

京都料理飲食新聞 9

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 京都料理国保会館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



大山鶏のムネ、ササミ、砂ずり、もも、セセリなど7種を盛り込んだ「石焼七種盛り合わせ」3300円。他に五種で2420円、全九種で4180円なども。パスタのカルボナーラも名代

大看板の不思議石であなたも焼き鳥名人

いさなり 白羽の矢 各組合の名物きぬきうち紹介

創業は2002年、現在では系列店総数16を誇る。もつ鍋や居酒屋、業態も様々な店を抱えるが、石焼地鶏は同店のみだ。扱う地鶏は日本全国、数ある地鶏やブランド鶏がある中で大山鶏がメインとなる。理由はその柔らかさだ。特にむね肉、ササミの柔らかさはその名前が持つパブリックイメージを大きくひっくり返す。串打ちをして店が焼くのではなく、利用客が自分で焼くというスタイルは、だからこそ肉質の柔らかさが積み重なって感動値が増す。日に

よってボンジリ、ヤゲン、こころのこりにオビに白肝など、希少部位を用意するあたり、常客を飽きさせないところも抜かりない。そして焼き手である利用客をプロたらしめるのが、写真奥の黒い部分。少し分かりづらいかもしれないが、板状の黒い石が卓の中央に据えられており、この石の上で焼く。この石は何か?というところ、石は遠赤外線を出すと言われる石で、「食材よりも何よりも企業秘密で、オーナーしか正体を知りません(笑)」と店長の伊藤雅喜さ



熱した石の上で焼く。もちろんロースターも完備ではあるが、煙たくなるようなことがない不思議な石で、メンテナンスにも特殊な作業は必要なく、店の大看板でもある不思議な石だ

取材の合間に京丹後市町宮を訪ねた。山陰海岸ユネスコ世界ジオパークの美しい海岸、海の色、空の色。古墳が点在し、天照大神を祀る竹野神社という古社もある。市街では味わえない絶景を一葉に収めた。◆東京の大手食品会社に勤める当地出身の知人がいる。コロナ禍で帰郷できず、寂しい思いもしたようだ。数年ぶりに帰省したというが、今年に入ってから元日から各地で相次ぐ大きな地震。かと思えばお盆が近づくと、大雨だけではない。◆予測できない地震に大雨は交通機関に影響を及ぼし、せっかくの長い休みもなかなか思い切れないという。組合員各位の中にも「しばらく見かけないなあ」という常客がおられるかもしれない。色々事情があるのだとお汲みいただきたい。◆我が国の優秀な交通網も、地震雷火事親父、親父以外は容赦なく寸断する(中には電車を止める迷惑親父もいるが)。落雷も多い。三条通から二条通のわずかな距離を移動する間に、こここでドシャン!ドシャン!と落ちる雷に肝を冷やした昨夏を思い出してまた身震いする。災厄にはさつさと一過を願い、爽やかな秋晴れを待ちたい。

◆素性は知れずとも、非常に煙が少なく、肉の中心までじっくり火が通るといことは焼けば分かる。素材と道具が揃った上に、さらに上積みすべきが日本酒のラインナップだ。四合ビンも含めて常時30種類は揃っており、「鶏の部位によって出合いのもの自在にどうぞ」という寸法で、左党の心は驚つかみといったところ。

石焼地鶏 とりくら (いしやきじどり とりくら)

京都市中京区錦小路丸東入元法然寺町685 ウィステリアビル1階 ☎075(213)5859 17:00~24:00(フードL.O.23:00 ドリンクL.O.23:30) / 不定休

四条烏丸から徒歩5分もかからない、錦通の一等地にできた系列初号店。自慢の日本酒ラインナップは、十四代やNo.6などのメジャーものだけでなく、東北から九州までの銘柄をまんべんなく揃え、その銘柄も空き次第で1週間~10日ごとに入れ替えている。今、気になっているのは千葉のOcean99、青森の陸奥八仙あたりだとか



現行の健康保険証が廃止に 対応すべきことは?

かねてから予定されていたとおり、本年の12月2日(月)から、現行の健康保険証の新規交付はなくなり、紛失した場合などの再交付もできなくなる。現在、手元にある健康保険証が使えるようになる前に、マイナンバーカードの健康保険証(マイナ保険証)登録が推奨されている。全ての市町村国保や協会けんぽなどの健康保険が同様で、料飲国保も同日からこのルールが適用されるが、各位が現在お持ちの健康保険証に有効期限が記載されている。マイナ保険証は、申請を保有しない人には、申請によらずに健康保険証の代わりに医療機関で受診できる「資格確認書」が交付される。マイナンバーカードを未申請の場合は、パソコンやスマートフォン、郵便、証明写真機からの申請や、各市町村の担当窓口で申請をされた(未申請の人には申請書が送付されているが、紛失している場合等申請手続きについては市町村の担当窓口で相談を)。国としてはマイナンバーカードと健康保険証の統合を推奨しており、新規交付ができなくなり、早めのマイナ保険証の登録を呼びかけているが、確定申告等、他の業務とも関わってくる案件なので、各位には熟考の上、ご対応を。

マイナ保険証は、申請を保有しない人には、申請によらずに健康保険証の代わりに医療機関で受診できる「資格確認書」が交付される。マイナンバーカードを未申請の場合は、パソコンやスマートフォン、郵便、証明写真機からの申請や、各市町村の担当窓口で申請をされた(未申請の人には申請書が送付されているが、紛失している場合等申請手続きについては市町村の担当窓口で相談を)。国としてはマイナンバーカードと健康保険証の統合を推奨しており、新規交付ができなくなり、早めのマイナ保険証の登録を呼びかけているが、確定申告等、他の業務とも関わってくる案件なので、各位には熟考の上、ご対応を。

マイナンバーカードを健康保険証として利用するための登録がまだの方は、以下の2つの準備をお願いします。

STEP1. マイナンバーカードを申請

■申請方法は選択可能です

- ① オンライン申請 (パソコン・スマートフォンから)
- ② 郵便による申請
- ③ まちなかの証明写真機からの申請

STEP2. マイナンバーカードを健康保険証として登録

■利用登録の方法

- ① 「マイナポータル」から行う
- ② セブン銀行ATMから行う
- ③ 医療機関・薬局の受付で行う

著 やすめ

影響を及ぼし、せっかくの長い休みもなかなか思い切れないという。組合員各位の中にも「しばらく見かけないなあ」という常客がおられるかもしれない。色々事情があるのだとお汲みいただきたい。◆我が国の優秀な交通網も、地震雷火事親父、親父以外は容赦なく寸断する(中には電車を止める迷惑親父もいるが)。落雷も多い。三条通から二条通のわずかな距離を移動する間に、こここでドシャン!ドシャン!と落ちる雷に肝を冷やした昨夏を思い出してまた身震いする。災厄にはさつさと一過を願い、爽やかな秋晴れを待ちたい。

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】 作中、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と、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。

取り扱いやっています

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

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
京都府同業組合会館3F
TEL&FAX
075(252)2580

第55回 全国中華料理業福井大会、開催近づく

来る令和6年10月21日(月)・22日(火)・23日(水)の3日間にわたり、福井県福井市、ホテルフジタ福井において、全国中華料理業福井大会が開催される。

全国中華料理生活衛生同業組合連合会が毎年行っているもので、大会においては年間活動計画のテーマとなるスローガンを掲げ、組合内外の諸問題に関する議論を深めるとともに、組合員同士の意見



交換を行い、交流会で親睦を深めている。今回の大会テーマは「未来に向けて中華の魅力」となっており、代表者会議、懇親会、物産展、企画委員会、大会式典、交流会、エクスカージョンなどが予定されている。

プログラム

第1日 2024年10月21日(月)		
●代表者会議	16:30 ~ 18:00	会場名: 3階 瑞雲の間
●懇親会	18:30 ~ 21:00	会場名: 4階 葵の間
代表者会議 参加費: 本人/20,000円 同伴家族・従業員/17,000円		
第2日 2024年10月22日(火)		
●物産展	12:00 ~ 17:00	会場名: 4階 クリスタルの間
●企画委員会	10:00 ~ 12:00	会場名: 4階 寿の間
●大会式典	14:00 ~ 16:00	会場名: 3階 天山の間
●交流会	17:00 ~ 19:00	会場名: 3階 天山の間
代表者会議 参加費: 本人/20,000円 同伴家族・従業員/17,000円		
第3日 2024年10月23日(水)		
福井県嶺北コース(一乗谷朝倉氏遺跡博物館・永平寺) 1名12,000円 最少催行人員 15名		
福井県嶺南コース(三方五湖レインボーライン・年輪博物館) 1名15,500円 最少催行人員 15名		
ゴルフコース(名門あわらゴルフクラブ) 1名27,000円 最少催行人員 12名		
●ホテルフジタ福井へのアクセス 【会場・宿泊】ホテルフジタ福井 〒910-0005 福井県福井市大手3丁目12-20 ☎0776(27)8811 ●電車でのアクセス JR福井駅より徒歩8分 ①JR福井駅西口より恐竜広場を右手に横断歩道を「ホテル」方面へ渡り左方向へ。 ②駅を背に西方へ直進。最初の交差点を直進し、派出所の交差点を右折。 ③県庁前の交差点を左折し、市役所前を直進し、派出所の交差点を右折。 ④200m程度直進。左側にホテルフジタ福井。 ●車でへのアクセス 【滋賀方面から】福井IC下車 約16分【石川方面から】福井北IC下車 約19分		

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
京都府同業組合会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

標準営業約款普及登録11月が「促進月間」です

11月は「標準営業約款普及登録促進月間」となります。標準営業約款とは、消費者の利益擁護の観点から、理容業、美容業、クリーニング業など国民の日常生活に密接に関連する営業である生活衛生

11月は「標準営業約款普及登録促進月間」です。

安全・安心をお約束する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、サービス内容を明確に表示。安心できるサービスをお約束します。
- 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。

標準営業約款登録月間は8月と2月です。登録を希望される方は、組合又は京都府生活衛生営業指導センターまでお問合せください。

11月は「標準営業約款普及登録促進月間」です。

当店が安心です

3つのSを約束します。

私たちがSマークのお店です。

関係営業が提供するサービスや技術、設備の内容等を適正かつ明確に表示することにより、利用者や消費者が、営業者からサービスを受けた商品を購入したりする際の選択の利便を図ることを目的として、昭和54年に創設された制度です。

消費者の生活衛生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

日本政府が推進しているキャッシュレス化だが、小規模飲食店において、現在の手数料では大規模店、ホテル及び旅館業などは2%以下の手数料も多く見受けられるなか、その負担が利益を圧迫している。

飲食店も同程度の料率まで引き下げるために全飲連、また

中心に活動して行くことになる。これにより、「世界の料率の高さである日本の飲食業界で(クレジット決済)3.5%、電子マネー1.6(3%)、世界水準の1%前後に持っていく運動を進めていきたい」としている。

お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続はお済みですか?

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

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

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

京都府同業組合 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川町293番地1 堀川通四上ル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

Affrac 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

ことにより、利用者・消費者の生活衛生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

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

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

夢を、上乗せしよう。

全国国民年金基金

ご加入、ご継続にあたってはホームページ/パンフレット等でご確認ください。
60歳以上65歳未満の方や海外居住されている方で、国民年金に任意加入されている方も国民年金基金に加入できます。
※非居住者が支払った掛金は、所得控除対象外です。

資料請求・ご相談・お問い合わせはお気軽に今すぐこちらへ!
フリーダイヤル 0120-65-4192

www.zenkoku-kikin.or.jp/ 全国国民年金基金

削製製造卸 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

鯉節 昆布 陸産産割烹材料 鯉節削製製造 業務用食品卸

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

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの

KYOSEISHA 26-コ-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

国保だより

第477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

理事長に石谷彰男氏再任 第35期執行部体制が決まる!

去る令和6年7月31日(水)、京都ガードンパレス(京都市上京区)において第148回通常組合会が開催され、審議の結果、役員(理事)の選任、令和5年度の事業報告・歳入歳出決算・剰余金処分案、令和6年度補正予算等6議案は

した。第35期の執行部体制は次のとおりです。石谷新理事長を先頭に、組合員及び被保険者の皆さまの健康を守り「相扶共済」のため力を合わせてまいりますので、皆さまのご支援ご協力をどうぞよろしくお願いいたしま



- 〈組合会で承認された議案〉
- ① 役員(理事・監事)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



料飲国保組合第35期執行部体制 (令和6年7月31日～令和8年7月組合会)

役職名	新再	氏名	組合名
理事長	再	石谷彰男	右京
副理事長	再	四方幸廣	綾部
副理事長	新	本城忠宏	伏見
法令遵守担当理事	再	寺田紳一	京料理
常務理事	再	藤田恒二郎	中立売
専務理事	再	相馬昇司	事務局
監事	新	川村岩松	東山
監事	新	岡本正治	上京

今年もインフルエンザワクチン接種等をお忘れなく!

今年もインフルエンザの予防接種の季節になりました。9月下旬に、次の書類を皆様の自宅宛に送付しますので、助成対象や締切等内容を確認の上、手続きをお願いします。



- ① インフルエンザ予防接種費用助成金申請書
〔接種期間〕令和6年10月1日(火)～令和7年1月31日(金)
〔助成額〕一人1500円
- ② 郵送検診のご案内(B型肝炎・ピロリ菌・歯周病・肺がん等がん検診)
〔申込締切〕11月8日(金)

加入条件チェック表 届いていますか?

事業所の料飲国保の資格調査は2か年に1回実施していますが、本年度は、自己チェックの年です。8月下旬に、黄色の封筒で加入条件のチェック表を事業主の皆さまの事業所に送付しましたので、必ず、チェック表で加入条件を確認願



同様の申出は、これまで1年、もしくはシーズンに1度、あるかどうかという頻度であったものが、コロナ以降、その数が見えて増えてきているという。残念なことには組合に加盟している店も数軒あったという。これに対し、寺田

理の伝統を守り、普及活動だけでなく、料理人としての認識・品格を今一度考えて頂く機会と、ご一読頂ければ幸いです。この申出はもったいない時代でもある。も、固有林であり、国有林であり、土地の所有者に許可無く立ち入り、植物を採ることはあってはならない。

持ち帰るなどは厳に慎むべきだ。さらに身近な案件では、利用客が乗ってきた車や自転車の置き場など、対応が難しいこともあると思われるが、衆人環視の眼が厳しい時代でもある。ちなみに、森林法第8章第197条には「林においてその産物(人工を加えたものを含む)を窃取した者は、森林窃盗とし、三年以下の懲役又は三十万円以下の罰金に処する」とある。法律がある以上、絶対的な善悪の基準はあるとご理解いただきたい。



今一度、食材の仕入れなど 善悪の絶対基準を

去る8月の某日に、当組合から組合員各位にリリースが送られた。内容は、一般の方からの苦情・クレームで、その部分

原生林付近で、お料理屋さんの車や、白衣を着た方を見かける事が増え、林で植物を採取している姿を幾度となく見かけるのだが、その場所は日常で犬の散歩をしている方も多く、また、少なくとも年に一度は除草剤がまかれ整地をされている場所です。そこで採取した植物をお皿に乗せてお客様に提供されていると思うと、恐ろしく感じます。このご時世、ネットで晒すことも容易にできましたが、このような事がお伝えした場所だけで無く、ほかの場所でも行われているのではないかと思うので、一度、組合加盟店へ情報を共有し、周知して下さい。

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

おどく 京朱雀道具野
勝藤屋
www.katsufujiya.com

— おいしさをクリエイトする —
明治乳業 * 雪印乳業特約店
INA
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

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

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。
① **京都中央信用金庫**
本店/京都市下京区四條通烏丸西入ル
☎ 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
家族葬専用
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

伏見の清酒
神 聖
山本 本家 醸

清酒
月桂冠

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

フレッシュ理事に聞きました

亀岡料飲連合会 理事 佐藤理恵

行った先で喜ばれるために今、レギュレーションを作っておきたい。

おそらく、専門店としては日本でも第一号だったであろうという、キッチンカーでデニッシュバー一本勝負というスタート。今は珍しくない時代になったが、その業態ゆえに、数々の理不尽も苦難も面倒も、我慢も経験してきた。紆余曲折の果てに店舗を構え、不可抗力的に移転も経験した。その経験があるからこそ、思うこと、できることは？

創業は2005年です。それがデニッシュバーをキッチンカーで売るといっても、「自分たちが大好きなものを、常に焼きたてを売りたい」というシンプルな思いだったんですが、その当時は移動販売車と呼ばれていた業態で、ラーメンとかうどんとか、タコ焼きぐらいしかなくて。府や市に掛け合っ

ても「前例がないからムリです」と。でも東京では既に色々な業態があったんです。ところが車屋さんのキッチンカー用のカスタムをお願いしたら「普通の店舗ができるやん」という額になって(苦笑)。心が折れかけたんですが、立川市にとっても詳しい車屋さんがあって、イチかバチかで車を購入し

て、そこで教えてもらった知識でもって粘り強く行政に交渉して、何とか開業という感じでしたね。と言っても「コンビニで売ってないものやしいける！」という漠然とした自信があるだけで、姉妹日1200本が限界です。商売になるかどうか分かりませんでした。



実は会長の木戸さんとは30年来のお付き合いで、生涯学習だったとか、いろんなシーンでお会いしています。18年ぐらい前、何かのイベントの取りまとめの際だったと思うんですが、組合の紹介はしていただいたんです。



ところが業態が露天商扱いで、組合には入れなかったんです。その当時、京都府下にキッチンカーは5台ぐらいだったと思います。10年ぐらい前に店舗を構えまして、当時の辻村会長から「なんで組合入らんのか」と言っていたんですが、それは「いや、それはですねえカクカクシカシカ」と(笑)。結局、組合に入れていただいていたからのお付き合いはここ5年ぐらいなんです。自分がいわずに一般的な店舗じゃなかったこと、必要だった苦労とか、必要な情報とか、組合があることでそういうネットワークで知る以外のインフォメーションが提供できるな、と思いましたね。



ところが業態が露天商扱いで、組合には入れなかったんです。その当時、京都府下にキッチンカーは5台ぐらいだったと思います。10年ぐらい前に店舗を構えまして、当時の辻村会長から「なんで組合入らんのか」と言っていたんですが、それは「いや、それはですねえカクカクシカシカ」と(笑)。結局、組合に入れていただいていたからのお付き合いはここ5年ぐらいなんです。自分がいわずに一般的な店舗じゃなかったこと、必要だった苦労とか、必要な情報とか、組合があることでそういうネットワークで知る以外のインフォメーションが提供できるな、と思いましたね。



ネコのおんがえし
亀岡市大井町並河2丁目14-17
0900(3001)62666
11時~18時/火水休

パン類の中でも特にリッチな生地を使うデニッシュを、棒状にしたデニッシュバーの専門店。その形がゴキゲンな時のネコのしっぽに似ていること、営む姉妹がネコ好きであることから、創業時にも今も、キッチンカー営業は「ネコのしっぽ」という名義。店内には可愛いネコのモチーフが多数で、猫カフェ気分も。京都サンガのホームゲームには全試合出向き、結婚式に呼ばれるなど、キッチンカーも大活躍中



先に言いましたように、木戸会長とは30年前から生涯学習とか、街づくりに関わるお話をさせてもらっていて、会長になられたタイミングで理事に取り立てていただいたり、懇親委員長を拝命して、私たちに限らず、イベントや催事で(固定の店舗から)外に出て並べる時代なんです。組合のお役目を果たしながら、その外でも安全な食を、大丈夫なもの、安心に提供できるということを示していきたい。人間に対して、環境に対しても、逆に出店にも「私たちと同じ基準でやってくれ」と。そうすることができた、組合のお役に立つんだと思うんです。行った先、どこでも喜ばれるために今、レギュレーションを作っておきたいと思っています。

に費やしたお金も苦労も水の泡で。今年1月にこの店舗に移転したのも、遠因はコロナです。2023年の夏から冬はキッチンカーのみで営業しました。原点に戻ったから、というわけではないんですが、露天商、いわゆる出店(でみせ)ですね。その「出店とキッチンカーは違うんや」と。「飲食店なんです」と言っていないか。先にも言いましたように、木戸会長とは30年前から生涯学習とか、街づくりに関わるお話をさせてもらっていて、会長になられたタイミングで理事に取り立てていただいたり、懇親委員長を拝命して、私たちに限らず、イベントや催事で(固定の店舗から)外に出て並べる時代なんです。組合のお役目を果たしながら、その外でも安全な食を、大丈夫なもの、安心に提供できるということを示していきたい。人間に対して、環境に対しても、逆に出店にも「私たちと同じ基準でやってくれ」と。そうすることができた、組合のお役に立つんだと思うんです。行った先、どこでも喜ばれるために今、レギュレーションを作っておきたいと思っています。

京都からの贈り物 ver.2

京都産のスペシャル食材 - 16 -

山国納豆

納豆発祥の地、とも大粒で存在感抜群

昭和61年、地域の農地荒廃や鳥獣被害に対して、個人任せでなく会社を立ち上げて事に当たり始めたのが同社の成り立ちだ。当地の特産を伝承、販売する目的もあり、京北の米や大豆を、20haという広大な自営農地で、農業や化学肥料などを極力使わず育てている。現在は米や蒸し大豆、味噌、餅やきなこなども扱っており、今回、注目したのが納豆だ。実は京北は納豆発祥の地という説がある。南北朝時代、北朝の初代天皇、後の光厳上皇が出家、同社のほど近くにある常照皇寺を開山し、そこで「わらつ」という糸を引く豆を住職が振る舞ったと、絵巻物が伝えている。650年以上前の話だ。そもそも現在の山国、黒田地区は山国荘といい、平安時代から明治維新まで天皇家直轄の禁裏御領地

当然、京北産の大豆、品種はサチユタカ。80g入り1パックが220円、35g入り2パックが240円。なるほど、塩をあえるとシンプルに豆が引き立つ

塩と胡麻を加えた刺身の端材とアボカドで粗めのなめろうを作り、塩であえた山国納豆35gを積み上げ、うずら卵とオリーブオイルを少々。直径、高さともに5cmのセルクルを使って前菜風に。売価は800円ぐらいなら現実的

であり、その歴史は古い。稲作の田植え、収穫の時期とずらして、田んぼの畦で豆を作っていたといい、このあたりの豆は大きく、良い意味で土の香りがするという。粒が小さいとか臭いが少ないとか、タレに卵の風味が...とか、納豆のバリエーションが豊かな時代ではあるが、「最近のことは知らんが、本来、納豆とはこういうモンよ」と語りかけてくるような一品だ。付属するのタレではなく塩である。何と云うか、そんな山のオヤジのような納豆に、ちょっとオシャレさせてみた。少々納豆さんは落ち着かないかもしれないが、魚との相性も抜群だ。

取材協力：有限会社山国さきげセンター
京都市右京区京北塔町宮ノ前23 ☎075(853)0572

Power Generation

ウチの元気印

富永 春樹
Tominaga Haruki

大学までソフトテニス一筋、関西2部リーグ優勝も経験！

今春、大学を卒業したばかり。12年打ちこんだソフトテニス、今はそのコーチ業と家業、二足の草鞋だ。人生、急がなくても良い、と言われてはいるが「もう学生の手伝いではないので、『ココの店の息子さんや』と思われたいにしない」とも思うし、釣りに行くとか魚種や旬が気になり、目利きについても考えるように。現場で自覚は、芽生えていくのだろう。

丹波の味しるべ盾 (たんぼのあじしるべたて)
綾部駅前通 81
TEL.0773(42)0120