

# 京都料理飲食新聞



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

「おつくり盛り合わせ」はカマスの焼霜、鱈の炙りなど8種で1800円。にぎり寿司にはこれらのネタが載るわけで、当然人気



### 海近、漁師直仕入れ 魚種と鮮度に偽り無し

いきなり 白羽の矢 各組合の名物をぬきうち紹介



こんがり(カワハギ)、丁半(ふぐ)、よめさんがつくり(キウウセンペラ)、良良し(イボダイ)…。当地ならではの呼び名が品書きに並ぶ。年間を通して捌く魚種は100種を優に超えるだろう。早朝から漁港に足を運び、漁から戻る船を待つ。「水揚げ中に虎視眈々と狙ってます(笑)」と若主人の黒木直人

さん。使うのは懇意の漁師から直接買い付ける天然物のみ。シビ、石鯛、鱈など8種を盛り込んだ造り盛り合わせ。中央のヤリイカにご注目。飾り庖丁は「入れんとたんで盛れないんです(笑)」という生かり具合で、色も半透明、歯応えも充分で実に甘い。他の魚も「コリコリ」とした鮮度が見るだけで分かる。この鮮度のネタが載る寿司、赤貝やあわびが2貫で700円とこれまたお値打ち。昨今、厚みがあった中がレアなアジフライが人気だが、同店ではちと違う。「小さければ小さいほど良いんです。おろし骨ごと揚げますから」といい、品書きにあれば常連は必ず注文するという。衣

**お食事処 たつや** (おしょくじどころ たつや)  
京丹後市峰山町新町1794-3 ☎0772(62)4499  
17:00~21:30(L.O.21:00) / 月火休  
寝かした方がよいもの以外は、基本的に宵越しの生は出さないという鮮度管理。写真の他にもあら汁や数皿で構成する丹後の肴、自家製アンチョビを使ったピザやハンバーグなどの洋食もあり、地の酒のラインナップも豊富で、左党からちびっ子まで全方位フォローするメニューは厚い



## 総会日程が決定

京都府料理飲食業組合連合会、ならびに京都府料理飲食業福祉厚生事業協会の総会が次の日程で開催を決定した。

[日時] 令和7年5月27日(火)  
京都府料理飲食業福祉厚生事業協会定時総会 (16:00~17:00)  
京都府料理飲食業組合連合会理事会 (17:00~18:00)  
合同懇親会 (18:00~)  
[場所] 京都ホテルオークラ



### 店でも食べて欲しいけど フグを気軽に家庭でも

去る令和7年3月11日(火)、京都府ふぐ組合がふぐ料理教室を行った。今年で11回目。ふぐは店で食べて欲しいのだが「家庭でも気軽に」というふぐ食推進の環境で、吉田昌弘理事長ら同組合の技術部長から7名が講師として参加、24名の一般参加者(自前の柳刃庖丁持参のりピー



### 頑張れ未来の名工たち 令和7年度調理師試験

令和7年度の調理師・製菓衛生師試験が次の日程・要領で行われる。飲食業界にとっても、料理人を志す新たな人材は宝。身近に受験者がおられる各位には、厚いサポート、応援を。

- 1.試験日時  
令和7年7月13日(日)  
13時30分~15時30分(集合時間13時10分)
- 2.試験会場  
京都会場：京都大学 吉田南構内 (京都市左京区吉田二本松町)  
福知山会場：福知山商工会議所 (福知山市字中ノ27)
- 3.受験申込期間  
令和7年4月8日(火)から4月25日(金)までに、書留郵便により提出 (令和7年4月25日の消印有効)
- 4.出願書類提出先  
〒530-8799  
日本郵便株式会社 大阪北郵便局留 (大阪市北区中之島5-3-51)  
大阪府立国際会議場11階  
関西広域連合 調理師試験担当宛



詳細は左記二次元コード、または下記 URL を参照  
▶ [https://www.kouiki-kansai.jp/koikirengo/jisijimu/shikakumenkyo/chyouri\\_top/tyourisisiken/8998.html](https://www.kouiki-kansai.jp/koikirengo/jisijimu/shikakumenkyo/chyouri_top/tyourisisiken/8998.html)

## 令和7年度労働保険の年度更新期間は 6月2日(月)~7月10日(木)です

労働保険(労災・雇用保険)について、事業主は令和6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7年度の概算保険料の申告・納付の必要があります。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2日(月)~7月10日(木)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(585)2521

### 訂正

2025年3月号の一面におきまして、誤りがありました。雇用保険料率の引き下げについて、「失業等給付等の保険料率は、労働者負担・事業主負担ともに5.5/1000」としましたが、正しくは「失業等給付等の保険料率は、労働者負担が5.5/1000、事業主負担が9/1000」でした。ここに訂正し、お詫びします。

# 京都府飲食生活衛生同業組合

京都市中京区二条通富小路東入ル 京都府飲食生活衛生同業組合 3F  
TEL:075(252)3145  
FAX:075(252)0668

## スタッフ確保、年収の壁etc. 人材育成&労務セミナー開催

去る令和7年3月19日(水)、京都府飲食生活衛生同業組合青年部主催にて、人材育成&労務セミナーと題し勉強会を下京区の会場にて開催しました。



人材育成と労務セミナーの様子

飲食店における人材不足が深刻な中、既存スタッフの離職率を下げ、やる気を引き上げながら成果を上げていくことが求められています。



人材育成のテーマでは、強い組織と衰退組織の違いや、人が職場を辞める本当の理由。組織作りにおけるミッション、ビジョン・バリューの在り方。マネジメントとは何かなど、

青年部では今後も、このような活動をし、新しい情報共有の場を設けて行きたいと思っております。

京都府飲食生活衛生同業組合青年部 部長 中谷安志

## 京都魚菜鮮商協同組合 通常総会を開催

去る令和7年2月25日(火)、京料理畑かくにおいて京都魚菜鮮商協同組合第69期通常総会を開催、2024年度事業報告、

決算報告、2025年度事業計画案、予算案などが審議された。役員改選については田中登理事長以下副理事長、専務理事

留任。吉川理事が退任し上田倫正氏が新任。その後、京都魚菜鮮商協同組合青年会や賛助会の面々と懇親会を開催した。

## 京都魚菜鮮商協同組合青年会も 同日同所にて、通常総会を開催

右記と同日、同所にて、午後6時より京都魚菜鮮商協同組合青年会通常総会も行われた。7名が出席。櫻井登之会長の挨拶に始まり、田中良典副会長が議長に選出され、昨年度の事

業報告と決算報告並びに今年度の事業計画と予算案について審議された。会員数減少に伴う活動内容や予算の見直しなどの必要性を共有し、課題解決に向けて引き続き試行錯誤していくことを

確認し合い、すべての議事について全会一致で承認された。親組合の京都魚菜鮮商協同組合と同日同所での総会開催であったが、総会後は合同で懇親会が行われ、親組合や賛助会の各位と親睦を深めた。

# 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 3F  
TEL&FAX:075(222)2580

## 西部地区役員講習会に参加 「伝統と創作と」

去る令和7年2月19日(水)、愛知県組合主管で西部地区役員講習会が名古屋市の「国際調門学校名駅校」にて行われた。本講習会は毎年早春のこの時期に近畿地方を中心に近隣の役員が集まり、料理の研鑽と役員の情報交換を目的に行われるもので、今年も三部構成で実施された。

冒頭、愛知県組合の神野理事長から歓迎の挨拶、全中連の光森会長の挨拶のあと愛知県の林名誉会長から趣旨について「コロナ以降食文化も変革の時期を迎えています。今は厳しいですがこの時期を乗り越えたいと未来があり私も楽しみです。その意味でも料理も従来の伝統料理も大切にしながら発想を変えて創作料理が必要だ」との説明があり、今回は「イタリヤ料理リベルタ」のオーナーシェフ、堀安氏を講師にイタリヤ料理を取り入れ

た創作中華の実演講習が行われた。一品目はスパゲッティの代用で中華麺を使った拉麺deポロニヤ風ミートソース。さらにはピザの上にエビチリや酢豚をトッピングする料理など、斬新なイタリヤンと中華のコラボ料理で、伝統の料理も守りつつ、さらには斬新なアイデアでの創作や工夫が肝要だと参加者の表情からもうかがい知れた。早速、普段使っていないオリイブオイルを仕入れ、香り確かめながら試作する組合員も多かった。

二部の経営講習会では、(株)バリュ代表取締役木下氏による講演会で、再来店の最大化を実現する集客法則と、全国成功事例を挙げる内容であった。飽食の現代にあった「肉体労働」「頭脳労働」以外に「感情労働」があり、五感による刺激商品の必要性を力

説。主力商品を入り口近くに見せる工夫やインパクトのあるポップやメニュー作りなど、利用客の来店時に訴える仕掛け作りの重要性を説く講演であった。

は前菜の五種盛りやホタテのスープ、北京ダック、大エビの黄金揚げ、黒酢酢豚など紹興酒を酌み交わし、和やかな雰囲気でも有意義な時間となった。

今回の研修会を通じて自社への取入れは勿論の事、京都の中華料理業界の発展の為に繋げていく事が肝要であると再認識させられる会となった。

その後の交流会では場所を移し、広東料理「王宮」にて各地の役員達との和やかな懇親会での情報交換の時間。メニュー



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>

## 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

削経節製造卸 業務用食品卸

### 京都経節株式会社

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>

### 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)

鰹節 昆布 陸海産割烹材料  
鰹節製造 業務用食品卸

### 傘 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

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  
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

飲食業専門職業・人材紹介&アウトソーシングの

### KYOSEISHA 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

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・資金台帳作成・就業規則作成 } 相談・指導

### 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 堀川通四糸ビル9階  
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

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

世界を美味しく健康に

おさびは、美味しい。ずいぶんおさびの一種の香りと味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。

おさびは、美味しいだけではない。おさびは健康に利用されています。ダイエット、育毛、肌荒れ、髪抜け防止などの作用を持ち、人々を豊かにします。

私たちは、最高品質のおさび(アフリカ)と、機能性研究のためおさびを産出する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。

### 金印おさび

金印物産株式会社 ☎0120-021-887

### 珍味問屋 株式会社野田屋

海産珍味・山菜珍味・料理材料・業務用食品卸

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

# 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

## 「新たな世代が新たな扉を」 新たな体制で次なる3年に

去る令和7年3月27日(木)午後5時より、京懐石美濃吉本店竹茂楼において、京都料理組合が定時総会を行った。参加者は58名。令和6年度の事業報告、収支決算、令和7年度の事業計画、収支予算など全て承認された。一部規約改正も行われ、会計年度を5月1日に始まり、翌年4月末日とする。また定時総会を6月に開催することになった。

また今年度は役員改選の年であり、総会中に臨時理事会を設け、新たな役員を選任、寺田紳一組合長以下、多くは留任、新たに松山吉之氏、藤谷礼子氏、三島太郎氏、安念尚志氏、佐々木勝悟氏、左聡一郎氏の6名が理事に名を連ねた。また、副組合長に辰馬雅子氏、園部晋吾氏、会計に松山吉之氏が三役の新たな人事となった。寺田組合長は「もう1期、務めさせていただくが、これまでの任期中、特にコロナ禍を境に世の中の仕組みも変わった。これからは新たな世代を中心に、新たな扉を開いていって欲しい」と挨拶した。総会後は同店で懇親会が開かれ、来賓には西脇隆俊京都府知事、松井孝治京都市長も揃って駆けつけ、京舞も披露され、参集した74名が親睦を深めた。



# 国保だより

第484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

## 事業計画・歳入歳出予算 保険料改定などを承認

去る令和7年3月4日(水)ホテルモントレ京都(京都市中京区)において、第149回通常組合会・令和6年度単位組合代表者会議を開催し、別記の7議案が承認されました。

役員の選任では、新しく下京料飲組合の木村理事長が理事に選任されました。また、医療費の増加や後期高齢者支援金等の高齢者関係補助金に対する国庫補助金が減額されていることから保険料負担が増加しており、その赤字解消のために、保険料の医療給付費分の月額限度額及び後期高齢者支援金分、介護納付金分の改定が承認されました。令和7年度予算は、保険料改定により保



## 「料飲国保のご案内(保存版)」 など、届きましたか?

今年4月に、令和7年度版の「料飲国保のご案内(保存版)」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? マイナ保険証や資格確認書の説明、届出が必要な場合等、参考にしてください。また、保険料の計算や各種届出様式、

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

除料収入は増加していますが、被保険者数の減少により、ほとんどの歳入・歳出科目で減少しています。引き続き、厳しい財政運営になると思われませんが、組合員・被保険者の皆様が健康で安心した生活を送ることができ、よう、役職員一同、簡素で効率的、持続的な料飲国保の運営に努めてまいりますのでどうぞよろしくお願いたします。

### 4月1日からの保険料改定

医療給付費	現行		令和7年4月1日~	
	月額	月額限度額	月額	月額限度額
医療給付費	-	52,500円	-	54,100円
後期高齢者支援金分(1人につき)	3,500円	14,000円(4人分)	4,000円	16,000円(4人分)
介護保険納付金分(40歳~64歳1人につき)	3,500円	14,000円(4人分)	4,500円	13,500円(3人分)



- ### 〈第149回組合会で承認された議案〉
- 役員(理事)の選任
  - 令和7年度事業計画
  - 令和7年度組合会計歳入・歳出予算
  - 令和7年度特別会計歳入・歳出予算
  - 組合規約の一部改正「保険料」
  - 組合規約取扱規則の一部改正「交付金」
  - 令和7年度法令遵守(コンプライアンス)実践計画

## 新しく人間ドック、 ミニドックの委託契約をした 医療機関です!

- 4月から新しく人間ドック等の委託契約をした医療機関です。
- ◆人間ドック・脳ドックの実施医療機関 [追加]
    - ・日本バプテスト病院(京都市左京区)
    - ◆ミニ人間ドックの実施医療機関[追加]
      - ・御池クリニック(京都市中京区)
      - ・御池クリニックレディースプラザ(京都市中京区)
      - ・四条烏丸クリニック(京都市中京区)

### 令和7年度 料飲国保組合 歳入歳出予算の概要

〈令和7年度予算の特徴：令和6年度当初予算との比較〉  
[予算総額] 23億3,647万2千円(-4,565万2千円 1.9%減)  
[歳入] ◇保険料の増加(保険料の改定、被保険者数の減少)(+1億5,230万8千円 14.8%増)  
◇国庫支出金(国庫補助金)の減少(-7,237万4千円 7.2%減)  
[歳出] ◇保険給付費(医療費等)の減少(-1,309万1千円 1.2%減)  
◇高齢者関係拠出金(後期高齢者支援金、前期高齢者納付金、介護納付金)の減少(被保険者数の減少 -7,749万9千円 8.4%減、国庫補助金も減)  
◇総務費の増加(パソコン端末機の更新300万円 2.4%増)

### 令和7年度 歳入予算 (単位:円)

歳入科目	令和7年度予算	令和6年度当初予算	増減	伸び率
歳入総額	23億3,647万2千	23億8,212万4千	-4,565万2千	↓ 98.1%
国民健康保険料	11億7,902万2千	10億2,671万4千	1億5,230万8千	↑ 114.8%
国庫支出金	9億3,981万9千	10億1,219万3千	-7,237万4千	↓ 92.8%
その他補助金	670万8千	630万8千	40万0千	↑ 106.3%
共同事業交付金	3,604万9千	3,604万8千	1千	100.0%
財産収入	330万6千	309万1千	21万5千	↓ 107.0%
繰越金	1億6,995万3千	2億9,615万5千	-1億2,620万2千	↓ 57.4%
雑収入等	161万5千	161万5千	0	100.0%

### 令和7年度 歳出予算 (単位:円)

歳出科目	令和7年度予算	令和6年度当初予算	増減	伸び率
歳出総額	23億3,647万2千	23億8,212万4千	-4,565万2千	↓ 98.1%
総務費・組合会費	1億2,677万1千	1億2,377万1千	300万0千	↑ 102.4%
保険給付費	11億1,762万3千	11億3,071万4千	-1,309万1千	↓ 98.8%
後期高齢者支援金等	4億4,269万5千	4億6,048万6千	-1,779万1千	↓ 96.1%
前期高齢者支援金等	1億9,870万3千	2億4,103万7千	-4,233万4千	↓ 82.4%
介護納付金	2億0,714万6千	2億2,451万4千	-1,736万8千	↓ 92.3%
共同事業拠出金	5,821万7千	6,364万3千	-542万6千	↓ 91.5%
保健事業費	6,792万4千	6,560万5千	231万9千	↑ 103.5%
予備費・諸支出金	1億1,739万3千	7,235万7千	4,503万6千	↑ 162.2%

### 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御池上ル  
☎(075) 211-2940(代)  
FAX (075) 211-0343

### 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

京都フィナンシャルグループ  
京都銀行

### 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

### 京都中信アプリ

スマホで信用金庫はじめます  
便利に!

便利な機能であなたをサポート  
その他、アプリ機能の詳細またはダウンロードはホームページをご確認ください。



# 自分と同一年。健康でいてもらわねば。

高見 浩

## まずは「出血を止めました」と。これからは健康体の維持ですわね。

### 西京都料理飲食業組合 理事長 高見 浩

#### お受けしてから3カ月 かなり頑張りました

非常に急だったんですが、2024年の12月3日に臨時総会を開催しまして、そこで理事長に就任しました。まあコロナ禍で組合もかなり疲弊した状態で、運営についても見直しをしなければならぬかと思っていました。まずは保険料については、ずっと以前から申し上げてはいたんです。「集金はやめましょう」と。もちろん、御用聞きではないですが対面の

良さはあるんですけども、現金を扱うリスクもありますし、振込が引落しにさせたいところ、と。事務所移転もずっと模索はしてきて、せんしょうの辰馬さんが「ウチの2階でよければ使ってください」とおっしゃってくださった。たいへん助かりました。確定申告についても手を入れました。というか、青色申告で一括だったんです。が、白色申告でも構われないという方もお

られるので、これは個々で選べるようにしよう、と。細々したとも含め、これらをまあ3カ月ほどでガツと進めました。なかなか大変でしたが(笑)、維持費も下がりましたので。

#### 組合員を増やすことは急務 100軒増も不可能じゃない

理事の選任もやり直しまして、さあ、これから。まずは組合員を増やさないといけません。何よりも急務です。これもコロナ禍でずいぶん減ってしまったので。これについては、ローラー作戦じゃないです。あれが思いつくお店に勧誘に行くというものが正攻法でしょうね。もともと団扇とか、ツールを作つて西院駅で配布して組合の周知を図るようなこともしてました。四条大宮とか西院は、もともと庶民的な個人店が多いので、組合向きなんです。決して楽観してはいませんが、50軒、100軒と増やすのは不可能ではないと思っ

0軒と増やすのは不可能ではないと思っ



**高見 浩**(たかみひろし)

創業は元治元年。四条大宮で塩干物を扱う店として創業し、鮮魚の扱い、明治の名を伝へ、京料理の店に。三代目で西院に移転し長く営んだが、当代である五代目が平成30年に宮川町に移転。2Fには座敷も設え、お茶屋へ仕出しも行う花街の店「宮川町わたる」に

**西京都料理飲食業組合**

昭和34年8月  
加盟店舗数：40軒(令和6年4月1日現在)  
【事務所】京都市右京区西院安塚町23  
TEL:0770(1791)4567  
FAX:075(322)1914  
せんしょう内

## 京都からの贈り物 ver.2

### メ 鯖ピクルス

保存食から、料理に  
酒肴から、おかずに

同社の設立は2015年6月。今出健太プロダクトマネージャーは言う。「祖母が鯖の塩漬やへしこを作っていて、地元の食文化を守りたいと思って」。そのへしこは当地でも評判で、錦市場で振る舞っていたともいい、さらに遡れば曾祖父母が大阪で営んでいた洋食店にたどり着く。間人に、そして家に伝わるその鯖の味、「それを糠床から考え直したんです。ヨーグルトやナンプレー、ワインなどを加えた糠床で作った「へしこによく似た鯖」、旨米鯖(UMAI SABA)という商品をまず開発。熟成と旨味に特化した手法で、塩分が高い通常のへしことは根本的に異なる。この旨米鯖を、さらにリンゴ酢ベースに白ワイン、コリアンダー、コショウなどを加えた液に漬けたのが同商品だ。便宜上ピクルスと名乗るだけで、強い酸味はなく、先述のとおりで、いわゆる保存食の強い塩味もない。同社の表現を借りれば、「旨米鯖を炙って、メ鯖風に仕上げたピクルス」となる。インパクトや味の輪郭はあるが、極めてマイルドな味である。京丹後が誇る素材と味に磨きをかけた一品は、既に立派な料理なのでアレンジも難しいところだが、和食から洋食に転化したものを、再度、和に戻すというアプローチも面白い。

上)「旨米鯖のピクルス」は120g入りで1瓶918円。他にも燻製オイル漬けや、味噌を加えたりエトトなど、逸品がシリーズでラインナップ。魚介に限らず当地の食材に敬意を払う

左)お相手は野菜が正解ということで、小ぶりの玉ねぎ1/4を炒め、1/4を水でさらして、菜の花、タカノツメと合わせて南蛮漬風に。軽く塩を打つだけで、漬け液と和えれば充分。30g使用で680円ぐらいの売価で

取材協力：株式会社 SEACRAFT  
京丹后市丹後町間人1830番地  
☎0772(75)8080

## Power Generation

ウチの元気印

10年続いているダイツチップやフライトもカスタム

**森脇 勇介**  
Moriwaki Yusuke

専門学校から修業を経て家業に就いて7年半。「スチコンとか、学校にあった最新機器は、実際はそうそう現場にはないですよ(笑)」。働き始めて感じたそんな細かな戸惑いも、今はもうない。目で見ると、触ると、覚えるを繰り返して、父である大将からも味に修正が入らなくなり、一発OKも増えた。「こうして味は継がれていくのか」と実感する日々だ。

旬味 花りん(しゅんみかりん)  
京都市東山区八坂新地富永町108  
TEL.075(531)1157