を賜りたい」と挨拶し、物故者に黙祷を捧げた後、令和5年度事業報告、収支決算、令



和6年度事業計画、収支予算など、全て承認された。総会の参加者は52名。役員改選はなく、組合長以下、理事は留任する。総会開催に先だって、京都市などからふるさと納税に関して、お節料理など、主力となる返礼品を担う同組合への協力について説明があり、また参加者には今年開催予定の京料理展大会について、本大会の目的や再検討を含めた運営、テーマ及び内容などについてのアンケートが配布され、広く意見を募った。



総会後には上林秀行京都府商工労働観

京都府料理生活衛生同業組合 本年の総会日時を決定

京都府料理生活衛生同業組合が、左記の日程で今年の総会を行っている。

【日時】令和6年5月21日(火)

午後5時 総会
午後6時 懇親会
【場所】料理旅館鶴清

詳しくは同組合 ☎ 075(221)5833 まで。



国保だより

第472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6年度事業計画・歳入歳出予算等 第147回通常組合会で承認

去る3月13日(水)ホテルグランヴィア京都(京都市下京区)において、第147回通常組合会・令和5年度単位組合代表者会議を開催しました。被保険者の方が兵庫豊岡市に転居されたことに伴い、当日急遽、組合規約の一部改正「地区拡張(案)」が議案第7号として提案され、令和6年度事業計画(案)や歳入・歳出予算(案)、第35期組合会議員及び役員定数

〔承認された議案〕
議案第1号「議案第6号は、2月の通常理事会で承認された議案(3月号に掲載済)」。組合会当日に追加提案し承認されたのは、「議案第7号 組合規約の一部改正「地区拡張(兵庫豊岡市)」(案)」

「料飲国保のご案内(保存版)」等 届きましたか?

3月末に、令和6年度の「料飲国保のご案内(保存版)」や「健康診断のご案内(要約版)」等を、全ての被保険者の世帯に送付しましたが、ご覧いただけましたか? 出産される方の産前産後期間の保険料軽減やマイナンバーカードと健康保険証の一体化に関する情報や様々な給付や申請手続き等を詳しく掲載しています。また、組合健診・ミニドックの健診医療



詳しくはwebで検索!
料飲国保組合 検索
URL: <https://www.kyo-ryoinkokuho.com>
保険料の試算ができます

令和6年度 料飲国保組合 歳入歳出予算の概要

〈令和6年度予算の特徴: 令和5年度当初予算との比較〉
【予算総額】23億8,212万4千円(←6,531万3千円 2.7%減)
【歳入】◇保険料の減少(被保険者数の減少) (←8,366万7千円 7.5%減)
◇国庫支出金(国庫補助金)減少 (←2,369万7千円 2.3%減)
【歳出】◇保険給付費(医療費等)減少 (←2,987万円 2.6%減)
◇高齢者関係給付金(後期高齢者支援金、前期高齢者納付金、介護給付金)の大幅な増加 (+6,897万2千円 8.0%増) うち介護給付金3,027万3千円 15.6%増
◇共同事業拠出金(高額医療費共同事業)の増加 (625万6千円 10.9%増)

(単位: 円)				
歳入科目	令和6年度予算	令和5年度当初予算	増減	伸び率
歳入総額	23億8,212万4千	24億4,743万7千	-6,531万3千	↓ 97.3%
国民健康保険料	10億2,671万4千	11億1,038万1千	-8,366万7千	↓ 92.5%
国庫支出金	10億1,219万3千	10億3,589万0千	-2,369万7千	↓ 97.7%
その他補助金	630万8千	660万0千	-29万2千	↓ 95.6%
共同事業交付金	3,604万8千	3,427万3千	177万5千	↑ 105.2%
財産収入	309万1千	309万3千	-2千	↓ 99.9%
繰入金	3千	3千	0	100.0%
繰越金	2億9,615万5千	2億5,558万5千	4,057万0千	↑ 115.9%
雑収入等	161万2千	161万2千	0	100.0%

(単位: 円)				
歳出科目	令和6年度予算	令和5年度当初予算	増減	伸び率
歳出総額	23億8,212万4千	24億4,743万7千	-6,531万3千	↓ 97.3%
総務費・組合会費	1億2,377万1千	1億2,683万1千	-306万0千	↓ 97.6%
保険給付費	11億3,071万4千	11億6,059万1千	-2,987万7千	↓ 97.4%
後期高齢者支援金等	4億6,048万6千	4億2,428万7千	3,619万9千	↑ 108.5%
前期高齢者支援金等	2億4,103万4千	2億3,853万4千	250万0千	↑ 101.0%
介護給付金	2億2,451万4千	1億9,424万1千	3,027万3千	↑ 115.6%
共同事業拠出金	6,364万3千	5,738万7千	625万6千	↑ 110.9%
保健事業費	6,560万5千	6,670万3千	-109万8千	↓ 98.4%
予備費・処支出金	7,235万7千	1億7,886万3千	-1億6,650万6千	↓ 40.5%

料飲国保のホームページを 更新しました!

料飲国保組合のホームページを更新しました。スマホからもアクセスできます。保険料の試算や各種申請書様式のダウンロード等にも活用ください。

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

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

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 業務用食品卸

株式会社 福島屋本店

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

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>

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 月額 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上ル第689
京都御幸ビル7階
Tel.075-251-0134 Fax.075-251-0414

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

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>



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
TEL 075-222-0505 / FAX 075-222-0650
大阪 / 533-0014 大阪市東淀川区豊新1丁目5番24号
TEL 06-6325-0010 / FAX 06-6325-8240

0120-290891

箸老舗

市原平兵衛商店

京都市下京区堺町通四上ル
電話 075-341-3831 (代表)

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上ル(専用駐車場有)
TEL.075-211-1833 FAX.075-211-1835
ホームページ <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 <http://www.yagichu.com>

専門食材ならではの、生き残り方がある。

今日の
「ふぐ」は
枝分かれ

専門店じゃなくても良いんです 品書きに「ふぐ」足しませんか？

京都府ふぐ組合 理事長 吉田昌弘

まずは有毒部位の判別
それを徹底すれば良いのでは

昨年の9月20日、第74回ふぐ組合の定時総会で理事長に就任させていただきました。

独立するにはふぐも捌けるようになりたい、資格が欲しい、と思いまして、前理事長の亀井一洋さんのお店で13年間お世話になりました。39歳のときに独立、即組合に加入しまして、41歳で理事に取り立てていただきました。会計と副理事長を兼務しました。これからは長として、さら

に全国のふぐ組合の代議員としても、貢献していきたいと思っています。

全国の組合の協力も必要で、陳情に行ったりせにやなんのですが、テーマはとにかくバラバラの資格制度を統一したい、ということに尽きます。



うもので、試験内容が違ふんですね。

「処理」ができて、食べられさえすれば、捌く、サメ皮をひく、つぎをキレイにひく、といった技術は、各店の研鑽で、という事です。

ふぐ食の歴史あれこれと
意外に身近ではない地も

秋田県では弥生時代の古墳から出土していたり、秀吉の唐入りの際には国内の最前線だった佐賀でも食べられていたようで、ふぐ食の歴史は長い。戦国時代からご禁制になりましたが、後に

伊藤博文が解禁しました。伊藤公が訪れた料理屋で、女将がお手付け覚悟で出したのがきっかけとも言われます。今では下関をはじめ四国、九州、瀬戸内が名産地ですね。一方、ふぐがメジャー

じゃない土地もあります。近年、千葉県や福島県ではトラフグの水揚げ量が増えてはいますが、東北ではあまり身近な食材ではないですし、処理技能は各自自治体が主導で決めるので、だからばらつきが出てしまう。

専門店でなくても全くOK
ふぐ食の浸透と増加のために

同時に「ふぐ料理は京都が一番」とも思っていますし、それを継続したい。魚であって魚でない、脂がなく蛋白で、味があって、味が無いというのがふぐの魅力です。料理になるまでに知識や技術が必要で、だからこそ面白い。味付けの王道はボン酢ですが酸味のあるドレッシングだって良いんです。何はともあれ、ふぐ食を浸透させたい。増やしたい。一般の

方々に教室を開く(二面に関連記事)のもそのためです。専門店には専門店なりの生き残り方があります。と同時に、専門店でも良いんです。若い組合員さんや、料理人さんに伝えたいんです。「お店の品書きに、ふぐを足しませんか？」と。コンテストを始めたのもそのためです。何でしたらまず組合に入っていただいたら、分厚いサポートをさせてもらいますので。

京都府ふぐ組合

昭和25年設立
加盟店舗数：55軒(令和5年4月1日現在)
【事務所】京都市下京区朱雀宝蔵町112
山口商店ビル2階
TEL 080(3849)1245
FAX 075(311)8158

吉田昌弘(よしだまさひろ)

仕出し屋や割烹で修業を積み、前理事長の店、ふぐ料理と重ねて13年間修業を重ねて独立、ふぐ料理専門店よし田をJR花園駅近くオープン。平成18年からは会計や、副理事長も兼務、組合をサポートし続け、満を持して昨年9月に63歳で理事長に就任



桜葉漬け

「名所」を「名産」に見る桜から、食べる桜に

京都丹後鉄道、与謝野駅の南側に並ぶ350本のおかめ桜。早咲きの桜で、まだ寒さの残る当地でも3月中旬に咲く。地元の商店団体などが「日本一の桜の町に」と始めたプロジェクトの一環だ。さらにこの名所の桜を、名産にしようという試みが同商品だ。3年がかりで食用の葉を摘むための桜を1m間隔で風通しが良いように新たに植樹したところ、1年前倒しで収穫にこぎ着けた。2mほどに育った桜の葉を5月から8月にかけて摘み、その後は50cmぐらいを残して幹を切り、また育成して翌年収穫するというサイクルを繰り返す。2023年の収穫は12



深漬けを5枚使用してボンゴレロツ(パスタ100g)にしてみた。パジルとも大葉とも違うほのかな風味。浅漬け半分に切り、味付けなしのプチトマトとモッツアレラチーズを巻いてピンチョスに

左の深く漬かった方がメイン商品で1箱500枚入りで8100円。右の浅漬けは1枚あたり30円ほどとやや割高だが、合わせる食材や料金設定次第。右上は収穫後に切った木もムダにせず、燻製さくらチップとして販売。100g200円

万枚を数え、これを塩漬けにし、真空パックしたものが写真の商品だ。メインの商品は写真左の深い色の葉で、右側は塩漬け期間を数日にした新商品の浅漬けだ。さらに破れた葉など、規格外のものはミンチにして売り出すべく試作品も出来上がっている。まずは「名所を名産に」という発想、そして実現する実行力、さらに無駄なく売り切るアイデア、全てが店舗営業のお手本ともなろう。塩分濃度は25度で塩はやや強め、農薬不使用、添加物も不使用、一枚一枚手摘みの与謝野産桜葉漬け。その多くは和菓子店に流通するというが、負けずに料理にも転用したいところ。地域興しに負けない発想力を、試してみたくはなるまいか。

取材協力：京都よさの百商一気合同会社
与謝野与謝野町下山田134-1 ☎090(8654)8091 <https://www.hyakushoikki.com>



Power Generation

ウチの元気印



神田 貴夫
Kohda Takao

幼少の頃より将来の夢は「調理師」と言っていたという。大卒後にたん熊北店リーガロイヤルホテル京都店に就職し、修業後、2014年に家業に就いた。最も苦労したのは学んできた京料理を「田舎ナイズしないといけない(笑)」こと。地鶏や鮎、ジビエといった地の食材を生かした田舎料理、一方で街寄りの京料理、そのハイブリッドを磨き、確たる評価を得つつある。

料理旅館きぐすりや (りょうりりょかん きぐすりや)
南丹市美山町鶴ヶ岡今安8-1
TEL.0771(76)0015

京都からの贈り物

ver.2

京都産のスペシャル食材

- 11 -