

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>



11月は労働保険未手続事業「一掃」強化期間

11月の強化期間について、厚生労働省から強い要請が届いている。
周知のとおり、「労働保険」とは、「労働者災害補償保険(労災保険)」と「雇用保険」の総称であり、常勤、パート、アルバイトなど、雇用形態にかかわらず、労働者を1人でも雇っている事業は原則、



強制適用事業であり、成立手続を行う義務がある。
同省では11月を「労働保険未手続事業一掃強化期間」とし、全国において集中的な活動を展開し、各種事業主団体、個別事業主への訪問指導等を強化し、事業主へ制度の概要を説明し、自主的な手続を促すとしている。説明することによっても自主的に保険関係の成立手続を取らない事業主に対しては、職権による成立手続を実施し、併せて労働保険制度の一層の理解、周知を目的とした広報活動を行うとともに、未手続事業が多いと思われる業種別の一掃対策を強化する等、全国において集中的な活動を実施する。「一掃」という強いワードに、この件に関して重要視していることが伺えるが、実施事項は、下記の通り。

1. 労働保険制度の概要及び成立手続等についてのパンフレット・リーフレットを活用して訪問指導等を行い、説明することによっても自主的に保険関係の成立手続を取らない事業主に対して、職権による成立手続を実施する。
2. 厚生労働省及び都道府県労働局において、関係団体、事業主団体、地方公共団体等と連携を図り、労働保険制度が理解され未手続事業の解消が進むよう全国において集中的な活動を展開する。
3. インターネットバナー広告、各種SNS広告、新聞広告、動画広告、厚生労働省関係広報誌等の広報媒体を活用し、労働保険の一層の周知・啓発を図る。
4. 関係機関や関係団体等を通じて、労働保険制度の一層の周知・広報を図る。

「まさか!」でも「肝が冷え」ても冷静に診断書などの対応を

まずは中京料理組合にて実際にあった事案について、注意喚起された案件をご覧いただきたい。

昨日、外国人観光客の若いカップルが食事をされました。帰られた1時間後、店にカップルの父親からメッセージが入り、英語で「先ほど息子達が食事をしました。そちらで食べたもので食中毒になったので、食事代の返金、慰謝料の請求、そしてお金を指定日まで振り込んで欲しい。国際弁護士もたてます」といった内容の連絡が入りました。

同店は宿泊先も分らず、相手の体調を配慮した上で、「病院にて医師の診断書を取ってきていただきたい。その確認がない限り返金対応をしかねる」というメッセージを返信。それでも「本国では食中毒では病院に行かないのが当たり前」「こ

の店で食中毒になったことをネットに書き込む」などと送り返してきたという。何度もメッセージのやりとりを行い、最終的には「息子の様子も良くなった」ということで翌日以降は連絡もなく、事なきを得たというが、肝が冷える内容だ。もちろん、対応にも時間を取られる。

まず、同店が「焦って振込をしなかった」こと、そして万一、賠償対象になったとしても「医師の診断書の提出を求めた」こと。いずれも正しい判断で、冷静な対応だったとのこと。
クレームの類も様々な形になり、同件のような外国人に對しては国際的な対応が求められるようになったが、自店の非を疑っても、相手の詐欺



時代祭、4万人を超える人出

去る令和6年10月22日(火)、今年も時代祭が行



われ、市民約20000人の参加者が京都御苑から平安神宮までを巡行した。平日ではあったが警察発表では人出は約42000人。神饌講社列は午前10時過ぎに京都御苑に入り、御饗長、副御饗長らが健礼門前に揃った恒武天皇、孝明天皇を祀った御鳳輦に神饌を奉り大役を果たした(関連記事三面)。



64回+αの歴史 解散会で賑々しく幕

京都料理組合・京都府喫茶飲食生活衛生同業組合・京都洋食会・京都寿司のれん会・京蕎麦二八会などの団体が集い、64年の歴史を刻んできた



「京の味ごちそう展」その解散式が去る令和6年9月23日(月)に竹茂楼で開催され、料理生衛の理事長も長く務めた京の味ごちそう展の佐竹力総会長、高島屋京都店関係者ら約50名が出席し、高島屋京都店の上條智子店長は「いずれ違う形で展開できれば」と挨拶した。



百味會、75周年となる 百味展を祇園で開催

京都にあつて60余の名だたる料理、菓子、嗜好品の老舗が集う百味會。5年に1度開催される百味展が、去る令和6年10

月22日(火)・23日(水)の両日、祇園甲部歌舞練場にて開催された(関連記事三面)。



訂正

2024年8月号の二面におきまして、誤りがありました。舞鶴西料飲組合が、正しくは、「舞鶴料飲組合」でした。ここに訂正し、お詫びいたします。

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。



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 京都府飲国保会館3F
TEL 075(252)3145
FAX 075(252)0668

全飲連関西ブロック委員会 和歌山県白浜にて開催

去る令和6年10月9日(水)和歌山県白浜町のホテルシーモアにおいて、「令和6年度 関西ブロック委員会」が開催された。当日は全飲連齊藤会長をはじめ、当組合からは牧野理



議長ほか4名の副理事長が出席した。当日は、電車の大幅な遅延の影響で開始時間が遅れるハプニングがあったものの、会議では、ブロック提案事項の経過報告及び提案事項の発表、全飲連関係事項についての報告、審

議等が行われた。中でも多くの時間を割いたのが、クレジットカード手数料率の引き下げ問題で、かなり白熱した議論がかわされた。委員会終了後には懇親会が同ホテルにて開催され、多くの出席者が親睦を深めた。

議題は次の通り。

- 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.全飲連賦課金算定基準の見直しについて
- 4.原材料価格高騰等による価格転嫁について
- 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等について
- 6.第62回全国三重県大会について
- 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

第66回定期総会開催 下京料飲組合

去る令和6年10月3日(木)午後2時より、東華菜館において、下京料飲組合が定期総会を開催した。加藤理事を議長に選出し議事を進行、この間の物故者に黙祷を奉げた後、令和5年度の活動・決算報告、令和6年度活動報告・予算案が提案され質疑応答のあと各報告・議案とも承認された。

役員選考では、理事長に木村裕一氏が

全員一致で就任、木村理事長は「微力ではありますが、皆さんのためにお役にたつ組合でありたいと思います」と述べた。総会後は、組合員41名、相談役の加山氏、事務局3名の計45名が参加し、今回退任された役員を代表して藤井副理事長に花束を贈呈し、加山相談役の音頭で乾杯、懇親会を開始した。下京料飲組合の総会は規約で2年に1回の開催で、久しぶりに顔を合わせ楽しく、笑顔の絶えない時となり次回の再会を期して閉会となった。



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 京都府飲国保会館3F
TEL&FAX 075(222)2580

食物アレルギーが自店でおきてしまったら？

外食・中食での食物アレルギーについて、消費者庁から、飲食店の経営者や従業員、また患者や家族に向けた動画が配信されており、「ご覧いただきたい」という要望が届いている。

この一連のシリーズは、また「なぜ取組が必要か?」という現状や取組の必要性、「調理時のポイントは?」という飲食店での調理時や接客時のポイント、また「事故が発生したら?」という事故が発生した場合など、経営者向け、従業員



視聴はこちらから



向け、メニューの開発時における注意事項も含めて、立場やケースごとにそれぞれの動画があり、分かりやすい。いずれも3分台から8分ほどのYouTubeで、全体を通して観てもよし、ポイントを絞って観てもよし、どちらの

アプローチもできる動画が再現ドラマ仕立てのものもあり、「知ってますか?! 外食・中食での食物アレルギーの現状」という8分55秒の動画では、外食する家族のお子さんがアレルギー症状を起こして救急搬送されるといいうハードな内容。身が引き締まるので一

福利厚生をサポートする 生命共済制度について

全国中華料理生活衛生同業組合連合会から、表題について案内が届いている。経営者や従業員への必要最小限の保障のための、病氣・災害による死亡や不慮

の事故による入院などを保障する制度で、割安な掛け金で手頃に利用できるのとこの掛金などの詳細は下記のとおり。

秋晴れの下で開催 福知山市産業フェスタ

去る令和6年10月12日(土)・13日(日)の2日間にわたり、三段池体育館周辺において、晴天の下で16回福知山市産業フェスタが開催された。去年よりも多い13ブースが出店し、

市内循環シャトルバスも運行され、展示販売や飲食ブースなどで多くの人で賑わった。福知山市料理飲食業連合会もだし巻き実演やうどん・ビールやお茶等を販売し、両日とも終了時間を



【年齢と掛金】満15歳～満64歳まで加入可、満70歳まで継続可
年齢に関係なく掛金は一律

【加入資格】役員・従業員・パート・アルバイトも加入可

【24時間保障】業務上・業務外に関わらず24時間サポート

【契約配当金】年度末に収支を計算し、剰余金が生じた場合は契約配当金として返還例・配当還元率が50%の場合は掛金の50%を返還

【保障内容について】1口月額900円
(1～10口まで選択可能で、2口の場合の保険金額・掛金は2倍)

①病氣死亡	100万円
②災害死亡	200万円
③ケガによる障害	70～10万円
④ケガによる5日以上入院	1500円/1日

※保健期間は1年間(4月1日～3月31日)で、毎年自動的に更新
※加入日は1・4・7・10月の年4回

加入等の問い合わせは当組合、もしくは
◆全国中華料理生活衛生同業組合連合会 ☎03(5603)0288
◆一般財団法人 全国中小企業共済財団(全共済) 業務2課 ☎03(3264)1511 <https://www.zenkyosai.or.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

京都で一軒
破れるまでハゲヌ
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

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

— 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

京仕込
キンシ正宗
◆キンシ正宗株式会社

鯉節 昆布 陸海産割烹材料
鯉削節製造 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

削節製造卸
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/後西町7番地
Tel (075) 671-4124
Fax (075) 681-3253
〒601-8357 URL:<http://www.kyoto-katsuo.co.jp>

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

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

清酒
月桂冠

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

秋の恵比須祭を斎行 ご開帳は延期に

去る令和6年10月19日(土)午後2時より、山蔭神社において、恵比須祭が行われた。寺田紳一組合長、高橋英一敬神会会長、各組合員、関係者ら18名が参列した。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。あいにくの雨天で、予定されていた同社の祭神である恵比須神のご開帳は延期となった。例祭後の理事会冒頭、高橋会長は「ご神体にお目にかかりたかったが、近いうちにお願したい」と挨拶、また室川宮司は恵比須神が木造のため雨天でのご開帳はリスクが高いこと、また元々は組合がお守りしていたものを同社が預かることになった経緯、ご開帳は来年に延期と説明した。



桓武天皇、孝明天皇を祀った 御鳳輦に神饌を捧げる大役

去る令和6年10月22日、今年度の時代祭が行われ、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名が参加し、御饌長をはり清の森本知行氏が、副御饌長をみつはし陶舗の三橋立季氏がそれぞれ務め、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、建礼門前では鷲尾隆久平安神宮宮司らとともに在所祭が行われ、桓武天皇、孝明天皇を祀った二基の御鳳輦(こほうれん)に神饌の奉る御輿に神饌を奉り、神饌を奉てん、御饌長らも玉串を奉り、同組合の年間三大事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



平安神宮宮司らとともに在所祭が行われ、桓武天皇、孝明天皇を祀った二基の御鳳輦(こほうれん)に神饌の奉る御輿に神饌を奉り、神饌を奉てん、御饌長らも玉串を奉り、同組合の年間三大事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

令和6年度上半期(4月~9月)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、歳入の保険料・一端を担い、正午に御所を出発する際は、列の殿を担う。

京料理展示大会 コロナ前の形に完全復活

来る令和6年12月13日(金)と14日(土)の両日、第118回京料理展示大会が例年どおり、京都市勸業館「みやこめっせ」にて開催される。場内に相当数の席

でイートインスペースが復活し、会場での飲食、提供も可能となり、コロナ禍で行っていた制限が完全になくなり、



従前の形での開催となる。

国保だより 第479号

京都料理飲食業国民健康保険組合
TEL 075(256)3326 FAX 075(256)6438
京都市中京区二条通富小路東入ル
編集人 石谷彰男

健康づくりカレンダーなど 各種、お送りします

11月29日に、全ての組合員の皆様あてに、「健康づくりカレンダー2025」に加え、「加入資格チェック」は、必ず、全ての項目をチェックされて、ご自身やご家族の方に、次のような変更があった場合は、「速やかな届出」が必要で、各所属組合に連絡の上、手続きをお願いいたします。

◆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

マイナ保険証についての 質問にお答えします



Q1 12月2日以降、健康保険証が廃止されるのですが、健康保険証が使えなくなるのですか？

国は、本年12月2日に健康保険証を廃止して、マイナンバーカードに健康保険証を登録(「マイナ保険証」)することとしています。料飲国保組合では、本年12月2日までは、有効期限が令和7年11月30日までの健康保険証を発行していますので、記載している期限まで有効です。12月2日以降に、健康保険証を紛失したり住所や氏名変更等により健康保険証の記載事項が変更になった場合は、新しく健康保険証は交付されません。変更届や再交付申請書を提出していただき、「マイナ保険証」を登録している場合はその登録情報の変更を行い、「マイナ保険証」が無ければ「資格確認書」の交付をします。

Q2 マイナンバーカードを持っていないのですが、健康保険証が無くなるとうすれば良いですか？

「マイナ保険証」を持っていない場合は、現在お持ちの健康保険証の有効期限(令和7年11月30日)が切れるまでに、料飲国保組合から健康保険証の代わりになる「資格確認書」を交付します。申請は不要です。

Q3 マイナンバーカードを持ち歩きたくないので、「資格確認書」を交付して欲しいのですが…?

「マイナ保険証」の登録をされている方に、「資格確認書」を交付することはできません。



令和6年度上半期中間決算 国保財政の安定化を目指して

	R6年度	R5年度	増減	伸び率
歳入額	12億8,731万5千円	14億7,176万5千円	△1億8,445万円	87.5%
うち国民健康保険料	4億5,072万8千円	5億2,766万8千円	△7,694万円	85.4%
うち国庫支出金	5億5,229万3千円	6億1,277万1千円	△6,047万8千円	90.1%
歳出額	9億1,406万4千円	8億4,071万8千円	7,334万6千円	108.5%
うち保険給付費	4億3,248万3千円	3億9,263万8千円	3,984万5千円	110.1%
うち高齢者関係拠出金	3億8,428万2千円	3億5,391万9千円	3,036万3千円	108.6%
歳入歳出差引額	3億7,325万1千円	6億3,104万7千円	△2億5,779万6千円	59.1%

国庫支出金が減少した一方で、歳出の保険給付費(医療費等)や高齢者関係拠出金が約1割程度増加したため、歳入から歳出を引いた差引額は2億5,779万6千円と約40%減少となりました。10月以降の下半期は保険料の更新に伴う増収が見込まれますが、収支状況は厳しく、令和7年度への繰越金の減少が懸念されます。

5年に1度、75年の節目に 甲部歌舞練場で盛大に

百味會による75周年記念の百味展では、会場である祇園甲部歌舞練場に料理、菓子、嗜好品の記念展示や、茶席、点心席、また販売コーナーなども設けられ、老若

男女、また花街からも多くの来場者で賑わい、都倉俊一文化庁長官も訪れ、今上天皇の再従妹である彬子女王の来臨もあった。



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あります。

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
☎ 0120-201-580(フリーダイヤル)
www.chushin.co.jp

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

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

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 京都市下京区朱雀山蔵町48-1(京都中央卸売市場)
TEL.075(311)1155(代) FAX.075(313)3535

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 直販店 西洞院通 外商部

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蔵小路下ル蔵堀川町293番地1 堀川通四条ビル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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

任期？知りません、命尽きるまでです(笑)

今更なる
言いたい放題

今は亡き、自店の先々代にあたる父から 享年と同じ歳で、引き継がれたと思う

京都府寿司生活衛生同業組合 理事長 佐々木邦泰

理事長を務めていた亡父との 数奇な年齢の一致に背を押され

今年の6月、総会において由緒ある京都府寿司生活衛生同業組合の理事長の任を拝命しました。他にも東山料理飲食業組合の理事長も2022年にお受けしていますし、この京都府料理飲食業組合連合会の副会長でもありまして、お断りしてきましたんですけれども、振り返りますれば、当店の先々代にあたります父も理事長をさせていたでして、任期中に他界したんですね。組合にはご迷惑をおかけ

したと思います。享年72歳で、現在、私がかろうど72歳。「ああ、今がお受けする時かな」と。亡き父が「頑張れ」と言っているような気がしています。バトンを継ぐ思いでお引き受けしました。遺志を継いで組合をちょっとでも良くしようというように考えております。父がどういたう思っているか、分りませんが、父のことは、父のことで、せえ」と言っているんじゃないかと。

例えるなら、出前は映画で 店内席は音楽ライブのようなもの

店を継いでからは、一方、出前は映画。誰が観ても一定に満足いただける味をお出ししないといけない。仕事は何でも楽しい。「しんどい」と言うても仕事はできません。楽しみと喜びを持つてやらないと。具体的には、どなたも同じやと思うんですが、まずは自分の技術の上達。そしてお客様への喜び。当たり前のことですが、これを忘れたらダメ、諦めたらダメ、



それで終わるんです。諦めなかつたら？何が見えてくるんです。喜びなんです。

動けば、何かが生まれるはず 動けるうちは、辞めない

最も考えるのは「みんな、楽しいのかなあ」と。「僕の楽しさと、僕以外の人の楽しさが一致するのやるか？みんなの楽しさって、何なんやろ？」と。昔は理事会でコーヒーとケーキ出してたんですよ。誰かから理事会も皆さんの店を持ち回りでやりたいんです。腹ペコでは良い案も出ないし、美味いモンを食べてたら名案



え？任期？ええっと、知らない(笑)。任期、死ぬまで(笑)。いや、本気で。一旦、お任せいただいた以上は少なくとも5年周期で考えたい。5年ぐらいいはまだ生きれるやろう、と(笑)。

京都府寿司生活衛生同業組合

昭和37年11月
加盟店舗数：95軒(令和5年4月1日現在)
【事務所】京都市下京区朱雀分木町80
関連12号棟1階
TEL)075(321)5448
FAX)075(321)5400

佐々木邦泰(ささきくにやす)

鯖姿寿司を名代に、天明元(1781)年から続く京寿司専門店「いづ」の七代目。父の入院中に、10冊を超えるノートに引き継ぎ事項をビッシリ書き溜め、家業を継いだという苦勞話的なエピソードあり。祇園街の顔のひとつでもあり、花街やいわゆる「遊び」にも造詣が深い。



Power Generation

ウチの元気印



遠藤 佳奈
Endo Kana

好物はお肉と、お米です。お肉はフィレ派、お米は白米派！
前職は接客のひとつの完成形であるCA。若女将として8年、より深い食材への理解、経理や庶務とともに3人の子育て、細々と苦勞もあったが、「L.A.から何度もご来店くださるお客さまに初めて接客した際に、『13回来てやっと店のファミリーに会えた!』と(笑)」。そんな喜びに支えられながら、八坂エリア屈指の名店を支える存在だ。

京都祇園 天ぶら八坂圓堂 (きょうとぎおん てんぶらやさかえんどう)
京都市東山区小松町566
TEL.075(551)1488

価格は日によって幅があり、2kg5000円~10000円の間。当地の飲食店では丸ごと使ってクリームコロッケにすることもあるという。これも地元ならではの贅沢だろうが、食べてみたい



がって2日目には色が黒っぽくなりはする。だが同社によると「捌いてからの方が甘みも増し、食感もモチリとして美味しい」とのこと。舞鶴では「丸ごと唐揚げに」「いやフライに」という愛好者もいるというが、そこはご当地ならではの贅沢か。まずは生で、頭は唐揚げで、が王道だろう。鮮魚店では1尾100円程度。それでも手頃だが2kg(およそ100尾)であれば数千円で仕入れも可能だ。カニ漁が始まって底引き漁が終わる春までは出会えるチャンスはあるので、ぜひ。

取材協力：株式会社まいづる食生活 舞鶴市字引土1297-6 ☎0773(60)2143

ツチエビ

そんなにルックス 悪いでしょうか？

地域によってはドロエビ、モサエビ、ガスエビとも。京都では主にツチエビと呼ぶ。同欄で長年、ぜひ紹介したいと狙っていた食材だ。9月から底引き網漁が解禁となりそこで揚がるのだが、11月以降はズワイガニ漁が解禁になるため9月~10月が出会える時期になる。一部では「幻のエビ」などとも言われるが、例年なら「9月、10月はしよっちゅう見かける」と同社はいう。今年に限っては週に2~3回の漁はあるものあまり揚がらず、カニ漁解禁ギリギリのタイミングでようやくかまえた。「甘エビに比べてもより甘く、ねっとり太い味わい」と評判のこのツチエビ、他のエビよりも色が深い、有り体に言えば美しくないというのが敬遠される理由なのだろうが、写真をご覧くださいでもさほどルックスが悪いとは思わないのだが、いかがだろう。実際、揚



身もご覧のとおりで、確かに頭の変色は早く、節部分もやや鈍い色だが、それを上回る太さとコックリと深い甘みだ

京都からの贈り物

ver.2

京都産のスペシャル食材