

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

剰余金を還元する案などを承認

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 定時総会 京都府料理飲食業組合連合会 理事会

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会(以下、事業協会)が去る令和7年5月27日(火)、京都ホテルオークラにおいて午後4時から令和7年度の定時総会を、京都府料理飲食業組合連合会(以下、連合会)が同日午後5時から理事会を、それぞれ開催した。

事業協会の総会について特に重要な議題としては、昨年の総会より剰余金の使いみちが、議題となっていたが、事業協会に事務委託している組合に、剰余金の一部を「労働保険加入推進補助金」として昨年度の会費額に応じて各組合に還元し、労働保険の加入促進に役立てていただきたい、と提案。これが認められ、その他の議案も全て承認された。

事業協会は労働保険未加入事業所の一掃を

目指し対策を強化して、おり、牧野順二理事長は「労働保険は強制加入であり、求人の際にも必須となる。加入事業所が増えれば、定期的補助金を分配することも可能で、組合全体の増強にもつながる」と述べ、理解と協力を求めた。

また牧野理事長の就任と同時に、新たに三嶋吉晴氏が理事長代理に、吉田昌弘氏が常任理事に、

理事に、木村裕一氏と藤田恒二郎氏が理事に就任した。

連合会も提出された報告、議案は全て承認された。役員人事としては、それぞれ常任理事、監事を務めた本村哲朗氏と上野博史氏が退任したことをうけ謝意が述べられ、新たに木村裕一氏が常任理事に、田中登氏が監事に、杉山公和氏が理事に就任した。

また事務局長(先述の連合会規約改正により事務長から変更)には、土居豊弘氏が就任している。

同時に去る令和7年3月31日付で、宮津料飲組合が解散したことにもない、同組合の脱退が報告された。

総会、理事会の終了後は合同の懇親会が行われ、体制を整え新たな1年に向けて乾杯し、懇親を行った。



合格率実績は100% 一歩先のワインメニューに

来る令和7年9月3日(水)に、一般財団法人日本ソムリエ協会(J.S.A)認定のワイン検定(ブロンズクラス)が行われる。講師の1人が先頃、ワインエキスパートの資格を取得した中立売組合の藤田恒二郎理事長で

あり、組合員各位に、何か還元できないか?という発想で、「ベーシックな内容ですが、それだけにブロンズクラスでも値打ちはあると思います」とのこと。

主にワインの品種について講習で学び、検定試験が行われる。



少人数ではあるが、すでに去る4月に1度同検定を実施しており、合格率は何と100%!

合格者にはワイングラス型のバッジが贈られる。「ワインを出したいけど詳しくなくて...」「資格は欲しいけどソムリエは難しいし...」という組合員各位、名講師による検定は大チャンスだ。

組合員増・広報に力点を 寿司生衛総会

去る令和7年5月8日(木)、午後6時より、ウエスティン都ホテル京都において、京都府寿司生活衛生同業組合が第63期定時総会を開催した。令和6年度の事業報告、決算報告、監査報告、令和7年度の事業計画・収支予算案など、全て了承された。

佐々木邦泰理事長は「組合員増加、またそれに付随する広報活動に力を入れていきたい」と述べ、総会終了後には恒例の懇親会(宴)に移動し、組合員、来賓ら50名あまりが参加、芸妓・舞妓らも交えて親睦を深めた。

危機感を持って事業を 麺類生衛総会

去る令和7年5月21日(水)、午後5時30分より、ホテルオークラ京都において、京都府麺類生活衛生同業組合の第67回の通常総会が開催された。令和6年度の事業報告、決算報告、監査報告、令和7年度の事業計画・収支予算案など、全て了承された。

三嶋吉晴理事長は組合運営について「真剣に組合員の新規加入、危機感を持って事業を。そのために広く意見を募りたい」と今期の抱負を語った。総会後の懇親会では、今回は同ホテルの和食が供され、組合員、来賓ら30名あまりが参加し、舌鼓を打った。



開催日時: 令和7年9月3日(水)
14:20~15:50 講習会(90分)
15:50~16:00 休憩
16:00~16:40 検定試験(テキスト記載事項より出題)

受験資格: 検定日において20歳以上の方
申し込み: 令和7年7月4日(金)~8月4日(月)
日本ソムリエ協会のオフィシャルウェブサイトからのみ受付▶
<https://www.winekentei.com>

会場: 畑かく(上記オフィシャルウェブサイトからの申し込み画面で、会場:畑かく、もしくは藤田講師を選択)

受験料: 11000円(テキスト代込み ※テキストなしの場合は9020円)

より確実に、また次を目指そうという向きには、実際に試験に出るワインのテイスティングも含めた勉強会も行われる。

開催日時: 令和7年9月1日(月) 18:30~20:30
会場: ザ・ゲートホテル京都高瀬川
受講料: 9000円(食事付き)
申し込み: 令和7年7月4日(金)~8月4日(月)まで
問合わせ: 京都 北白川天然ラジウム温泉 えいせん京 担当: 藤田
TEL.075(781)4525/090(7496)2400 ✉kjr.fujita.2@docomo.ne.jp



訃報

昭夫(やまぞえ・あきお)氏が、去る令和7年4月23日、逝去されました。享年69歳。
謹んでご冥福をお祈り申し上げます。



今年こそフグを品書きに!

ふぐ処理師試験 予備講習会

主催: 京都府ふぐ組合



開催日・場所: 令和7年9月16日(火)@京都会文化ミュージアムあじわい館(京都市下京区中堂寺南町130)
令和7年9月17日(水)@三河屋(京丹後市峰山町荒山371-4)
講習費: 36000円(教本・実技ふぐ代込み)
問い合わせ: ひばなや 八田
[LINE ID]@052wvltd
[携帯SMS]090(3035)8188(※必ずメッセージをお願いします) ※詳細は本紙8月号にて





去る令和6年5月26日(月)、午後4時より、ANAクラウンプラザホテル京都において、京都府飲食生活衛生同業組合の令和6年度第58期通常総代会が行われ、約30名が参加した。

事業報告・収支決算報告、事業計画案、収支予算案など、7つの議案についての審議と3つの報告などがなされ、全て承認された。

中でも決算については単年度単位では

京都府飲食生活衛生同業組合 総代会

黒字を達成、来期に続けたいとした。

総会後は勝目康康議院議員らを来賓に迎え懇親会を開催、親睦を深めた。

京都府飲食生活衛生同業組合

〒604-8123 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

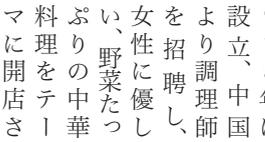
人材不足解消のカギ！～外国人雇用の秘訣～

日時：2025年7月1日(火)14:30～16:30
会場：京都産業会館ホール(京都経済センタービル2階)



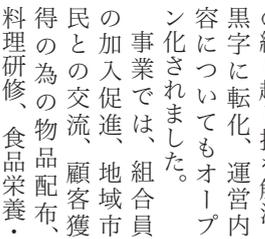
2025年春の叙勲について、京都府中華料理生活衛生同業組合前理事長の上野博史さんがこの度、旭日双光章を受章されました。京都府中華料理生活衛生同業組合としては大変喜ばしい事です。

上野前理事長は1939年生まれの85才。1958年高校卒業後、京都ホテル



(現ホテルオークラ京都)に就職し、接客業務に携わり、接客について10年間の知識を得て、1968年に自身の居酒屋を開業、人間関係、人のつながり、の大切さを学ぶことが出来たこと。

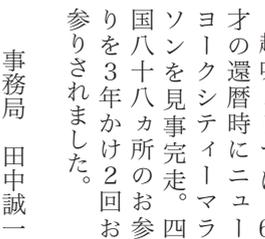
その後、中国との国交回復があり、中国の将来性を見込み、中華料理に転業、「中華料理一品香」を1978年に設立、中国より調理師を招聘し、女性に優しい、野菜たっぷりの中華料理をテーマに開店さ



れ現在も営業されています。

開業と同時に中華料理組合に入会され、数年の後に理事に推薦され、組合活動に参加、さらに数年後には常務理事、副理事長と務め、2020年に理事長に就任されました。理事長就任後は、公正、公平な目線で財政再建に取り組み、長年の繰り越し損を解消、黒字に転化、運営内容についてもオープン化されました。

事業では、組合員の加入促進、地域市民との交流、顧客獲得の為に物品配布、料理研修、食品栄養



衛生のレベルアップ、役員研修、全国の中華料理組合員との交流、情報交換と積極的に参加。

これらの事業を実施し、京都府中華料理生活衛生同業組合の正常化を成し遂げられ、生活衛生向上に努力されました。

関連団体では京都府生活衛生営業指導センター及び協議会理事、京都府料理飲食生活衛生同業組合監事、京都府飲食業福祉厚生事業協合理事、京都府飲食業国民健康保険組合理事、全国飲食生活衛生同業組合連合会理事も務められ活躍されました。

趣味としては、60才の還暦時にニューヨークシティマラソンを見事完走。四国八十八ヶ所のお参りを3年かけ2回お参りされました。

事務局 田中誠一

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 京都府飲食生活衛生同業組合 3F
TEL&FAX 075(222)2580

上野博史前理事長に旭日双光章組合の発展、生活衛生向上に貢献

3組合の統合を事実上決定 洛北料飲連合会

洛北料理飲食業組合連合会は去る令和7年5月26日(月)



午後5時より、下鴨福助において定時総会を行い、14名が参加した。

事業報告、収支決算報告、事業計画案、予算案などが全て承認された。さらに大きな動きとして、かねてから議題に上がっていた連合会を構成する洛北料飲



食業組合、洛北喫茶飲食業組合、洛北観光旅飲食業組合の一本化について審議された。各組合の総会ではそれぞれ既に承認されており、事実上、一本化は決定。中東久雄会長を筆頭に、それぞれの役員計20名で準備委員会を結成、1年の準備期間を経て来春の発足を目指す。

総会後は来賓を迎え、35名が参加し懇親会を行った。



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

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】お気軽にお問い合わせ下さい

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

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

御料理庖丁・手打鍋器・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

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。

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

削鰹節製造卸
業務用食品卸

京都鰹節株式会社

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

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

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

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

世界を美味しく健康に

おさびは、美味しい、ずりおろしたおさびの、職人の手は、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く、おさびは抗酸化作用をはじめ、ダイオキシン、有害な薬剤、殺菌剤などの作用を持ち、人々を健康にします。

私たちは、最高品質のおさびづくりと、機能性研究のため努力を凝らし、世界の食文化の発展と人々の健康づくりに貢献していきます。

金印物産株式会社 ☎0120-021-887

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 外務部



役員留任で継続運営
料理生衛総会
去る令和7年5月28日(水)午後5時より鶴清において、来賓として京都府文化

事業報告、収支決算、事業計画案、収支予算案など7つの議案を全て承認、役員改選期であり、1名の勇退があったが補充は行わず、園部平八理事長以下、その他の役員は留任し顧問を含め25名の体制で運営を行う。

また令和8年から会費の改正を行い、京都市内の組合員会費は2000円に、京都府下の組合員は据え置きとすることで承認された。



5月に令和7年度の特定健康診査受診券を送付したところ、次々と健診予約が入っています。令和5年度の健診受診者の一人当たり年間医療費の平均211,863円に対して、未受診者の平均医療費は353,824円と約1.7倍でした。

健診未受診者の医療費は約1.7倍
健康チェックのために健診を

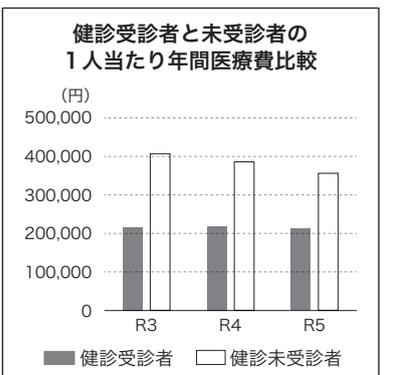


Table with 4 columns: 年度 (Year), R3, R4, R5. Rows: 健診受診者 (Health checkup recipients), 健診未受診者 (Health checkup non-recipients).

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

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



暑いほどの晴天下
山蔭神社例大祭

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(2221)5833 FAX 075(252)4639



参加者はお祓いを受け神饌を奉納、神職が祝詞を奏上、玉串を奉った。毎年恒例の式廂丁も披露され、笹や筆策(ひちりき)の調べとともに生間流式廂丁を奉った。

去る令和7年5月8日(木)、山蔭神社において例大祭が行われ、高橋英一敬神会会長、寺田紳一京都料理組合長ら組合関係者36名が参加した。



また直会で室川喜幸宮司は昭和34年に創建された山蔭神社について、4年後、鎮座から70周年を迎えるときには敬神会会員を増やして望みたい」と述べた。

この日は暑さを感じ、参加者はお祓いを受け神饌を奉納、神職が祝詞を奏上、玉串を奉った。毎年恒例の式廂丁も披露され、笹や筆策(ひちりき)の調べとともに生間流式廂丁を奉った。

この日は暑さを感じ、参加者はお祓いを受け神饌を奉納、神職が祝詞を奏上、玉串を奉った。毎年恒例の式廂丁も披露され、笹や筆策(ひちりき)の調べとともに生間流式廂丁を奉った。

40歳代以上の方の約半数が!?
歯みがきで丈夫な体の基礎づくり

6月4日〜10日は「歯と口の健康週間」です。お口の健康は、全身の健康につながる大切なポイントです。

料飲国保では、料理飲食業のお店を経営している個人事業主の方に新規加入の呼びかけをしています。

国保だより 第486号
京都料理飲食業国民健康保険組合
TEL 075(256)3326 FAX 075(256)6438

歯みがきで丈夫な体の基礎づくり

歯みがきで丈夫な体の基礎づくり

歯みがきで丈夫な体の基礎づくり

公益社
お葬式・家族葬は公益社にお任せください
24時間受付 プライツホール
0120-004-200

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♪

福島製菓株式会社
削製製造卸 業務用食品卸
京都市中京区堀町通御池上ル
TEL (075) 211-2940(代) FAX (075) 211-0343

京都中信アプリ
スマホで信用金庫はじめます
便利な機能であなたをサポート 京都中信アプリ

フレッシュ理事に聞きました

五条料理飲食業組合 会計理事 井山和彦

デカくて深い、京都市みたいな組合 会計は肅々と、盛り立てていければ

子供の頃は、呉服問屋や帯問屋の社屋で遊んでいた。将来のこと、家業のことは、実はあまり考えず、学生時代からライブハウスやサウンドバーの厨房で働いた。20代前半で家業に就いたが、バンドも続けた。そんな音楽青年が、今は仕出しの名店の看板を背負い、随一のサイズを誇る組合の会計理事に、満を持してデビュー。

会計理事ということなんですが、実は正式にはまだ……(笑)。6月の総会で正式に就任ということになると思うんですが、この取材をお受けした現時点ではまだ未遂なんです(笑)。当組合は青年会がありまして、その会長を10年ぐらい担当させているので、コロナ前に退いていまして、代議員ではありましたが、代議員制です。で、理事長、副理事長、会計理事が2名、理事が3名ということになると思います。その数少ない理事で、しかも初年度は、それもいきなり会計です。理事長の栗栖正博さんから直々の指名でして、「井山



ちゃん、たのむわ。できるよ」と(笑)。父が魚菜館の理事長もさせていた。私も料理研究会の会長を兼任させていた。だいたい「長」がつくとやっぱり大変な、とか、逆にこういうものか、とか、研究会の料理講習会で味噌造りとかね、仕切ってきたの

何というか、ご近所づきあいがあって、安心できるというのか。これは青年会の頃から思っていて、親会の栗栖理事長はじめ、諸先輩方のお話を聞いていると「徹夜で麻雀やってた」とか、和気あいあいというのか、仲良くやってはったんやなあ、と。組合のサイズとしては大きいので、ローカルであり、大きい組織。京都市みたいな存在？デカくて、深い(笑)。そんな感じ。あと、アレです。祇園祭の組合。御輿の祇園祭じゃなくて、山鉦の祇園祭。ああ、これが分かりますね。もちろん、東山さんも祇園祭はとて大それたと思えますけれども、この辺りは山鉦町も多いです。室町通、新町通の、糸偏の町衆ですね。友人、知人にも関係者は多いです。私がかつて就いた頃、出前に行っていた先で感じる反物の匂いがあるんですよ、独特な匂いが。思えば子供の頃からそういう環境で遊んでましたね。だいたい5階建てぐらいの建物で、反物を入れた大きな段ボールでかくれんぼしたり、昭和50年ぐらいですが、幼稚園の入園式なんて、



光客が認識しているワードこれが「すし・天ぷら」だったのが、今は「弁当」も認識され始めました。ここに「仕出し」を加えるのに、あと一歩。外国人観光客が泊まっているホテルに、仕出しをお届けする、なんてことが普通になつたら、と思えます。そうやって仕出しの裾野を広げていけたらいいですね。夢というところなんですが、5年後、10年後もこの仕事を続けていきたいです。各店のノウハウを教えあって、「猫型の出汁巻を開発」なんてのができたら面白いですね。

井傳 (いでん)

京都市中京区錦小路通西洞院東入ル西錦小路町245
 ☎075(221)4420
 12時~15時18時/21時仕出し11時~19時/水休※要予約

父の修一氏は「仕出し屋の最も良い時代を見てきた」という、明治40年創業の仕出しの名店。四代目となる和彦氏は、仕出しや弁当の配達にバイクで駆け回る。「各家の味」を把握し、ごちそうを家や会社に運ぶという家業を今も貫きつつ、料理屋としての側面も。見栄えが「ハエ」と呼ばれる今、「そこは弱点かもしれないが……と謙遜するが、同店の弁当を「しみじみ、美味いですねえ」と評する同業者も

残ってる写真に写っているお母さん達は見事に皆さん留め袖ですよ(笑)。今も根っこはそういう気質だと思えます。会計の話に戻りますが、芽生会でも会計は未経験です。ね。どちらかというかと、親睦とか余興とかの方が得意なんですけど(笑)。でも頼れる兄貴って感じの理事長もいらつしやいますし、お金というシビアなものに携わりますんで、肅々と盛り立てていければ、と。



鯖ハーブへしこ

ソウルフードを ウィットな名前

京都北部に来るたび思う、へしこはやはりソウルフードなのだ。今回の商品を扱う有限会社エムユーカンパニーの代表取締役兼企画開発ディレクターである鶴飼正樹さんによると、10年ほど前、同社の本家筋にあたる料亭が100周年を迎えるに当たり「何か記念になる商品」というのが開発の起点だったという。「缶詰ブームみたいな時代で、他にも意図は色々ありまして…」と鶴飼さん。まずは、鯖嫌いを鯖好きにすること。特に子供が敬遠しがちな鯖をいかに食べやすくするか。他にも「丹後らしくて、ふるさと納税も視野に(笑)」と様々な思惑を詰めた1缶だ。開発は糠床から。だがこれが以外とアッサリ決まる。「『丹後の道場六三郎』みたいな方がおられまして(笑)」。青臭

「青春アヒージョ」は90gで864円。「中身よりネーミングありきで(笑)。実はこの商品以降、『鯖威張(サバイバル)』『らっとり(鰻×鶏)』『サバージャンポ宝缶』など、商品化歴多数

Power Generation

ウチの元気印

インストラクターとして スキーを教えました

山本 善彦
Yamamoto Yoshihiko

同店で働き始めて8年ほど。その前は金沢で働いた。「仕込みの量がすごくて。大量の海老の天ぷらに追われる夢見ました(笑)」。今も漁師からの仕入れなど苦労はあるが、店のNo.2としてできることは増え、自前の船を出し、釣果を調理して出すことも。「旅行に行ったらウチの店みたいな店を探します(笑)」と言えるほど、愛着も誇りもある仕事場だ。

弥次喜多(やじきた)
与謝郡与謝野町字石川877
TEL.0772(42)0843

取材協力：有限会社 エムユーカンパニー
京丹後市大宮町河辺3266 ☎0772(64)3833