

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>

職質増加予想、罰則も強化 飲食店で可能な対応は？

京都府警から、法律の改正について注意喚起が届いている。

来る令和6年11月1日から道路交通法が改正され、自転車運転に関して罰則の整備が行われる。



ひとつは「携帯電話使用等（ながらスマホ）」で、スマホを手に持ち、自転車に乗りながらの通話や画像を注視する行為が禁止となり罰則対象となるもの。

問題はもうひとつ。これまで罰則対象となっていたのが「酒酔い運転」だけだったものが、「酒気帯び運転」も罰則対象となる。

さらに、酒気帯び運転者の自転車への乗車、自転車に乗る

同乗、自転車に乗る人への酒類提供、飲酒している人への自転車の提供について罰則整備がされたとあり、処罰対象となる。罰則を下にまとめるが、酒類提供でも懲役刑があり得ることになる。

京都府警によると、飲酒していると思われる運転者への職質なども増えるだろうということだ。

令和8年からは自転車への青切符導入

も決まっており、自動車でも自転車でも「お車でお越しの方々」となるわけだが、飲食店への利用者の交通手段については、店側としては手の出しようのないところではある。

ただ、自転車（原付やバイクも）については、自動車とは違い押して歩ける。乗らずに押して歩けば「歩行者」となるので、お気づきの際は「乗らないように」ご案内を。

動画はコチラから



- 酒気帯び運転 …… 3年以下の懲役または50万円以下の罰金
- 車両提供罪 …… 3年以下の懲役または50万円以下の罰金
- 同乗罪 …… 2年以下の懲役または50万円以下の罰金
- 酒類提供罪 …… **2年以下の懲役または50万円以下の罰金**

受動喫煙問題 風向きは厳しいが…

来る令和7年4月から、大阪市内全域で路上喫煙が禁止となり、さらに店内喫煙に關しても、客席面積100平米から30平米以下と、大幅に厳しくなる。

大阪・関西万博の開催に合わせたタイミングだが、京都では各生活衛生組合らが参加する協議会が独自の運動を行っており、余波を抑えたい意向だ。（関連記事二面）

普及もコンテストも ふぐ組合総会

去る令和6年9月4日(水)、午後1時30分より京料理やまのにおいて、京都府ふぐ組合が令和6年度、第75回の定時総会を開催した。



め約30名が懇親会に参加、吉田昌弘理事長は挨拶で「ふぐ食の普及、そしてコンテ



スト、より一層力を入れていきたい」と述べた。また新たに加藤基次氏が新たな理事に就任している。



福知山市料理飲食業連合会が事務所移転

事務効率化に伴う衛生協会との共同事務所となり、10月1日(火)の移転に伴い、住所・電話番号・FAXが変更になる。

新住所
電話番号
など

〒620-0057 京都府福知山市問屋町63番地1
福知山市公設卸売市場管理棟1階
福知山市衛生協会内
TEL.0773(45)4551 FAX.0773(23)9254



魚介料理をメインにした5830円の「さくらコース」から。写真は夏から初秋にかけてのもので、季節によって内容は変わる。全8品でご飯物は昆布ペ寿司

京料理とフレンチと寿司 三面相が可能になる理由とは？

いきなり
白羽の矢
各組合の名物を
ぬきうち紹介



ランチメニューから「天然白身魚昆布ペ膳 2500円。デザートには写真奥の抹茶わらび餅。

掲げるのは「伝統的京料理とフランス料理の調和」。懐石に肉・魚が供されるようになって久しいが、経営者の「我々が育った時には、すでに和洋折衷がいつもの風景。飲食店でも本格的な和食と洋食が同時に食べられる店があれば楽しいのではないか」という発想が創業の経緯だ。そ

れ以来およそ半世紀、当時は和からも洋からもブーイングがあつたと言うが、仁和寺の山門を見ながら和洋折衷の料理を供する同店を「唯一無二である」と評した作家もいる。

上の写真は夜コースのメインで、鯛のポワレに海老、ズッキーニなどにトマトやマッシュルームを添えたプロヴァンス風。「京料理と洋食の二刀流。ふたつの異なる作業を、ひとつのコースに組み合わせる楽しさがある」と料理長。腕の中には季節のスープが。その腕も夏にはひと味違えて、冷製スープも出す。その他、カレー風味も使えば肉料理のソースには醤油を使う、八寸に



フオアグラのテリーヌも出す、といった具合で非常に柔軟だ。さらにもう一つの顔。写真下の料理が屋の膳なのだが、昆布締め鯛を盛り込んだ寿司、これが名代で、催事などではこちらの方が知られている。

バターありきの濃いソースの、クラシカルなヘビー級のフレンチではなく、素材あり

きで仕上げる味は、日本の料理と重なるところもある、ということが屋でも夜でもよく分かる1軒だ。

京都 御室 佐近 (きょうと おむろ さこん)

京都市右京区御室小松野町25-37 ☎075(463)5582 水、第2第4火休
11:30~15:00(L.O.14:30 ※コース受付14:00まで) 17:00~20:30(L.O.20:00 ※コース受付19:30まで)

世界遺産、真言宗 大内山 仁和寺の目の前。創業時はかなり異端な店だったかもしれないが、先見の明があったということ。曰く「何でもありか」とお叱りを受けたことはありません。鮮魚の中でも鯛に強く、利用頻度も高いという。おもたせのラインナップも豊富で、人気で売り切れ続きのものも

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

京都府最低賃金

令和6年
10月1日から
適用

50円
引き上げ

最低賃金制度のマスコット チエックマン

時間額

1

0

5

8

円



去る令和6年8月29日、平安神宮のすぐ傍にある「ristorante DONO(リストランテドノ)」へ、組合員を含む24名で訪問いたしました。野菜を中心としたイタリア料理が楽しめるレストランです。

洛北料旅飲食業組合 研究会を開催

シェフの中東俊文氏は、イタリアとフランスで修業を積んだ後、東京や大阪での経験を経て、故郷である京都にてこの店を開業されました。素材の魅力と個性を引き出すために、シェフ自らが産地を訪れ、厳選した地元

京都の食材や、四季折々の野草・キノコ類を使用し、地産地消を実践されています。さらに、200種類ものワインをはじめ、アルコールやノンアルコールのドリンクも豊富に揃えられており、食事に合わせたペアリングも楽しむことができます。

店内の窓からは平安神宮の鳥居を眺めることができ、京都特有の風情を楽しむながら、景観と共に食事を堪能しました。今回の訪問を通じて、料理人の技術や店のコンセプトに触れ、実りある研究会となりました。

洛北料旅飲食組合 料理研究会実行委員会

御饌長、副御饌長決定

来る令和6年10月22日(火)、今年も時代祭が例年どおり開催の予定だ(雨天順延)。当組合も神饌講社として参画、今年度の御饌長・副御饌長が先頃決定した。御饌長は「はり清」の森本知行氏が、副御饌長は食器専門店

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 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

関西ブロック委員会開催に向け 事務局長会開催、京都も参加

去る令和6年9月18日(水)13時から、大阪府飲食業生活衛生同業組合において「令和6年度全飲連関西ブロック委員会開催に向け事務局長会」が行われた。当日は近畿2府3県から各組合の事務局長が集まり、当組合から牧野順二理事長と

事務局長が参加し、総勢7名で行われた。10月開催のブロック委員会への提言確認事項について、各府県組合における取り組みと課題などについて意見交換を行い、当組合からは人材不足への対処として、パート・アルバイトで働く方の扶養

控除額拡大、クレジツトカード加盟店手数料の引下げ実現をそれぞれ全飲連・関西ブロック委員会へ求める事項として提言した。他に全飲連には行政からの助成金、補助金等の速やかな情報発信、公庫の低利融資の組合員期間の

縛り期間の延長を、関西ブロック委員会には、LINEを活用した組合員への情報発信の仕組みづくりに取り組みむべき、などの提言があった。また、今後この事務局長会は当面大阪府が当番となり毎年継続実施し、関西ブロックを全国の先導役、見本となるべく活動することとした。

本年の物故者は6名で、その家族をはじめ、組合員、また関係者が54名参加、藤本浄彦法主以下、同院の僧侶が御影堂にて読経、「オン・シユリ

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

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畑川町293番地1 堀川通四条ビル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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



野順二会長)が松井孝治市長らを迎えて総会を開催した。冒頭、挨拶で松井市長は、当会が平成24年以来、受動喫煙防止対策協議会を継続して推進してきたことに對して労いの言葉とともに、インバウンドの利用客が再び急増する中で、さらに国内外の利用客に對して啓発活動を徹底するべく市役所としても全力を尽くし、今後も当会と協力し、推進して行

くと述べた。当協議会会長である牧野順二飲食生活衛生理事長をはじめ、同組合の横山由数副理事長、四方幸廣副理

事長、本城忠宏副理事長、喫茶生衛の浅沼健夫理事長らも出席、協議団体としては現状キープを訴えていく方針。総会は、これからも飲食に関わる生衛団体や各事業者団体、京都市及び京都府等と共に望まぬ受動喫煙防止のため、官民一体で京都モデル確立に取組んで行くという意思合意がなされて閉会となった。

京都料理組合は、去る令和6年9月13日(金)午後3時より、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。

魚鳥施餓鬼は組合関係者の物故者供養を行うとともに、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、慰霊する目的もある。

マリママリ・マリシユシユリ・ソワカ」の真言が唱えられるなか、各員が焼香を行い故人に思いを馳せた。続いて大方丈の奥にある鑑之池にても読経、鯉の放流を行い、当組合の始まるとされる魚鳥講ゆかりの地藏尊前でも読経を行った。

法主は「私たちは命あるものをいただくに生かさせていただいている。感謝ありて、美味しくいただけるもの。飲食店は感謝の気持ちと喜びを与えることが大事な務め。功德をもって仕事に励んでいただきたい」と述べ、寺田紳二組合長は残暑厳しい中での参加に感謝を述べ、来年には昨年に引き続き過去帳の公開もしたいと述べた。

削經節製造卸 業務用食品卸
京都經節株式会社
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

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

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

京都受動喫煙防止対策事業者連絡協議会 コロナ後初の総会開催

去る令和6年9月17日(火)、京都府旅館会館においてコロナ後、初となる京都受動喫煙防止対策事業者連絡協議会(牧

事長、本城忠宏副理事長、喫茶生衛の浅沼健夫理事長らも出席、協議団体としては現状キープを訴えていく方針。

京都料理組合は、去る令和6年9月13日(金)午後3時より、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。

魚鳥施餓鬼は組合関係者の物故者供養を行うとともに、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、慰霊する目的もある。

マリママリ・マリシユシユリ・ソワカ」の真言が唱えられるなか、各員が焼香を行い故人に思いを馳せた。続いて大方丈の奥にある鑑之池にても読経、鯉の放流を行い、当組合の始まるとされる魚鳥講ゆかりの地藏尊前でも読経を行った。

法主は「私たちは命あるものをいただくに生かさせていただいている。感謝ありて、美味しくいただけるもの。飲食店は感謝の気持ちと喜びを与えることが大事な務め。功德をもって仕事に励んでいただきたい」と述べ、寺田紳二組合長は残暑厳しい中での参加に感謝を述べ、来年には昨年に引き続き過去帳の公開もしたいと述べた。

削經節製造卸 業務用食品卸
京都經節株式会社
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

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

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

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

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

残暑厳しい中も開催 魚鳥施餓鬼、放生会

京都料理組合は、去る令和6年9月13日(金)午後3時より、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。

魚鳥施餓鬼は組合関係者の物故者供養を行うとともに、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、慰霊する目的もある。

マリママリ・マリシユシユリ・ソワカ」の真言が唱えられるなか、各員が焼香を行い故人に思いを馳せた。続いて大方丈の奥にある鑑之池にても読経、鯉の放流を行い、当組合の始まるとされる魚鳥講ゆかりの地藏尊前でも読経を行った。

削經節製造卸 業務用食品卸
京都經節株式会社
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

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

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

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

削經節製造卸 業務用食品卸
京都經節株式会社
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

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

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

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 京都市中京区堺町通四条上ル
〒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
ホームページアドレス http://www.yagichu.com

經節 昆布 陸海産割烹材料 經節削製造 業務用食品卸
合資会社 松島庵本店
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

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

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
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畑川町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

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 京都市中京区堺町通四条上ル
〒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
ホームページアドレス http://www.yagichu.com

經節 昆布 陸海産割烹材料 經節削製造 業務用食品卸
合資会社 松島庵本店
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

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

これで各位も無病息災？ 中華料理に、できること

店内には何枚もの色紙が大切に掲げられている。書かれているのは主に子供たちからの感謝の言葉の数々だ。「おいしいごはんをありがと」「いつもたのしみです」「からあげがすきです」などなど、素朴な言葉で溢れている。

「教える子や、コック仲間やらが集まってきて、飲みながら情報交換したりしてうちに『何か社会貢献できひんやらか？』という話になったんです。そうしてできたのが「琢磨会」という会だった。結成の地は「中華処楊（やん）」、リーダーは店主の楊正武さんだ。

以来、42年間、児童養護施設や老人ホーム、視覚障害者施設などに向き、中華料理を振る舞ってきた。色紙はその施設からの礼状だ。最盛期は料理人やスタッフ、総勢80人を数えたが、会員の高齢化や減少を理由に、今年3月末に会は解散。そのことは2月の新聞紙上にも掲載され、「中華奉仕調理1340回で幕」と報じられている。会としての活動は終了したが、楊さんは今

も個人として活動を継続。これまでどおり、休日には各所に出かけて料理を振る舞っている。

「休みと言うても趣味もないし(笑)。ボランティアというても、原価だけはいただいで。多いときは60食とか70食とか、それを6品のコースで出すので、場合によっては店で仕込んで仕上げだけ現地でやったりね」と楊さん。

7品の前菜・ヒレステーキ・エビチリ・春巻き・唐揚げ・海鮮炒め・おこげ・芋の飴炊き・桃蒸し饅頭…。京都府だけにとどまらず、全国27の府県を同様の活動で回った。

さらにまだ辞めるわけにいかない理由がひとつ。児童養護施設に暮らす中学3年生を無料で自店に招待し、卒業記念のコースを振る舞う「中卒会」だ。この10月16日には「児童養護施設等で暮らす中学生の卒業をお祝いする会」として発足する。

「先輩が後輩たちに伝えはるんですわ。せやから在学生在が卒業時を楽しみにしてはるんで(笑)。次でちょうど30回目になります」

この活動を通じて、志を同じくする稲盛和夫氏との親交も得た。氏が設立した社会福祉法人からも感謝状がいくつも届いた。むしろ楊さんが氏を動かしたと言っても良いかもしれない。だがそれよりも、色紙の方が心には響いたろう。

会の有無は問わず、活動は続けたい。儲け度外視、何しろボランティアだ。それでも、継承してくれる人、募集中。それが難しいことも分かっている。誰もが自分のことで精一杯の時代でもある。ただ、楊さんはこう言っている。

「この42年間、大病は1回もしてないんですよ」

徳を積むとは、きつとこういうことなのだ。京都の中華界として、1回でも1人でも参加をと思われた方は、ご一報を。



中華処 楊
京都市下京区四条通堀川東入ル柏屋町14
☎075(211)1333
11:30~14:30
17:00~21:30(L.O.20:50)
水、他不定休1日



国保だより

第478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

「大切なお知らせ」を送付します

10月11日以降、順次、料飲国保組合から組合員の皆様の自宅あてに、来る今年12月2日の健康保険証の廃止に伴う「大切なお知らせ」を送付します。料飲国保組合では、全ての組合員・家族の皆様の資格情報(氏名、フリガナ、生年月日、住所、性別等)と合わせて個人番号(マイナンバー)も登録して、健康保険証の利用登録をしたマイナンバーカード(マイナ保険証)を紛失したり、氏名・

現在、皆様のお手元にある料飲国保組合の「健康保険証」は令和7年11月30日まで有効です。しかし、本年12月2日以降に、「健康保険証」を紛失したり、氏名・

住所等の記載事項が変更になった場合は、「健康保険証」の再交付はできなくなります。マイナ保険証を登録していただくか、マイナンバーカードをお持ちでない場合は、「資格確認書」を交付(申請不要)します。ので、ご了解願います。



使ってみよう!マイナ保険証

血管年齢・骨健康度測定

婦人科検診をプラス!

10月上旬に、「インフルエンザ予防接種費用助成のご案内」と同封して、「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。

来月1月に、「みやこめっせ」で40歳以上の特定健診対象者が今年度未受診の方

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。料飲国保のホームページにも掲載しています。

10月は保険料の更新月です
R5年所得が保険料の算定対象に

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通じて配布しています。

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5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して

健☆美活フェスタ

基本項目	血液検査 追加項目
無料	特定健診
+	
無料	血管年齢 骨健康度
+	
無料	婦人科検診 マンモグラフィ/乳房超音波 子宮頸がん検査



料飲国保組合 検索
https://www.kyo-ryoinkokuho.com

◆日時 令和7年1月18日(土) 9時30分~13時
◆場所 みやこめっせ(京都市左京区岡崎)
◆申込締切 12月6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」により申込ください

詳しくはWebで検索!

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

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

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
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

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

削経節製造卸
業務用食品卸
福島鯉株式会社
京都市中京区堺町通池上ル
☎ (075) 211-2940(代)
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

フレッシュ理事に聞きました

川端料理飲食業組合 理事

う え だ な る ひ と
上田成人湯豆腐の提供も、ジャブやフック
フィニッシュブロー、と考えてます

臨済宗南禅寺派の総本山、瑞龍山南禅寺の門前に掲げる屋号。京都を代表する食のひとつと言っても良いだろう、湯豆腐。その中でも、最初に名前が挙がる名店を継いだ三代目は、ローティーン頃から打ちこんで、プロになった元ボクサー。ユニークなキャリアを引っさげて、新たな理事に。老舗や新興店がひしめくエリアで、考えていることは。

創業は1962年で、初代が祖父、その後、叔父が継いで私で三代目になります。ただ、そもそものは、実は家業を継ぐ気はなくてですね。中学時代からボクシングをしてまして、高校も大学もその道で進んでおりまして、近畿大学在学中にプロ

とプロボクサーという仕事をしていたんです。階級はフェザー級で、1994年愛知県で開催されたわかしやち国体ではチャンピオンになりました。そんな経歴で、プロボクサー時代は関東にいましたので全く家業とは縁遠い生活をしておったんです。

ですが、諸々ありまして、「戻ってこい」ということで家業に就きました。先代が亡くなりまして、正式に三代目になったのが2019年の12月末です。そのうち、正にコロナ騒ぎの始まりの。何たるバッドタイミング、という感じがしますね(苦笑)。

コロナ騒ぎの間は、データ分析を徹底的にやりました。過去10年の売上を見て、傾向を改めて分析しました。関係ないようには思われるかもしれませんが、そこでもボクシングの経験というのかスポーツ全般でもあるんじゃないかと、役立つこともありましたね。ボクシングの歴史って、実はすごく長いんです。発祥が4000年前とか、紀元前3000年とか言われていて、現在に行きつくまでに色んな試行錯誤を繰り返して

今も続いているわけです。経営も同じで、バランスを崩した場合にはどうするかとか、他のスポーツや他業からもインスピレーションやヒントは浮かぶんです。

改めて一から考えたとき、食事というのは総合力が問われるものだな、と。コース料理なんかは特にそうです。どんなジャブを撃って、フックを撃って、フィニッシュブローはどうする? というようなコンビネーションとしても考えました。前味、中味、後味などとも言われますが、料理や設備といった各要素が全て80点を超えていないといけない。

改めまして、理事に推していたのは檉本理事長が就任されたタイミングですね。もとも、勉強会なんかで一緒に過ごしていたので、良き先輩です。組合のことについてもまだまだ勉強中です。

方々は瓢亭さんやら六盛さんやら...という押しも押されぬお歴々です。それぞれの店という「点」が集まって「線」になって、「面」になっていくんだな、と思いますね。

役員さんたちや組合員の方々、同年代の方々から学ぶことも多いです。突然「忘年会の司会よろしく」みたいな、ムチャ振りもされますが(笑)、減量せなあかんわ、その上試合では殴られるわ...というボクサー時代を顧みれば、「アレより辛いことなすしね(笑)」。



のを引き出してくれるつゆダレ、そしてそれを作ってくれる職人や、各部署のスタッフのお蔭です。私の至らなきもあると思います。さらにコロナのダメージもあった。まだまだ、取り戻してはいません。少しでもスタッフにお返ししたいという気持ち強いんです。

理事に推していたのは檉本理事長が就任されたタイミングですね。もとも、勉強会なんかで一緒に過ごしていたので、良き先輩です。組合のことについてもまだまだ勉強中です。

方々は瓢亭さんやら六盛さんやら...という押しも押されぬお歴々です。それぞれの店という「点」が集まって「線」になって、「面」になっていくんだな、と思いますね。

役員さんたちや組合員の方々、同年代の方々から学ぶことも多いです。突然「忘年会の司会よろしく」みたいな、ムチャ振りもされますが(笑)、減量せなあかんわ、その上試合では殴られるわ...というボクサー時代を顧みれば、「アレより辛いことなすしね(笑)」。



今も続いているわけです。経営も同じで、バランスを崩した場合にはどうするかとか、他のスポーツや他業からもインスピレーションやヒントは浮かぶんです。

改めて一から考えたとき、食事というのは総合力が問われるものだな、と。コース料理なんかは特にそうです。どんなジャブを撃って、フックを撃って、フィニッシュブローはどうする? というようなコンビネーションとしても考えました。前味、中味、後味などとも言われますが、料理や設備といった各要素が全て80点を超えていないといけない。

改めまして、理事に推していたのは檉本理事長が就任されたタイミングですね。もとも、勉強会なんかで一緒に過ごしていたので、良き先輩です。組合のことについてもまだまだ勉強中です。

方々は瓢亭さんやら六盛さんやら...という押しも押されぬお歴々です。それぞれの店という「点」が集まって「線」になって、「面」になっていくんだな、と思いますね。

役員さんたちや組合員の方々、同年代の方々から学ぶことも多いです。突然「忘年会の司会よろしく」みたいな、ムチャ振りもされますが(笑)、減量せなあかんわ、その上試合では殴られるわ...というボクサー時代を顧みれば、「アレより辛いことなすしね(笑)」。

京都からの贈り物 ver.2
京都産のスペシャル食材
- 17 -

虎杖のきんぴら

広河原・花脊の山畑から
山菜の変化球はいかが？

同品を販売している組織名に「グループ」とあるのは、その名のとおり、平成28年の4月、12名の有志でスタートした。その代表者である新谷久利さんは左京北部農林業地域振興協議会の会長を務めるなど、様々な役職を務めており、農家であり、生産者であり、販売者でもある。地の特産品を広めることに心を砕き、とりわけ「新京野菜」とよばれる中で、京の花街みょうがを栽培、広河原産の赤紫蘇で漬けた柴漬けなどをメインに扱う。その他、ふき昆布やふきサバ味噌なども製造販売しているのだが、今回、注目したのは虎杖(イタドリ)だ。高知などではお馴染みだが、京都では他の木の芽に比べると珍しいのではなからうか。タデ科の多年草で、酸味があるのが特徴だ。路傍の土筆を摘んで、佃煮にする...なんてのは今は昔だが、その土筆の佃煮か、炊いた蕨やきょうろに食感は近い。4月頃に若芽を摘み、湯に通し皮をむいて少量の糠とともに塩漬けし、酸味を



とって写真のきんぴらや山椒煮にする。年間で400kgほど漬けておき、その都度調理して真空パック、加熱して出荷する。夏には葉、秋には実、冬には根、そして春には芽。その春の味覚を、通年味わえる古来の知恵でもある。きんぴらとは言え、おぼんざいというほど強い味ではなく、最小限、雑味を封じたという程度だ。希望すれば、味を付けない素の虎杖の販売もあるので、気になった各位はぜひ。

取材協力：広河原里山野菜加工グループ 京都市左京区広河原下町359 ☎090(7349)3239

(写真左)「イタドリきんぴら」80g540円、「イタドリ山椒煮」「ふきサバ味噌」、他より大きく太い京の花街みょうがや夏みょうがが入った柴漬けなど、商品はほとんど同じ内容量で同じ価格だ

(写真下) 海老やサーモンに頼らず、食感を虎杖が担当。全て植物由来の生春巻きに。人参や水菜には塩を少々、アクセントにタカノツメを混ぜた。繊細なきんぴらの味を邪魔しないようにスイートチリやナンブラーより、足すならポン酢あたりで。同品40gを使用して、一皿780円といったところか

Power Generation
／ウチの元気印／ゴルフや釣りなど趣味多数
競技ボウリングはプロ級三宅 祥文
Miyake Yoshifumi

先代の頃から父とともに常客で、15歳でアルバイトとして働き始めた。「最初のウチは満席に慌ててしまってお客さんに激怒されて『大将呼んでこい!』と(笑)」。そんな時代もあったが、社長しかり、番頭さんしかり、同店をファミリーのように感じている。今は常客からお褒めの言葉が、「大将を通して伝わってくるんです(笑)。それが嬉しいですね」。

焼肉 江畑 (やきにく えはた)
京都市上京区六軒町通下長者町東入ル四番町 148-1
TEL.075(463)8739