

京都料理飲食新聞

8

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>



「調理」か「製造」か 店内メニューなら大丈夫

2018年に改正された食品衛生法(以下、新法)。改正にかかる経過措置も去る令和6年5月末に期限を迎えた。

新設された「許可営業種」に水産製品製造業・液卵製造業・みそ又はしょうゆ製造業・漬物製造業がある。

新法に則った許可を得るには水道設備など細かな規定があるのだが、特に組合員各位が見聞きしておられるのは漬物だろう。新法に準拠す

るために必要な設備投資をあきらめ、廃業する農家がいるとか、そこから仕入れができなくて困っているなど。

中には自店で浅漬けやぬか漬けを仕込んで提供している組合員各位もおられる。

厚労省、並びに京都府の担当部局に問い合わせたところ、次のような回答を得た。



「自家製メニュー」として、飲食店内で提供する場合は「調理」であり、新法関係なく、これまでどおりで問題ない。ちなみに、一夜干しなどの魚の干物も漬物と同様、メニューとして店内提供するぶんには「調理」。

「謹製お土産」などとして販売する場合(店内での飲食ではない場合)は、「製造」となり新法への適応が必要となる。ただ、「各自治体に確認を」とも言われており、自治体やケースによってまだあやふやな部分もある印象だ。

そもそもこの改正は、2012年の8月に発生した白菜浅漬けによる集団食中毒がそのきっかけの一つだったとも言われている。野外イベント等が多い季節でもある。

酷暑が続く中、悪い方のきつかけとならぬよう、慎重に対応されたい。

いさなり 白羽の矢 各組合の名物を ぬきうち紹介

一子相伝も特筆だが… ご自慢の元祖?な一杯

書くべきことが多い。まず、歴史。昭和52年創業というから、今から50年近く前だ。焼肉店の歴史を考えると、老舗

意外と焼肉店が多く、親戚が集まった折など、「鍋より寿司より焼肉」という文化があるという。「お盆に20名とかで来店されて、その次の年の予約を取られる方もおられます」と、三代目となる松本恵語さん。

醤油ベースに味噌、折など、「鍋より寿司より焼肉」という文化があるという。「お盆に20名とかで来店されて、その次の年の予約を取られる方もおられます」と、三代目となる松本恵語さん。

「麺入れたら美味いのでは?」という常客の一言がきっかけだったそうで、後に当地を訪れるサーファーたちの間で評判となり名代になった。



歴史あり、ラーメンに歴史あり、である。



「テールラーメン」1210円。麺にスープがまわりついている粘りだが、くどくないのが不思議。サラリといける。具には人参や大根、とじた玉子が面白い。身の付いたテールがゴロッと入っており、肉感も骨感も充分



こちらが秘伝のタレと「ミノ」880円、「上カルビ」1980円。タレは右が味噌ダレ、左が醤油ダレで、特に味噌ダレは「ああ、お願いだ、米をくれ」という感じ。肉は国産を使うが、ランクにはこだわらず、脂が多すぎず、甘い肉を選ぶという

焼肉 丸善 網野店 (やきにく まるぜん あみのてん)
京丹後市網野町網野2725 ☎0772(72)2225
17:00~22:00/水休(予約無難) ※不定期で昼営業もあり
境界ではまず名前の挙がる名店。ここ網野から福知山、豊岡、大阪にまでその名を広げた。全ての店にタレは網野から運ばれる。テールラーメンはシメにご飯を入れたらテールクッパに。ちなみに写真以外にもラーメンがあるのだが、それらは鶏ガラスープで、テールラーメンは特別ということ

箸やすめ



ここ数カ月、京都府北部の取材が続いている。様々な食材を取材してきたが、当地で味わう機会には実は少ない。先日、ようやくその機会を得、とある店の「品書きの造りの欄に「星」という見慣れぬ名前を見つけた。聞けばマグロの心臓だという。ごま油塩でいただくのだが、風味は生

レバー、食感はやや固く、敢えて例えればコンニャクが近い。希少部位で引く張りだこの人気が、当地でもなかなかお目にかかる機会があるという。◆改めて思う。京都は広い。各地に行つて、その風俗や食文化に触れるのは何よりの学びだ。お盆も過ぎ、8月が終ると2024年も3分の2が終わる。各地の秋の旬食材の到来が楽しみ、いやその前に、酷暑が過ぎ去つて欲しい、というのが本音か。

2024年10月
損害保険会社各社

火災保険料 さらに 大幅値上げ

(築年数が浅い場合は値下る場合もあります)

保険にかかる
コストを削減
しませんか?

Restaurant Reiwa

今が見直しの時期。京都共済なら、
組合員さまは、火災共済掛金が

火災共済以外にも、
自動車共済や賠償保険等、
取り揃えております。

京と共 に、あしたと共 に。
京都共済
京都共済協同組合
☎ 0120-38-0521
〒604-0932 京都市中京区寺町通
二条下ル妙満寺前町450番地

団体割引制度
10% 割引

🌴 休 日 の お 供 ~ 映画 🎬 ・ 本 📖 ・ 音楽 🎵 情報 ~

Holiday
Recommendation 🌞 🍄 🍷

MOVIE

「シサム」

令和6年9月13日より全国公開



食材は北から、そして思いを北へ

北海道は食の宝庫だ。鮭にアワビ、ニシン、そして昆布…、我々が日頃お世話になっているものも多い。古くは北前船で運ばれてきた。その頃のお話だ。

コシャマインの戦い、シャクシャインの戦い、クナシリ・メナシの戦い…。アイヌと和人の歴史は、戦いの歴史でもある。図らずも同作の冒頭でも、江戸幕府公認で蝦夷地と交易をしていた松前藩の藩士である高坂孝二郎（寛一郎）が初めて現地に向かう折、師範の大川（緒形直人）が「シャクシャインに気をつける」とアドバイスしている。

アイヌ勘定という、和人がアイヌに対して数をごまかしていたことを表す言葉がある。交易を巡ってアイヌと和人は対立を始める。アイヌと松前藩、また津軽

藩をも巻き込んで、憎しみが憎しみを呼び、故あって両者の間に立つことになった孝二郎は…。

以前に本紙のコラム欄でアイヌ葱（行者ニンニク）を紹介した。かつてなく北海道、とりわけアイヌ文化が注目されているともいう。

だがお馴染みであることと、良く知ることは違う。衣、食、住、言葉に音楽。先述の食材以外に、我々はどれほどアイヌを知っているだろうか。タイトルの「シサム」とはアイヌの言葉で「隣人」の意だ。今は境も超えてはらからであるはずだ。

今日も仕込みに使う食材を見て、北の大地とその自然、そして歴史に少しでも、思いを馳せていただきたい。

©映画「シサム」製作委員会
配給：NAKACHIKA PICTURES 監督：中尾浩之 脚本：尾崎将也 音楽：戸田信子・陣内一真
出演：寛一郎、三浦貴大、和田正人、坂東龍汰、平野貴大、サヘル・ローズ、藤本隆宏、山西惇、佐々木ゆか、古川琴音、要潤、富田靖子、緒形直人

MOVIE

「至福のレストラン 三つ星トロワグロ」

令和6年8月23日より
アップリンク京都ほか全国順次公開

三つ星の所以と継承を追う

4時間にも及ぶ美食の最高峰と向き合うドキュメンタリーは、家族で始めたレストランが創業以来94年間も世界中で愛され続けてきた秘密を紐解く。手掛けたのは、「現存する最も偉大なドキュメンタリー作家」の称号を得ているフレデリック・ワイズマン監督。ナレ無し、インタビュー無し、劇伴無しのフィルムグラフィード。

マルシェでの仕入れから始まるレストランの1日を主軸に、店が佇む村の絵画のような風景、プロフェッショナルたちの細やかで丁寧な仕事ぶり、畜産農家やワイナリーといった生産者のもとへ自ら出向くシェフの姿などを通して、多くを語らずともトロワグロの魅力を炙り出す。

若かりし頃、「日本かぶれ」と揶揄されたこともあったという3代目オーナーシェフのミッシェル氏は、日本の味覚や文化に刺激を受けただけあって、庭園で栽培するほど日本のハーブ＝しそ好きで知られる。冒頭から醤油や活き締めといった組合員各位にとって馴染み深い食材や調理法も登場し、日本人客の真珠を見て新作名を決めた件は、我々に母国を誇らしく思わせてくれるエピソードだ。そんな彼の「継承」に対する考え方も素晴らしい。自身が両親の後を継いだ理由や息子たちと娘へ託す想いは、後継者問題に頭を悩ませる料理業界に身を置く者ならば、しかと受け止めるべき語りである。



©2023 3 Star LLC. All rights reserved.
監督・製作・編集：フレデリック・ワイズマン
配給：セテラ・インターナショナル
出演：ミッシェル・トロワグロ、セザール・トロワグロ、レオ・トロワグロ、マリー＝ピエール・トロワグロ、トロワグロで働くスタッフ ほか

STAGE

京都芸術劇場プロデュース 2024 朗読劇「蒲田行進曲」

京都芸術劇場 春秋座(京都芸術大学内)
2024年10月19日(土) 開演14:00 開場13:30
10月20日(日) 開演14:00 開場13:30



作：つかこうへい 演出：松尾スズキ
出演：上川周作、笠松はる、少路勇介、東野良平、末松萌香、松浦輝海、山川豹真(ギター)

松尾スズキ演出で、つかこうへいの名作が蘇る!!

京都芸術大学内の「京都芸術劇場」がプロデュースし、舞台芸術の最前線を担う演出家・作家・俳優とコラボレートする本企画。今年は京都芸術大学教授でもある松尾スズキを演出に迎え、つかこうへいの不朽の名作に挑む。

映画の撮影所を舞台に、スターと大部屋俳優の奇妙な友情、そしてその間で揺れ動く女優の姿が描かれる人間味溢れる活劇。

1980年に第15回紀伊國屋演劇賞を受賞。後に小説化、映画化され、第86回直木賞受賞や第6回日本アカデミー賞をはじめ映画界の各賞を多数受賞した名作だ。

演出の松尾は「九州の美大生だったわたしは、学生演劇で上演された『熱海殺人事件』を見て、演劇の自由さに衝撃を受け、芝居を始めた。それ

以来、お会いする機会もなかったけど、いつもどこかにつかさんがいた。そして今年わたしは62歳になる。つかさんがお亡くなりになった歳になって、いまだ芝居を続けるのである。なにか心の中で決着をつけたい。すでにスタイルが出来上がっている自分にとって、朗読劇という形のほうが、つかさんの本質に近づける気がして、それでこの公演を提案させていただいた。改めてホンを読んだが、つか芝居は『音』だと思う。新しいことをやるつもりはいっさいない。心に思い描いてきたつか芝居の再現に注力したい」とコメント。

出演は上川周作、笠松はる、少路勇介、東野良平ら。つか作品を松尾がどう演出するのか、京都での公演は逃したくない。

チケット料金(全席指定・税込)：一般 5500円 京都芸術劇場友の会 5000円 学生&ユース 3000円 ※ユースは25歳以下。学生・ユースは入場時に身分証明書の提示が必要です。 ※未就学児童の入場はご遠慮ください。 ※託児サービスあり(有料・要事前予約)
チケット発売日：一般発売 8月23日(金) 10:00～ チケット取扱：京都芸術劇場チケットセンター 075-791-8240(平日10時～17時)、劇場オンラインチケットストア、チケットびあ他、各プレイガイド

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 京都府飲食関係会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

第61回全飲連全国石川県大会開催 理事長ら22名で参加

去る令和6年6月26日(水)石川県立音楽堂において、全飲連全国石川県大会が開催された。
当組合からは牧野順二理事長ほか22名が参加。大会前日には、代表者会議、青年部会議、女性部会議が開催された。
大会後の懇親会では普段あまり交流することのない他府県の参加者と情報交換を行い、業界の一層の振興・発展を誓い合った。
次回は令和7年6月11日(水)に三重県津市三重県総合文化センターでの開催となる。
また今回の大会では各種の表彰が行われ、各表彰の受章者は次のとおり。



厚生労働省健康局長表彰……………若杉一利氏(嵐山料飲組合)
中央会理事長感謝状表彰……………中川歡子氏(東山料飲組合)
全飲連会長表彰……………岡本正治氏(上京料飲組合)
……………井上健氏(東山料飲組合)

当組合共催でセミナーを開催 グッと堪えて、最適人材を

去る令和6年7月9日(火)京都経済センタ―会議室において、日本政策金融公庫が主催、当組合が共催で「飲食店経営者のための『人材確保・育成、事業継承』セミナー」が行われた。



講師に、メンタルチャージ・I・S・C研究所(株)代表取締役、岡本文宏氏を迎え、演題は「すぐに辞めない人材を揃えるための求人・採用・面接スキルアップ」というもの。
求人から面接の行

「組合」丸で乗り切りたい 川端料理飲食業組合

川端料理飲食業組合は去る令和6年7月11日(木)、午後4時30分より京料理六盛において令和6年度、第104回の定期総会を行った。
午後4時30分から



和6年度事業計画案、収支予算案などが報告され、全て迅速に承認された。
総会後には来賓を含め、参加者全員が恒例の記念撮影を行い懇親会に移行、およそ30名の参加者が親睦を深めた。



およそ40名が参加 中立売料理飲食業組合

去る令和6年7月3日(水)、畑かくにおいて中立売料理飲食業組合(藤田恒二郎理事長)の定時総会が開催され、令和5年度事業報告・決算報告・監査報告、令和6年事業計画案、



策の案内があり、最後に個別相談会が行われた。事前に相談を希望した参加者に対し、パンフレットにより組合加入のメリットの説明を行った。



残暑お見舞い 申し上げます 京懐石 美濃吉 本店 竹茂楼 京・左・栗田口鳥居町六五 でんわ〇七五(七七)四一八五	いもぼろ 平野家本家 京都市東山区円山公園 TEL〇七五(五二五)〇二六番	京料理 菊の井 京・東山円山真葛ヶ原 電話(〇七五)五六一〇〇一五	茶懐石 京料理 下鴨茶寮 京・左京区下鴨泉川町 電話(七二二)二〇〇八	御料理 上築茂 玉屋 本店 七八一〇三三三 かも川店 七三三〇三三三	京料理 道楽 京都市東山区正面通本町西入 電話(〇七五)五六一〇四七八	御料理 木乃燬 下京区新町仏光寺南 (三二二)〇〇〇一	有職料理 萬亀楼 猪熊出水上ル (四四二)五〇二〇	京料理 魚三樓 伏見・京町三丁目 (六〇一)〇〇六一
御料理・寿司 下鴨福助 下鴨西高木町 七八一八二七四 岩倉店 七三二八二八八	懷石料理 瓢亭 南禅寺畔 (七四)四一六六	政府登録 (登録八九二号) 国際観光旅館 ホテル 然林亭 洛北 鷹峯 (代)2231	京料理 鶴清 木屋町五条上ル 361八五一八 政府登録国際観光旅館 鶴樹 361九二六一	京料理 美山荘 京都市左京区花背原地町三七五 電話(〇七五)七四六〇三二(代)	元祖ばたん鍋と京料理 畑かく 上京区上御霊前烏丸西入 (四四)〇六一〇(代)	すっぽん料理 登録 商標 大市 上京区下長者町通千本西入 (四六一)一七七五	京料理 天姥 千本今出川上ル (461)4146	安政二年創業 有職京料理 西陣魚新 西陣 中筋 四四一〇七五三



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

9月13日に開催

令和6年 魚鳥施餓鬼

京都料理組合は、
来る令和6年9月13日(金)、金戒光明寺において、物故者法要並びに魚鳥施餓鬼を例年どおり行う。

魚鳥施餓鬼は、現在の組合の元となる江戸期にできた魚鳥講結成以来、生ものを扱う職業として、魚や鳥を供養する放生会(ほうじょうえ)であり、殺生を戒める仏事。供養とともに鳩や鯉を放つ。

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」という意向から、昨年は初めて大方丈にて過去帳が公開され、

その序にはこうある。
経に曰く佛の光明は遍く十方の世界を照し念佛の衆生を摂取して捨てずと
茲に京都料理組合員の故人の姓名等記録して向後に残さんとの志を発し
且つは追福薦善の資となすものなり
組合員相集りて合掌称名の時を持ちて故人の冥福を祈る

願はくは先亡の諸霊我等の微意を享けて樂邦浄土に超生し給はんことを

相集つて手を合わせ、今を生きる我々が故人の冥福を祈り、善根を修めよう、ということである。

場所は「黒谷さん」の愛称で呼ばれる金戒光明寺。組合員各位には、歴史に触れる意味でも、万障繰り合わせの上、ご参加を。

〔日時〕令和6年9月13日(金)
〔場所〕金戒光明寺(黒谷本堂)
京都市左京区黒谷町121
075(771)2204
〔問い合わせ〕京都料理組合
075(221)5833

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

2つとない風味あん
味みふ二じ
小倉あん ぜんざい こしあん
園遊会・バザー・業務用

三富士あん

1号缶 2号缶 4号缶 } 遠隔地向長期保存
佐詰 進物用、ご家庭用

株式会社
イマムラ
東山区本町9丁目127-1
電話(531)2177(代表)

川魚の老舗

の と よ 本店
錦・御幸町西(221)三七七四

の と よ 西店
錦・柳馬場東(231)〇八一五

京ゆば

高級鮮魚・ふぐ
かね秀
伊藤勝彦

中京区錦小路通麩屋町東入ル 電(221)六九一代

京・錦御幸町西 電(221)一三七二

すし用 特撰 京酢

千鳥酢 村山造社酢
社長 村山忠彦
京・三条大橋 電(761)三二五一

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
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

よろこびの清酒

松竹梅

お酒は20歳を過ぎてから
宝酒造株式会社

京都府調理師会

右京区太秦安井西沢町4-5
電話 八〇二〇一九一

公益財団法人
京都府生活衛生
営業指導センター

一般社団法人 **京都市食品衛生協会**
京都市下京区四条通
室町東入函谷鉾町七八番地
京都経済センター3階 三〇五号室
電話 三五三・一五〇・一
FAX 三五三・一五〇・二

鯉節・海苔・乾物・珍味

業務用 卸専門 **柿** 善
本社 祇園町北側 〇六九九代
卸部 東大路古門前西 〇二五一代
FAX(561)〇五九九

ふぐを処理するには
ふぐ処理師免許が必要です

令和6年度 京都府ふぐ処理師試験 予備講習会

丹後 ◇学科・実技講習：9月18日(水) 9:00AM受付開始／5:00PM終了予定
[場所]三河屋 京丹後市峰山町荒山371-4 ☎0772(62)2540

京都 ◇学科・実技講習：9月26日(水) 9:00AM受付開始／5:00PM終了予定
[場所]あじわい館 京都市下京区中堂寺南町130(京都市中央卸売市場内)

!! 重要 !! 法改正により従事証明書が不要となりどなたでも受験できます
【申込期間】いずれの会場も8月26日(月)～9月12日(木)必着

申込み要領(合格者特典有)
◇受講料：予備講習会…36,000 円(ふぐ教本、調理師読本、処理実技用トラフグ1本、ふぐ実物鑑別5種以上)
追加実技 …… 7,000 円(処理実技用トラフグ1本) 処理後持ち帰り可
◎「現金書留」にて下記の申込書に記入の上、所定の金額を同封してお申込み下さい。
◎申込先：〒606-8107 京都市左京区高野東開町17-3 ひばなや宛
講習会のお問合せは 山豊 ☎075(311)5080 担当：山下まで(9:00～13:00厳守でお願いします)

「実技をもっと練習したい」「今年再挑戦!」という方に

追加実技(トラフグ1本)
追加実技は 丹後・京都講習の終了後に行います。
お申込みは 予備講習会と同時にお願い致します。
以前に本講習会を受けたことのある方のみ、追加実技のみの受講が可能です

令和6年度 京都府ふぐ処理師試験の
日時、場所などについてはこちら▶
を参照してください。

注意

この講習会とは別に、必ず京都府へ願書の提出をして下さい

試験のお問合せは、京都府庁生活衛生課へ ☎075(414)4757 [願書提出日]9月9日(月)～9月13日(金)



令和5年度決算では、保険給付費(医療費)は減少しましたが、国庫支出金(国庫補助金)が減少し、また、国への拠出金(後期高齢者支援金・前期高齢者納付金・介護納付金)が大幅に増加したため、約6千万円の赤字となりました。令和6年度は、医療費が増加傾向にあり、厳しい財政状況が続いています。

	R5年度	R4年度	増 減	伸び率
歳入額	24億9,073万円9千円	25億5,674万円0千円	△6,600万1千円	97.4%
うち国民健康保険料	11億5,878万円6千円	11億4,702万円6千円	1,176万0千円	101.0%
うち国庫支出金	9億6,964万0千円	10億5,195万円4千円	△8,231万4千円	92.2%
歳出額	22億3,471万5千円	22億4,086万円4千円	△614万9千円	99.7%
うち保険給付費	11億1,817万3千円	12億4,570万円3千円	△1億2,753万0千円	89.8%
うち国への拠出金	8億4,936万5千円	7億2,077万円1千円	1億2,859万4千円	↑117.8%

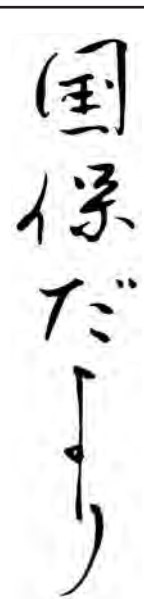
令和5年度
組合会計決算報告 概要

令和5年度は 国への拠出金増のため赤字決算

- 〔第148回組合会に提案された議案〕
- ①役員(理事)の選任
 - ②令和5年度事業報告
 - ③令和5年度組合会計歳入歳出決算
 - ④令和5年度特別会計歳入歳出決算
 - ⑤令和5年度両会計の剰余金処分
 - ⑥令和6年度組合会計歳入歳出補正予算

去る令和6年7月31日(水)、京都ガールズパレス(京都市上京区)において第148回通常組合会が開催され、役員(理事)の選任、令和5年度事業報告・歳入

第148回通常組合会開催 新役員の選任など



第476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
FTEL 075(256)3326
AX 075(256)6438

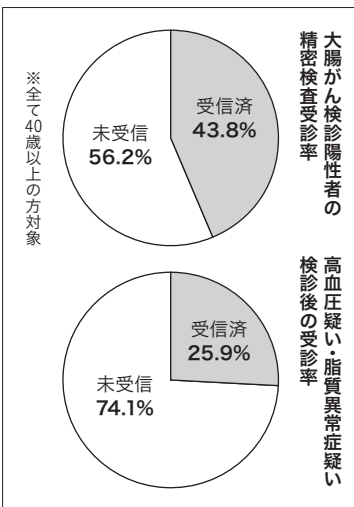
【公示】令和5年度京都料理飲食業国民健康保険組合歳入歳出決算書

〔歳入〕		〔歳出〕	
大 分 類	金 額	大 分 類	金 額
国民健康保険料	1,158,785,990	組 合 会 費	1,665,211
国 庫 支 出 金	969,640,069	総 務 費	121,346,887
府 支 出 金	4,787,000	保 険 給 付 費	1,118,173,231
市 町 村 支 出 金	2,109,000	後期高齢者支援金等	419,897,730
共 同 事 業 交 付 金	32,610,000	前期高齢者納付金等	235,225,998
財 産 収 入	3,092,875	介 護 納 付 金	194,240,868
繰 入 金	0	共 同 事 業 拠 出 金 等	55,928,441
繰 越 金	315,876,062	保 健 事 業 費	60,752,718
諸 収 入	3,838,439	諸 支 出 金	27,484,385
歳 入 合 計	2,490,739,435	歳 出 合 計	2,234,715,469
差引残高(歳入-歳出)	256,023,966	単年度収支	△59,852,096

(単年度収支=歳入-繰入金-繰越金-歳出)
令和5年度歳入歳出差引残高2億5,602万3,966円は全額、令和6年度への繰越額とする。

手紙が届いたら… 受診をおすすめ

保健師から

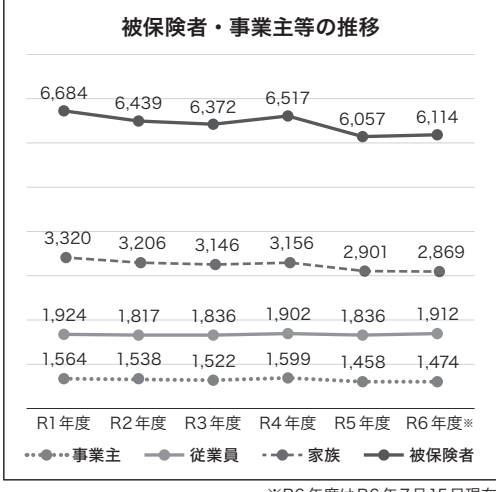


猛暑が続いていますが、皆様、体調にお変わりないでしょうか？さて、料飲国保では、毎年大腸がん検診で「陽性」になられた方に受診勧奨文書を送付しています。さらに、令和5年度からは、40歳以上で、「高血圧の疑い」、「脂質異常症の疑い」のある方にも受診勧奨文書を送付しています。

す。それらの方々の令和5年度の精密検査や医療機関への受診結果はグラフのとおりでした。「大腸がん検診陽性者の精密検査」で未受診の方は56・2%でしたが、「高血圧の疑い・脂質異常症の方」では74・1%と高い結果となりました。これは、高血圧や脂質異常症があつて

も、痛み等の症状がなく日常生活を送れるために、受診に繋がらなかったのだと考えられます。しかし、長い間、未受診のまま放置しておくと、血管が徐々に傷んでいきます(「動脈硬化」のことです)。症状が進むと、突然の心筋梗塞や脳梗塞、大動脈解離等の大きな病気に繋がります。仕事を休まなくてはならなくなります。

0台の方が脳梗塞を起こして片麻痺になった方もおられました。麻痺が残ると仕事にも生活にも支障をきたします。



加入促進の取組の成果！
料飲国保組合では、新しいリーフレットの作成やホームページの更新を行い、各所属組合の皆様との取組の結果、被保険者数は、令和6年度に入つて増加傾向にあります。令和6年7月15日現在の状況です。引き続き、加入促進の取組にご協力をお願い致します。

株式会社鳥長

本社 下京区朱雀分木町45-2 (312) 二八二

「おしぼり」は、まごころのメッセージ。

サービス網万全の株式会社 京都カネヨシ

☎(075)593-3101(代) FAX 592-5253

京都市山科区西野大鳥井町75-1

ニーサ 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鳥九西入ル
☎ 075(223)2525
FAX 0120-201-580(フリーダイヤル)
www.chushin.co.jp

世界を美味しく健康に

金印わさび

金印物産株式会社 ☎0120-021-887

削製製造卸 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
☎(075)211-2940(代) FAX(075)211-0343



労働保険のメンテナン斯拉行します

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 京都料理飲食業組合連合会 ☎075(252)0287

店名だけじゃなく、お顔が見たいんです。



今日の
言いたい放題

濃密じゃなくてもいいんです。
さりげなく寄り添えたら。

伏見料理料理想業組合 理事長 恒川浩史

トリップアドバイザーで1位？

「ふ〜ん」って感じてでした(笑)

すごいでしょう？平日でもこの観光客の数です。昔はGW後はお盆まで平日なんて誰もいなかったんですがねえ。伏見稲荷大社の参道で風鈴祭をやったり、子供御輿をやったり、本宮祭が7月末にあつて、土日には出店が出たり。地元を活性化させようとしてたぐらいい。それはそれで今も続いているんですが、10年ぐらい前ですか、トリップアドバイザーで1位になって。我々は最初、それを聞いても「ふ〜ん」というぐらいいだったんですが(笑)。大阪の観光地ベスト3とかを見て、言い方はアレですが「そんなところが!?地元民でも知らんやろ〜」みたいなこともありますからね。そこから先は皆さんご存じのとおりです。そもそも本来は観光地ってわけではないんですけどね。信仰対象なので。我々

は神社や橋の欄干や擬宝珠でお馴染みですが、外国の方には朱色が珍しいみたいですねえ。まあ外国の方も、日本の方も、たくさんお越しだと思います。ありがたいことではあります。

「ざつくばらんな組合」
それしか言いようがなくて

当店は創業が10年で、私で四代目になります。私が大学生の頃に父が亡くなりまして、卒業後すぐバタバタと家業に就いたという感じが、前理事長の本城さんのお店、稲福さんや当店も含めて、参道にある五軒組と呼ばれる店のひとつでもあります。今年の総会で理事長を継がせていただいたんですが、本城さんのお病状とか、2月の末ぐらいいかな？それぐらいいまで存じ上げなくてですね。これまたバタバタという感じで、「できたら勘弁して〜」とも言うてたんですが(笑)、直々のご依頼でしたのでお受けしました。

一口に伏見と言っても広いわけですし、システムチックに営業されている店も多いでしょうけれど、私なんかは学生時代から店の手伝いをしているのが当たり前で、お正月なんかの多少は忙しいときに小遣いもらって、みたいな牧歌的なものでした。そんな感じでやってますから、組合もざつくばらん、それしかないんですよ。

店名だけじゃなく、お顔が見える運営がしたい

家族経営も多いでしょうし、組合としても事務員を雇うまではできないので、融資も保険も、庶務も会計も集金も組合員がやっていると。手弁当で、ホンマに皆さん、よおやつてくれています。観光ニーズもいつまで続くか？と言われるかもしれませんが、コロナみたいなのがもう一回でも来たらダメでしょうね。コロナで飲食業界は医療業界に全負けた、と。「数は力」。そのお題目は正しい。組合員を増やさないといけない。では当店の近所に店は増えて

いるか？という飽和状態で店舗物件に空きはないんですよ。まあ新しい駅でもできれば話は変わるでしょうが(笑)。そもそも、あまりガツガツ行かない氣質でもありまして、それでもね、組合員を知るのが、店名だけでは寂しいんですよ。お顔が分かるような運営をしたいんです。なので総会だけでなく、皆さん来ていただきたいと申し上げています。濃密じゃなくてもいい。さりげなく寄り添えたら、それでいいと思っています。

伏見料理料理想業組合

昭和22年設立

加盟店舗数：64軒(令和6年4月1日現在)

【事務所】京都市伏見区深草稲荷御前町82-4 近江家内

TEL&FAX 075(641)2009

恒川浩史(つねかわひろし)

伏見稲荷大社へ向かう裏参道沿いに店を構える。「何屋か？」と言われたら、いなり寿司と鯖寿司とうどんと蕎麦の食堂です。という四代目。大正期の創業以来100年を超える歴史を歩むが、現在も基本的には家族経営。界限は「どちらか」とも



SABA LIFE へしこ

知っ「ちゃった」ら
使っちゃおうと思う

洛中の「へはった」という敬語に当たる、舞鶴の「へちゃった」という言葉にちなみ、同社の鯖寿司は「ちゃった寿司」と呼ぶ。創業は大正期。もともとは北海道から届く昆布を扱っており、卸が主だったという。当時の様子を今に伝えるものはないのだが、おそらく一般家庭向けだったのでは、ということだ。昭和期に入り、加工食品も手がけるように。その主軸が鯖だ。今回紹介するのはへしこなのだが、そもそもこの鯖。昨今は不漁が言われ、獲れてもサイズが小さいという逆風ではあるが、1樽60本強の国産鯖を仕込み、月産150本ほどの鯖へしこを仕込んでいる。「今は家庭でお魚を焼かない方が多いので、焼かずにそのまま召し上がっていただけるものを」と



「SABA LIFE へしこ」648円。1/4尾入りで、おおよそ300g弱という内容量だ。とにかく、へしこをもっと手軽に味わっていただきたい、という発想。ルックスは鯖の煮付けのようでもある

塩味は思うほどきつくない、出汁巻きに大根おろしと大葉、その上にへしこの切り身を載せれば、強めの味足して違いが出るうえに醤油要らず。1/2パック使って1000円ぐらいの単価にすれば現実的ではないか

同社の中野登美部長。なるほど、これも世情か。三代目となって意欲的な加工品を次々と生み出している。ともあれ、飲食店ではもちろん魚はまだまだ焼かれているわけだが、同商品はさらに親切で、へしこの糠を除き、加熱殺菌したもので、そのまま食べられる。流行(本来、流行り廃りのものではないが)の発酵食品でもあり、多くのへしこは調味液に浸けて仕込まれるというが、同社のものは塩と糠のみというナチュラル指向。パスタなどにも使われているという。今回は出汁巻きに添えてみた。じゃこや納豆のように混ぜて巻かずとも、ひと味違う凄みも出せよう。



取材協力：崎田商事株式会社 京都府舞鶴市竹屋95番地 ☎0773(75)0105

Power Generation

ウチの元気印



陸上は中距離選手でした
波乗りもやってました

榎本 初幸
Enomoto Hatsuyuki

小中学校の頃から家業の手伝いをしていたし、高校は京都市内に下宿して陸上部に所属しつつ、喫茶店でアルバイトもしていた。修業先の料亭では大将の子供の守りまで。「追いまわしますよ(笑)」。『こんなもんや』と思ってやってきました。自分の代になって今、思っていることは「借金があるウチは頑張らないと(笑)」。もはや達観の域、遅い限りだ。

会席 ぶぐ料理 三河屋 (かいせき ぶぐりょうり みかわや)
京丹後市峰山荒山371-4
TEL.0772(62)2540

京都からの贈り物

ver.2

京都産のスペシャル食材

- 15 -