

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



京都魚菜鮮商協同組合 設立70周年を祝う

去る令和7年12月2日(火)、京都魚菜鮮商協同組合(田中登理事長)が、設立70周年を迎え、京料理とりよねにおいて懇親会を開催した。

およそ30名が集、午後6時30分、木村裕一専務理事の司会で開宴、田中登理事長が挨拶し、祝舞の披露が行われた。

その後、京都全魚類卸協同組合・浅見直幹副理事長(浅見水産)が挨拶し、田中登理事長が挨拶し、祝舞の披露が行われた。



産代表取締役)の乾杯音頭で祝宴へと移行、青年会(櫻井登之介)による余興ゲームなどを楽しんだ。



仕事中・通勤途中のケガは、労災保険で！

昨年1月号に京都府労働局からの労災保険についての注意喚起を掲載しています。令和6年の全国の統計によりますと、飲食店での「労働災害による死傷者数は前年比3.5%増加する等、労災事故は依然として多く発生しています。

◆労災保険とは

業務中や通勤途中のケガ・病気(以下、労災事故)を対象に、治療費の負担や休業補償などを行う公的な保険制度です。従業員(パート・アルバイト含む)を1人でも雇っている場合、加入が義務となります。未加入だと重い罰則が科されることもあります。未加入の事業主は、京都府

◆受診時の注意

労災事故の治療に料飲国保や協会けんぽ等の健康保険は使えません。必ず労災の申請手続きを行い、労災で受診してください。誤って健康保険で受診してしまった場合は労災への切替手続きが必要となります。時間が経つと手続きが非常に面倒になりますので、速やかに切替を進めてください。

◆事業主・ご家族の皆様へ：特別加入制度があります

原則として事業主やご家族は労災の対象外ですが、特別加入制度により労災保

除への加入は可能です。特別加入をされている事業主・ご家族の方で、労災事故に遭われた場合、健康保険を使わずに必ず労災請求を行ってください。



お問い合わせ先
労災保険相談ダイヤル
☎0570-006031
受付時間
9:00~17:00
(土日祝日除く)



「美味しい魚を食べてきた」「何の魚?」「うなぎ!」

いきなり 白羽の矢 各組合名物をぬきうち紹介

オープン後はコロナ禍も未だ明けぬ2022年3月。出店計画はコロナ中だった。だが、店主の森重太さんには確たる勝算

吸い物とおしんこ付きの「うなぎ重(大)」7200円。鰻が1.5尾、300g近く載る。並2200円、小4200円。先付け、白焼き、鰻ざく、うなぎ重(小)のコースは8300円

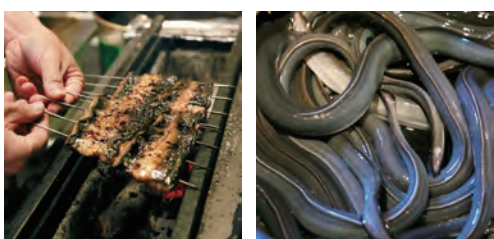


があった。フレンチシェフから鰻の専門店へ。曰く「鰻にもっともっと可能性がある」と思ったんです。他所では真似できないオペレーションで。

まずは鰻×ワイン、それもシャンパンを中心としたメニュー構成。スパークリングワインではない、シャンパンに限る。ソムリエでもある森さん。「味の複雑さ、泡の質、保ち、余韻の長さが、全く違うんです。もちろんコースであれば品ごとに赤白含めてスタンダードなワインも提案してくれるし、相棒はシャンパンで

シャンパンはグラスで2500円、ボトルなら13000円。シャンパン50%、赤白各25%のラインナップだ

はなくても良いのだが、推しは泡。鰻は国産標準サイズより、わずかに小さいぶりな4.8P(1kgあたり4.8匹)という針の穴的な個性を注文する。焼きは江戸焼。蒸して、焼く。そしてもうひとつ、特筆すべきはタレだ。砂糖を使わない。醤油と味噌だけ。砂糖は臭みを消してもくれるが、それよりも、素材を生かすことを考える。「国産の養殖鰻が良いとは限りません。むしろ安定しているのは、日本の技術で、広いところで育った輸入物のアンギラジャポニカではないかと」。



そしてお重にピシッと敷き詰める。良質の鰻と森さんの数式による技は、「ああ、鰻の味は、こういうものだったのか」と思わせる。これが見出しのやりとり、という寸法だ。



御所東 うなしげ (ごしょひがし うなしげ)
京都市上京区新烏丸頭町180 grace de 御所1F ☎075-741-8435
11:30~15:00(L.O.14:00) 17:30~21:00(L.O.20:00) / 日休
御所と河原町の間。高級住宅街に「鰻×ワイン」の店を「シェフ×ソムリエ」である森さんが営む。「まだいないんじゃないかと思ってます。どっちもガチでやる人(笑)」。8300円のコースをグレードアップした12000円のコースは要予約。テイクアウト需要も考慮して、鰻専門店だ。多い日で30尾~40尾を捌く

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

組合員のみなさま 労働保険(労災保険・雇用保険)の手続きはお任せください!
特別加入で事業主の方も労災に加入できます
お問い合わせ 各所属組合 もしくは 京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 ☎075(585)2521 rouho@athena.ocn.ne.jp
〒604-0951 京都市中京区二条通富小路東入ル晴明町673-2 京都料飲国保会館2F

未来に向けて輝き続ける 京都づくり挑戦

京都府知事 **西脇 隆俊**



あけましておめでとうございます。府民の皆さまにおかれましては、つつがなしく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年、「大阪・関西万博」の開催を通じて、多くの方に京都の伝統から革新までさまざまな魅力に触れていただきました。また同時に、文化庁の京都移転から3年目を迎え、国と協力して新しい文化政策を京都から創り上げ、世界に向けて発信できたことにより、改めて、京都の文化力の奥深さを再認識する機会ともなりました。

「美しい花を咲かせ続けるには、停滞することなく、変化し続ける必要があります。これは、室町時代に能を大成した世阿弥が「風姿花伝」に残した後人への心得です。当時の大衆芸能であった猿楽を磨き上げ、日本が世界に誇れる芸術である能へと昇華させていった世阿弥は、常に変化を恐れず進化していく努力の大切さを花に例えて説きました。千年の京都の歴史と文化も、そのときどきの先人たちが絶え間なく変化を繰り返して育ってきた、かけがえない財産であり、国内外から多くの方が訪れる京都の魅力の源泉です。そして、時代の変化を柔軟に受け容れ、常に技術の進歩を人々の幸せにしなやかに結び付ける文化と心根が、今も昔も京都でイノベーションを生み出し続ける原動力となつていきます。

本年は、こうした先人たちからの「贈りもの」を活かして、人と人の絆や京都府と府民の皆さまとの信頼関係を大切にしながら取り組んできた、京都府総合計画の最終年度を迎えます。全ての営みの土台となる安心を確かなものとし、府民の皆さまが、未来を担う子どもたちをあたたく育みながら、将来に向かって夢を抱いていける、「あた

たかい京都づくり」を実現してまいります。今年一年の皆さまのご健勝とご多幸を心からお祈り申し上げます。今年、新年のごあいさつといたします。



京都の理想の実現に向けて 歩み出す一年に

京都市長 **松井 孝治**



あけまして、おめでとうございます。皆様にとって素晴らしい一年となりま

すことを、心からお祈りいたします。さて、昨年末に、京都が千年以上

にわたり継承してきた自然、歴史、文化などの「まち柄」を確認し、世界と日本、そして京都の現状を踏まえ、2050年を展望した京都のまちの羅針盤となる「京都基本構想」を策定しました。この構想は、京都の各分野を代表する方々、高校生や大学生をはじめ、25年後の京都でオピニオンリーダーになるような若い方々など

と、京都のまちが未来に向けて何を大切にすべきかについて意見を出し合い、議論を重ねた結晶です。今後はこの構想の理念や価値観を抛り、所々に、「新京都戦略」を改定するなど、具体的な政策を展開していかなければなりません。

京都では長い都市の歴史の中で、祇園祭をはじめとする年中行事や、人間の極致を体現する伝統産業や芸能、そして自然と共生する暮らしの文化が育まれてきました。これらを支えてきたのが、文化芸術、学問、産業、歴史、スポーツ、地域活動など、京都のあらゆる分野で技術や技能を有し、人を惹きつける磁力を持つ方々、いわば「京都学芸家」です。これらの方々の技や経験、想いを次の世代へと大切に伝えていくことが地域や国内外の人々から愛される唯一無二の価値を持つ京都の未来につながります。



新たな四半世紀に向けたスタートとなる今年、新たな価値を創出し、日本中、世界中の人々から、住みたい、働きたい、活躍したいと思われ、活躍したいと思われ、選ばれるまちを目指して様々なチャレンジを重ねてまいります。

「ほんまもん」を結わう 変革と挑戦

京都商工会議所 会頭 堀場 厚



謹んで新年のごあいさつを申し上げます。今年世界ではAI・人工知能をはじめとする技術革新や新興国の市場拡大が進み、日本でも賃上げや投資の動きから、経済に前向きな流れが生まれています。この追い風を力に変え、京都は文化と産業の融合によって、「変革と挑戦」を進める一年にしてまいりたいと考えています。

昨年を振り返ると、国内では連立政権の枠組みの変化、史上初の女性首相の誕生、日経平均株価は最高値更新など、新たな時代の到来を感じさせる出来事が続きました。一方で、米国による関税措置や深刻な人手不足、原材料・燃料価

格の高騰など、企業の経営に影響を及ぼす課題も顕在化しています。しかし、こうした逆境こそ京都企業の底力を発揮し、イノベーションを推し進めるチャンスだと捉えています。

京都商工会議所では、昨年11月より『ほんまもん』を結わうと変革と挑戦をスローガンに掲げました。京都には文化・学術・産業が有機的に交わる、他の地域にはない強みがあります。この豊かな土壌から、新しい価値を創り出すという動きが芽吹いており、今こそ「伝統」と「革新」が両立する京都の底力を発揮する時と考えます。京都企業がそれぞれが培ってきた唯一無二の価値を商工会

議所が結び合わせ、「推進力」に変えて、変化の激しい社会経済の中でも力強く成長できるように後押ししてまいります。

さらに京都の将来を見据え、経済界・大学・行政が協働し、重要政策課題について議論する「協議会」を設置し、経済活動の基盤となるインフラ整備や若者の流出防止、観光課題への対応など諸課題に取り組みまいります。

令和8年は、60年に一度の勢いに満ちた躍動感ある、そして新しいことへの挑戦に最適な年と言われています。京都商工会議所は、地域と企業、人と人をつなぎ、京都に息づく「ほんまもん」の価値を結び合わせ、未来へバトンをつないでい



これからも組合員各位にとって 有益な伴走者であるために

京都府料理飲食業組合連合会 会長 園部 平八



組合員の皆様、新年あけましておめでとうございます。旧年中は当連合会の運営につき、皆様から多大なるご協力を頂いたのでおかげをもちま

うに迎えることができてきたことを心より感謝申し上げます。皆様におかれましては、心から敬意を表します。

当連合会では、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

昨年を顧みます

と、原材料価格の高騰で、飲食業界を取り巻く環境は大きく揺れ動きました。燃料費や人件費の上昇も重なり、経営においては一層の工夫と努力が求められる厳しい局面が続いた一年であったと存じます。そのような状況下においても、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

当連合会では、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

昨年を顧みます

新しい一年が始まりました。私たち飲食業界を取り巻く環境は依然として不透明であり、先行き不安を覚えることもあるかもしれません。しかし、こうした時代だからこそ、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

当連合会では、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

昨年を顧みます

労働保険加入促進を引き続き 安心して働ける職場づくりを

京都府料理飲食業福祉厚生事業協会 理事長 牧野 順二



あけましておめでとうございます。新年を迎え、皆様のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。旧年中は格別のご支援を賜り、京都府料理飲食業福祉厚

生事業協会はおかげさまで滞りなく事業を行うことができました。深く感謝申し上げます。

さて私は昨年5月の定時総会で正式に理事長に就任して以

来、これまで以上に労働保険加入促進に力を入れ、様々な取り組みの実行に努めてまいりました。また当協会の剰余金を活用し、労働保険加入促進に役立てていただく補助金を労働保険事務委託組合の皆様へ配布致しました。加えて、この京都府新聞だけでなく各組合の機関紙での労働保険の必要性の周知、加入促進パンフレットの作成・配布、労働保険説明会の依頼に応じた組合員への職員派遣

などをを行い、未加入事業所の解消に向けた働きかけを強化して参りました。これらの取り組みにより、一定の成果があり、新たに加入された組合員も複数ありますが、未加入の事業所は依然として多く残っています。と考えております。

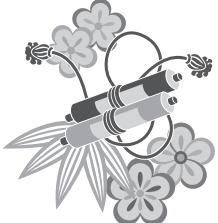
組合の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

昨年を顧みます

近年、当協会での手続き業務では雇用保険における育児休業や介護休業に関する給付金の申請が増加しています。育児のための休業中の収入を補う育児休業給付金、所定労働時間短縮を補う育児休業給付金、また家族の介護で休業する場合の介護休業給付金など、条件を満たす雇用保険被保険者に対する給付制度が整備されています。人手不足が続く飲食業界において、これらの制度を適切に活用することは、従業員の離職防止や職場復帰の促進に繋がります。制度の利用や申請手続きについては不明点があれば、当協会までご相談ください。

最後に申し上げます。今年も当協会は労働保険に関する手続き代行と制度の周知を通して、組合員の皆様は、組合員が知恵を絞りに、経営維持と発展に向けて果敢に取り組み、心から敬意を表します。

昨年を顧みます



人間国宝誕生への動きなどが さらなる業界の発展、活躍に

日本政策金融公庫 京都支店 国民生活事業統轄

よしだ ひろし
吉田 博司



令和8年の新春を迎え、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきましても、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

みなさま方が、食を通じて生活に豊かさや潤いをご提供され、地域社会の絆として、かけがえない役割を果たしていただけることに、改めて深く敬意を表します。

ます。

日本政策金融公庫におきましては、料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきましても、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

また、後継者不在のお店を創業者や事業拡大を図る企業と引き合わせる「事業承継マッチング支援」や経営工夫事例を掲載した「生活衛生だより」の発行など、経営に役立つ情報発信にもより一層力を入れ、前向きにご商売を展開される料理飲食業のみならず、本政策金融公庫におきましては、料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきましても、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

生衛業が更に発展していくよう 関係者の皆様と共に頑張りたい

公益財団法人 京都府生活衛生営業指導センター

やまおか けいいちろう
代表理事 山岡 景一郎



新年あけましておめでとうございます。

皆様には、ご健勝で輝かしい新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。また、平素から生活衛生営業指導センターの業務運営につきましても、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。

さて、太平洋戦争の終戦から80年の節目として、不戦と平和への誓いを新たにしました。私たちが生活に大きな影響を及ぼした夏の記録的な高温と異常気象、また、それを背景とした生産コストの上昇等による米の価格高騰が日常生活に大きな影響を及ぼしました。こうした問題の根本的な解決には、世界中の人々が強い問題意識の下、英知を結集するとともに、身近な取組みを積み重ねることが引き続き求められています。

期の前後から整備された道路や水道、橋といったインフラ施設が急速に老朽化し、それによる道路の陥没事故も問題となり、私たちの生活の身近な安心安全の確保の必要性を再認識したところです。

一方、昨年は「大阪・関西万博」が大阪市の夢洲で開催され、158の国地域が参加し、半年間の会期で2500万人を超える人々が来場されました。私も足を運んできましたが、国際交流のみならず、雇用創出や消費拡大による地域経済への貢献などに大きな成果があり、関西全体に好影響があったものと喜んでおります。

こうしたことを背景に、大変多くの外国人観光客が京都を訪れていますが、原油・原材料価格やそれを受けた物価高騰等の波も引き続き押し寄せており、また、高度経済成長

数多の観光客を受け入れる京都で 音楽文化の普及と発展に寄与を

一般社団法人 日本音楽著作権協会(JASRAC) 京都支部

なかにし かずお
支部長 中西 一雄



新年あけましておめでとうございます。

平素より、当協会の音楽著作権管理業務にご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。

料理飲食業界の皆様と当協会は、戦後間もない時期より、店舗での音楽利用を通じて長年にわたり深い関わりを築いてまいりました。当初は大型キャバレーでの生バンド演奏など限られた場面での利用にとどまっておりましたが、カラオケの普及を契機に昭和62年からカラオケの著作権管理を開始し、さらに平成14年の法改正により、CD再生等による店内BGM利用も管理対象となりました。これにより、現在では多くの飲食店で音楽が日常的に活用され、音楽著作権に関する理解と制度を尊重する意識が、広く浸透しておりますことを、皆様のご協力賜物として深く感謝申し上げます。

昨年海外からの旅行者が大幅に増加し、9月の時点で前年の8割を超えるなど、観光需要の伸長が顕著に見られました。とりわけ京都には訪日旅行者の約3割が訪れ、伝統と現代が融合した食に代表される文化や街並みが多くの人々を魅了しました。京都市内ではオーバートーリズムの課題も指摘されており、ますます、皆様の日々の努力を重ね、京都の魅力を支え続けておられることに改めて敬意を表します。

本年は、こうした課題を乗り越えながら、より多くの方々に京都の食と文化の魅力を発信し続ける一年となることを願っております。

私もJASRACは、音楽をご利用いただく皆様からお預かりした著作権使用料を、作曲家・作曲家に分配し、創作活動を支えることで、魅力的な音楽が生まれ続ける環境づくりに努めております。

音楽は、食と同じく人々の心を豊かにし、場の雰囲気や彩る力を持っています。引き続き皆様方に音楽をご活用いただきつつ、音楽文化の普及と発展に寄与してまいりたいと存じます。

結びに、長い歴史を誇る京都の料理飲食業界を支え続けておられる貴組合の皆様へ、深く敬意を表し、皆様のご健勝とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。本年もどうぞよろしくお祈り申し上げます。

また、後継者不在のお店を創業者や事業拡大を図る企業と引き合わせる「事業承継マッチング支援」や経営工夫事例を掲載した「生活衛生だより」の発行など、経営に役立つ情報発信にもより一層力を入れ、前向きにご商売を展開される料理飲食業のみならず、本政策金融公庫におきましては、料理飲食業のみならず、本政策金融公庫の事業運営につきましても、格別のご理解とご協力を賜り、心から厚くお礼申し上げます。



「人と人とを繋ぐ場」としての 組合でありたい

京都府飲食業生活衛生同業組合

理事長 牧野 順二



く、組合運営や行事への参加も積極的でした。しかし昨今では、組合加入によるメリットのみを動機として入会される方が多く、組合活動には消極的な方がほとんどです。組合に魅力的なメリットが多くある事は重要ですが、それだけでは本来の組合の持つ役割の半分しか享受してないのではと思います。組合員同士の繋がりが、関わり合いも大切な部分ではないでしょうか。

もちろん時代の変遷で、SNSを通じてのビジネスや繋がりが増えた背景もありますが、組合活動を通じての思わぬ人との出会いや会話がその人を変え、商売を変え、人生にプラスに進んだりすることもあります。そういった出会いの場も今後増やしていきたいので、ぜひ参加して頂けたら本望です。

皆様の益々の商売のご繁盛を祈念して、年始の挨拶とさせていただきます。昔は同業仲間との繋がりがりから入会される方が多

本年も健康づくりをおして 皆様の仕事と生活を支援してまいります

京都料理飲食業国民健康保険組合

理事長 石谷 彰男



新年あけましておめでとうございます。年頭に当たりまして、昨年の料飲国保組合の運営に対する格別のご理解とご協力に厚く御礼を申し上げます。

新年あけましておめでとうございます。年頭に当たりまして、昨年の料飲国保組合の運営に対する格別のご理解とご協力に厚く御礼を申し上げます。

京都の食文化を担う一員として 今年、掲げる三つの柱

京都府中華料理生活衛生同業組合

理事長 杉山 公和



謹んで新春のお慶びを申し上げます。平素は当組合の活動に格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和8年を迎え、京都の食文化を担う一員として、改めてその責任の大きさを感じております。

近年、飲食業界を取り巻く環境は大きく変化し、衛生管理、人材不足、物価高騰、インバウンド需要の変動など様々な課題への対応が求められております。

本年、当組合は三つの柱を中心に活動を進めてまいります。

1. 安心安全な中華料理提供体制のさらなる強化

HACCP対応や衛生指導の充実を図り、地域のお客様に「京都の中華料

理は安心だ」と感じていただけの環境づくりを進めて参ります。

2. 組合員の経営支援と後継者育成の強化

経営相談会、技術講習会、若手料理人の育成事業など組合としてのサポートを一層拡充し未来につながる店づくりを支援します。

3. 京都の食文化の魅力発信と地域貢献

地域イベントとの連携、食育活動、観光需要への対応などを通じて、京都ならではの中華料理の魅力を広げ発信してまいります。本年も組合員の皆様と力を合わせ、京都の中華料理業界がさらに発展し地域の皆様に愛される存在であり続けられるよう努めて参ります。

結びに皆様のご健勝とご繁栄を心より祈念申し上げます。新年の挨拶とさせていただきます。

皆様が笑顔と活気満ち溢れる 良き年となりますように

京都府料理生活衛生同業組合

理事長 園部 平八



新年明けましておめでとうございます。当組合では、組合員様の経営の安定のために、

経営の健全化に対する相談指導、日本生活金融公庫融資の借入相談及び申込指導などに加えて、消費者に安全・安心なサービスを提供するため、組合員様の経営を多方面からサポートしております。

事業活動としては、「料理展示大会の共催」、「組合員同士の交流」、「府民の

皆様への当組合の社会貢献活動」をアピールしており、組合事業・報告などを京都料理飲食新聞に広報通達も行ってまいります。またこれ以外にも、業界の地位向上、また底上げのために、組合員の皆様の事業や活動を通じて積み重ねた研鑽、功績に対し「叙勲」「現代の名工」等、積極的に各種表彰活動を行っております。

厳しい時代が続いておりますが当組合のメリットを最大限にご利用いただき、発展にご活用いただければ幸いです。

皆様が笑顔と活気満ち溢れる良き年となりますことを祈念して、ご挨拶とさせていただきます。



等のためにやむを得ず保険料の改定をすることになり、ご負担をおかけいたしましたこと、心から申し訳なく思っております。また、国の方針とはいえ従来の健康保険証の有効期限切れに伴う「マイナ保険証」への移行、そして「資格確認書」の交付等について、各所属組合及び組合員の皆様にはご協力を賜り心から感謝申し上げます。

今年も一年、皆様には健康に安心して仕事ができるよう心からお祈りして

京の食文化は揺るぎなく、また 新しい試みに、ぜひご協力を

京都料理組合

組合長 寺田 紳一



謹んで新年のご挨拶を申し上げます。旧年中は色々お世話になりました。

令和七年度は、当組合の二百八十年の節目でございました。事業として、組合の起源となる魚鳥講、黒谷金戒光明寺の地蔵の修復をさせていただきました。

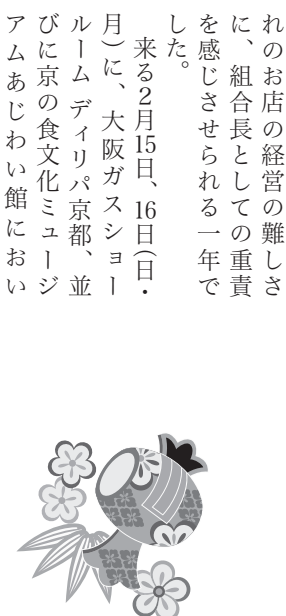
改めまして各地区で食文化の発展のため努力されている組合員の活動に敬服すると共に、それぞれのお店の経営の難しさに、組合長としての重責を感じさせられる一年でした。

来る2月15日、16日(日月)に、大阪ガスシヨールーム デイリパ京都、並びに京の食文化ミュージアムあじわい館において、第百十九回京料理展

示大会を2会場で開催させていただきます。新しき試みでございますので、皆様のご協力、ご支援を賜りますようお願いいたします。

観光の中の飲食は、大きな宝であります。大阪・関西万博への期待はありましたが、京都は苦戦し、大阪に関西一円、その他の観光客や消費、集客を強力に吸引していた事態が一定裏付けられた形でした。それでも京都は懐深く、引き出しも多く、食文化の深層は揺るぎもいたしません。

今後京都料理組合は、食文化を守りつつ、皆々様と共に歩んでいきたいと思っております。ご協力、ご支援をお願い申し上げます。新年のご挨拶とさせていただきます。



助成、「チャレンジ！生活改善プログラム」による保健師の個別相談等々、皆様のニーズに応じたきめ細かな疾病予防・健康づくりメニューを用意してまいります。是非、ご利用いただきますようお願いいたします。

本年も、料飲国保組合の設立理念である料理飲食の同業者による「互いに助け合い、事業を発展させる」という「相扶共済」の精神に基づき、役員一同、簡素で効率的な運営に努め、組合員・



各賞受賞者一覧

二〇二五年 (※受賞日順)

令和7年、次の各賞を組合員各位が受賞されました。
お祝い申し上げるとともに、本年もさらなる受賞が成るよう期待いたします。

令和六年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

株式会社 八光館

寺田 弘和

令和七年二月七日

令和六年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

株式会社 京大和

竹内 弘

令和七年二月七日

令和六年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

京料理 松山閣 松山

坂口 雄一

令和七年二月七日

令和七年度
食品衛生事業功労者
厚生労働大臣表彰

スター食堂株式会社

望月 信

令和七年十月十六日

令和七年度
一品香

旭日双光章

上野 博史

令和七年四月二九日

令和六年度
京都府優秀
技能者表彰
(京都府の現代の名工)

有限会社 竹香

永田 真司

令和七年二月七日

令和七年度
文化功労者

瓢亭

高橋 英一

令和七年十一月四日

令和七年度
食品衛生事業功労者
厚生労働大臣表彰

青葉

荒砂 和浩

令和七年十月十六日

令和七年度
食品衛生事業功労者
厚生労働大臣表彰

株式会社 親愛

安達 耕一郎

令和七年十月十六日

火災保険を見直しませんか？



保険にかかる
コストを削減
しませんか？

Ristorante Reiuwa



今が見直しの時期。京都共済なら、

組合員さまは、火災共済掛金が

団体割引制度

10%

割引

火災共済以外でも、
自動車共済や賠償保険等、
取り揃えております。

京と共に、あしたと共に。

京都共済

京都共済協同組合

☎ 0120-38-0521

〒604-0932 京都市中京区寺町通
二条下ル妙満寺前町450番地

京都府飲食業生活衛生同業組合

京都市中京区二条通南小路東入ル 京都府飲国保会館3F
 TEL:075(252)3145
 FAX:075(252)0668

令和7年度第2回理事会開催 クレカ料率を下げるため2社に統合

去る令和7年12月2日(火)、東京都台東区の上野精養軒において、令和7年度第2回全国飲食業生活衛生同業組合連合会の理事会が開催され、当組合から牧野順二理事長が出席した。議題は左記のとおり。
 審議事項は、報告事項など、全ての議案が承認された。
 今理事会において、クレジットカード決済手数料率削減に向けて連合会のデジタル推進委員会(委員長は青木光海山口県理事長)が中心になり、一層の値下げを求めて交渉を行ってきたSquare



- 議題
- 第1号議案 令和7年度ブロック委員会報告について
 - 第2号議案 令和7年度収支中間決算報告について
 - 第3号議案 第63回全国岩手県大会について
 - 第4号議案 その他



第33回福知山マラソン 800食を用意して参加

去る令和7年11月23日(日)、第33回福知山マラソンが三段池公園を発着点に開催されました。今年には三連休の日曜日開催で、晩秋の丹波路を5800人のランナーが疾走しました。
 福知山市料理飲食業連合会は、ボランティアスタッフ弁当(助六寿司)約800食を早朝から作り



副会長 土橋雅人

第63回全飲連全国岩手県大会開催

〔日時〕令和8年6月24日(水)
 〔場所〕盛岡市民文化ホール

後日詳細を各組合に送付いたします。多数のご参加をお待ちしております。

新春来福

二〇二六年 賀正

京懐石 美最吉 本店

竹茂楼

京・左・栗田口鳥居町六五
 〇七五(七七一)四一八五

萬亀楼

猪熊出水上ル
 (四四)五〇二〇

御料理

木乃娘

下京区新町仏光寺南
 (三五)二〇〇〇一



千本今出川上ル
 (461) 4146

すっぽん料理

大市

上京区下長者町通千本西入
 (四六一)一七七五

御料理

上笑茂 玉屋

本店 七八一〇三三五三
 かも川店 七三三〇三三五三

道楽

京都市東山区正面通本町西入
 電話(〇七五)五六一〇四七八

然林亭

洛北鷹峯
 (代) 412231

懐石料理

瓢亭

南禅寺畔
 (71) 四一六六

元祖ぼたん鍋と京料理

畑かく

上京区上御霊前烏丸西入
 (44) 〇六一〇(代)

丹波四季料理

宮本屋

本店 亀岡市津田野町佐伯大日堂三十二
 TEL:075(252)3145
 FAX:075(252)0668

貴船ふりや

電話(七四一)二五〇一(代)

京名物

平野家本店

京・円山公園知恩院南門前
 〇七五(五六一)一六〇三

菱岩

京料理・仕出し
 東山区新門前通西之町
 〇七五(五六一)〇四一三

いもぼう

京都市東山区円山公園
 TEL:075(525)1002

平野家本家

西陣中筋
 四四一〇七五三

西陣魚新

安政二年創業
 有職京料理

茶懐石 京料理

下鴨茶寮

京・左京区下鴨泉川町
 電話(七二二)二〇〇八

友人熊本家

京・下京区木屋町仏光寺下ル
 電話(〇七五)三五二一六四五

野草一味庵

美山荘

京都市左京区花背原地町三七五
 電話(〇七五)七四六〇三二(代)

ひさや

電話〇七五(七四一)二四〇一(代)

元東伏見宮司邸

京料理
 左京区吉田下大路町
 電話 京都(76) 二二五

吉田山荘

京料理

中村楼

京都市東山区八坂神社鳥居内
 電話五六一〇〇一六(一八)

京料理

魚三楼

伏見・京町三丁目
 (六〇) 〇〇六一

京料理

茶の井

京・東山円山真葛ヶ原
 電話(〇七五)五六一〇〇一五

天保十年名園

順心

京・南禅寺草川町門前
 電話(761) 23111

京料理

鶴清

木屋町五条上ル 351八五二八
 政府登録国際観光旅館 鶴樹
 361九二六一

御料理 仕出し

萬長

右・一条通妙心寺前
 電話(46) 三三九六一

京料理・寿司

下鴨福助

下鴨西高木町 七八一八七四
 岩倉店 七三二八八八

若狭懐石・麦めしとろろ

平茶屋

左京区山端川岸町
 〇七五(七八一)五〇〇八



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 京都府飲保会館1F
TEL 075(221)5833 FAX 075(252)4639

初の試みで、今年も開催 第119回 京料理展示大会

来る令和8年、2月15日(日)・16日(月)の両日、京都料理組合の三大事業であり、119回目を数える京料理展示大会が開催される。

これまで12月に開催してきたものを、今回は年明け2月の開催に変更。会場も、これまでのみやこめつせから、京都市下京区、JR丹波口駅近くの「京の食文化ミュージアムあじわい館」ならびに隣接する「大阪ガスデイルパ京都」の2会場と

「京料理の普及発展をさらに大きく進め、展示することを念頭に、新たな形で開催される。」

京の食文化ミュージアムあじわい館では、3階にて大和学園料理教室「如月の京野菜を用いた京料理」、芽生会レストラン「次代の京料理を担う京都料理芽生会」が2日間の特別メニューを提供。1席3000円限定1日60名の他、酒造メーカー各販売、常設展示物販、飲食コーナーなど、7階が京料理組合、寿友会、ふぐ組合、京都好友会、京都料理研究会の料理展示のメイン会場に。

大阪ガスデイルパ京都では、出展企業の即売会、組合店の折詰弁当の販売、さらにステージが設けられ、生間流式庖丁、調理師認定書授与式、京料理盛り付けコンテストの他、協力団体(寿友会・芽生会・ふぐ組合・京都料理研究会)の講演などが行われる。



第119回 京料理展示大会

開催日時：令和8年2月15日(日)・16日(月)

10時～16時(各会場共通)

主催：京都料理組合

共催：京都府料理生活衛生同業組合

協力：京都府寿司生活衛生同業組合、DIRIPA京都、京の食文化ミュージアムあじわい館、京都府ふぐ組合、京都好友会、学校法人大和学園、京都料理芽生会、京都料理研究会

後援：農林水産省近畿農政局、京都府、京都市、(公社)京都府観光連盟、(公社)京都市観光協会、(公社)京都商工会議所、(公社)京都文化交流コンベンションビューロー

下鴨神社の秘祭、若水神事 冬らしい寒さの中で開催

毎年、旧暦の事始めの日にあたる12月13日にあわせて、その前日に賀茂御祖神社(かもみおやじんじや・下鴨神社)にて御業酒若水(おやくしゆわかみず)神事が行われる。去る令和7年12月12日(金)も、寒空の下大炊殿で行われ、御井が開かれ、井戸より汲み

上げぬい清められた若水が参列者に授与された。

元旦の寅の刻に汲み上げた若水(元旦の朝に最初に汲む水を神前に供える行事が、市中の料理店、和菓子店、酒蔵など水にまつわる業者が正月料理に用いるため、事始め前日に行われるようになり、今回は組合関係者ら8名が袴姿で参加した。

神事後の直会では、新木直人宮司が寒い中での参列に感

謝し、「京に都が開かれてからの長い習慣。ゆっくり過ぎていた。ただ、若水をお受けいただき、一層の繁盛を」と述べた。その後新木宮司は、同社にのみ伝わる薬酒(屠蘇)を参加者に手ずから注ぎ、参列者らをねぎらった。



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

鰹節 昆布 陸海産割烹材料
鰹削節製造 業務用食品卸

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

京仕込
キンシミ正宗
◆キンシミ正宗株式会社

山陰神社 敬神会
吉田神社宮司 室川 喜幸
京都市左京区吉田神楽岡町三〇
電話 七七一―三七八八

SUNTORY The PREMIUM MALT
京都には、京都の。
京都ビール工場で作ったプレミアムモルツ。
京都の天然水仕込です。
ザ・プレミアム・モルツ

鳥百貨
株式会社鳥長
本社 下京区朱雀北ノ口町55 (312) 二八一

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



世界を美味しく健康に
おまがは、美味しい、おいしい、おいしい。すりおろしたおまがは、鰹の香りと旨味は、素材の旨味を引き出し、食文化を豊かにします。
おまがは、美味しいだけではない。おまがはは機能性成分を多く含み、ダイエット、育毛、美肌、脳機能活性化などの効果を持ち、人々を健康にします。
私たちは、最高品質のおまがはづくりと、機能性研究のつなぐおまがはの力を通じて、世界の食文化の向上と人々の健康づくりに貢献しつづけます。
金印物産株式会社 ☎0120-021-887

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

「おしぼり」は、まごころのメッセージ。
サービス網万全の
株式会社 京都カネヨシ
☎(075)593-3101(代)
FAX 592-5253
京都市山科区西野大鳥井町75-1





全国中華料理業埼玉大会が盛大に実施されました

秋も深まる去る令和7年11月5日、第56回全国大会が、埼玉県さいたま市大宮区の「パレスホテル大宮」において、全国から211人(御来賓42人含む)の参加のもと盛大に実施されました。

大会に先立ち、京都府中華料理生活衛生同業組合からは杉山公和理事長と松下貞幹企画委員が、代表者会議や企画委員会の協議の為に前日から参加となりました。代表者会議では全国の理事長が一堂に会し、これから

の業界発展の為に話し合いがもたれ、また企画委員の会議では料理コンテストの手法などについての議論が交わされました。

いよいよ大会当日、定刻通りの午後2時に開会。冒頭、全中連旗及び各組合旗入場のあと開会宣言、続いて主管組合の清水埼玉組合長の歓迎の挨拶、全中連の光森会長の所信表明と続きました。

今年大会テーマは「以食伝愛く食を以って愛を伝える」で、大会スローガンは「技術の継承、次代への承継！」

後、業界に貢献された方々の表彰式が行われ、京都府からは加地賢治氏が生活衛生同業組合連合会会長表彰を受賞されました。また全国から応募された料理コンテストの表彰もあり、その後来賓祝辞。厚生労働大臣、知事、日本政策金融公庫や中央会指導センターの方々からお祝いや激励のご挨拶が述べられ、その後全中連の役員紹介があり次期開催の兵庫県への委嘱状授与と大会旗引き、挨拶がありました。二部の記念講演は「銀座ママに学ぶ! 経営術と心に響く! おもてなしの心」と題して、メディアでも活躍中の日高利美氏を招き行われました。多くの一流ビジネスマンへの接客から、銀座流のおもてなし



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

京都府調理師会

右京区太秦安井西沢町4-5
電話 八〇二〇一九一

一般社団法人 京都市食品衛生協会

京都市下京区四條通
室町東入函谷鉾町七八番地
京都経済センター三階 三〇五号室
電話 三五三一五〇一一
FAX 三五三一五〇一二

公益財団法人 京都府生活衛生営業指導センター

京都市南区東九条下殿田町70
京都テルサ東館1階
TEL 六六一一六六六一
FAX 六六一一六六六二

業務用 卸専門 掃善

本社 祇園町北側 ☎(561)〇六九九(代)
卸部 東大路古門前西 ☎(561)〇二五一(代)
FAX (561)〇五九九

川魚の老舗 のとよ本店

錦・御幸町西 ☎(221)三七七四
錦・柳馬場東 ☎(231)〇八一五

京ゆば 湯波吉

京・錦御幸町西 ☎(221)二三七二

料理用 特撰 京酢 千鳥酢 株式会社

社長 村山 忠彦
京・三条大橋 電(76)三二五二

三富士あん

2つとない風味あん 味み不ふ二じ
小倉あん ぜんざい こしあん
園遊会・バザー・業務用
株式会社 イマムラ
東山区本町9丁目127-1
電話 (531) 2177 (代表)

Asahi SUPER DRY

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。アサヒビール株式会社

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
〒607-8326 京都市山科区川田御出町3-4
Tel (075) 593-1441 Fax (075) 593-9394

公益社 相談・見積 無料

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

伏見の清酒 神聖

山本 本家 醸

箸老舗 傘市原平兵衛商店

京都市下京区堺町通四條下ル
電話 075-341-3831(代表)

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

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
京都府下京区朱雀宝蔵町48-1(京都中央卸売市場)
TEL.075(311)1155(代) FAX.075(313)3535

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

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 堀川通四條ビル9階
TEL(075)744-1405 FAX(075)744-1406

京都製菓株式会社

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

京生舎調理士会

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493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(2556)3326
 FAX 075(2556)6438

「マイナ保険証」登録されたら「資格確認書」のご返却を!



昨年11月末の健康保険証の有効期限切れに伴い、10月・11月に新たに「マイナ保険証」に登録された方が、約180件あり、料飲国保組合の被保険者の登録数は6割を超えました。

月経過すると「マイナ保険証」の登録が無効になりますので、ご注意ください。

なお、組合脱退や退職等の資格喪失や、住所・氏名等の変更をされた場合は、「マイナ保険証」の方も、必ず、喪失届又は変更届を各所属組合まで提出願います。マイナンバーカードの登録変更を

格「確認書」の返却をお願いいたします。

また、マイナカードには電子証明書の有効期限(5年間)があります。電子証明書の有効期限はマイナカードに表示されており、期限までには、市町村から「更新のお知らせ」が届きますので更新手続きをしてください。

有効期限から3カ

されても、自動的に料飲国保の登録の変更はできませんのでご注意ください。



保健師のつぶやき



冬場の高血圧にご用心! ヒートショックを防ぎましょう

暖かい室内	寒い脱衣所	寒い浴室	熱い浴槽内
血圧安定	血圧が上昇	さらに血圧が上昇	血圧低下

新しい年を迎え、新たな気持ちで日々を過ごされていることと思いますが、今年の冬も寒くなりそうです。

冬は寒さにより血管が縮み、血管の内腔が狭くなるので血圧が上がりやすくなります。急に寒い場所、浴室や夜中のトイレに行つた場合には、ヒートショックを起こし、急に倒れることがあります。

軽症であればめまいや立ちくらみ程度で済みますが、重症の場合には失神や意識障害、脳卒中や心筋梗塞になることもあります。

急激な血圧の変動を避けるために、ご自身で少し気をつけるだけで防げることもありますので、次のことを参考にされてはいかがでしょうか?

- 脱衣所やトイレに暖房器具を置き、温める。
- 熱すぎないお湯の温度、38度〜40度までにする。
- 入浴前にシャワーを出して湯気で浴室を温めてから入浴する。
- 夜中や早朝にトイレに行くときは、必ずスリッパや厚手のソックスを履いて、カーディガンなど羽織る。
- 飲酒後は入浴しない。
- 一番風呂に入らない。(一番風呂は浴室が温まっていないので)

ヒートショックは、血圧との関連が深いのですが、ご自身の血圧は知っていますか? 健診を受けた方には結果が届いていますので、まずは血圧を見てみましょう。



血圧は健康のパロメーターです。健診を受けていない方であっても、役所や薬局等に血圧計が置いてあります。また、この機会に血圧計を購入して自宅で血圧を測定されてはいかがでしょうか?(血圧計は家電量販店でも購入できます)

血圧を2週間測定してみても、140/90mmHgを超えている日が多い場合は内科を受診ください。また、普段から自宅で血圧を測定し、急に血圧が高くなっている時は、すぐに内科を受診してください。(血管が血圧の圧力に耐え切れなくなっているサインです!)

健診を受けた方で血圧140/90mmHg以上の方には、保健師から受診勧奨の手紙を送付していますが、受診された方は6パーセント程度でした。血圧が高めの状態でも放置している方が多いと思われれます。早めに医師に相談され、生活指導や適切な治療を受けることで、心筋梗塞や大動脈解離で急に倒れることを防ぐことができます。健康に仕事や生活を楽しむためにも、年の初めに、まずは受診されてはいかがでしょうか?

料飲国保は、今年も皆様が無事に仕事をされることを応援しています! 健康に関するご相談がありましたら、いつでも保健師までお電話ください。

子育て世帯の応援のために、令和7年11月30日現在で未就学児のいる世帯の保険料について、未就学児1人につき1万2千円軽減(還付)されています。

未就学児のいる該当の世帯には、2月下旬、料飲国保組合から届出済の金融機関口座に振り込む予定です。なお、今年度から「申請書」は不要となりましたのでご了解願います。

「法人化」を予定の事業主様へ直ちに手続が必要です

料飲国保に加入されるためには手続きが必ず必要です。必ず、事前(または法人化後直ちに)所属組合までご連絡をお願いいたします。また、法人設立(法人の登記)後14日以内に所属組合まで届出願います。手続きが遅くなると料飲国保の加入資格を継続することができなくなります。

未就学児世帯の保険料を軽減 今年度から軽減分は申請なしで給付

当の世帯には、2月下旬、料飲国保組合から届出済の金融機関口座に振り込む予定です。なお、今年度から「申請書」は不要となりましたのでご了解願います。



おいしいとだけ搾ってまきました。

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

次のような場合は、14日以内に各所属組合へお届け下さい!

- ◆従業員を雇われたとき、従業員が辞められたとき
- ◆事業主を変更するとき、事業所の名称や住所等を変更するとき
- ◆住民票に変更(家族の方の転入や転出、氏名、住所等の変更)があったとき
- ◆家族の方が他の健康保険に入ったとき、辞められたとき

インフルエンザ・ノロウイルス等の感染対策をしっかりと行い、健康に冬を乗り切りましょう。

京都中信アプリ

便利な機能であなたをサポート 京都中信アプリ

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。

清酒 月桂冠

鰹削節 昆布 乾海苔

松島 本店

京都市中京区姉小路通柳馬場東入 電話(075)221-1505(4代)

登録商標

京熱

創業元號二年 半兵衛 京熱

<本店> 京都市東山区間屋町通五条下ル上人町 433 TEL 075-525-0008 http://www.hanbey.co.jp/

よろこびの清酒

松竹梅

宝通酒造株式会社

今よりもっと便利に!

スマホで信用金庫はじめます 京都中信アプリ

便利な機能であなたをサポート 京都中信アプリ

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。

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

京都ファイナンシャルグループ 京都銀行

フレッシュ理事に聞きました

京都府料理生活衛生同業組合 理事 松井 薫

「見て見いひんかった」ことにはしない 引き返して、戻ってやり直すんです

西石垣通四条下ル。川床店の中でも一際目を引く大店。広く業界を見渡しても、随一の規模を誇る木造三階建ての数寄屋造り。300年以上、歴史を紡いできた店の女将となったのは、ほんの数回のお手伝い、がきっかけだった。喉元過ぎれば…の性分で、その女将業も気付けば18年目。

理事に就任させて
いただいたのは、こ
こ2年ぐらい、だと
思います。もともと、
父が長く理事をさせ
ていただいていたま
したが、時折、代参さ
せていただいたこと
もあり、父の退任を
もって、後を継いだ
という感じでしょう
か。まだまだ、何が
できるというわけで
はございませんので、
何なりと使って
いただけたら、と
(笑)。来月、京料理
展示大会がございま
す。そこでもコマの
ひとつとして、何な
りとさせていただき
ます。とは言え、今
は女将ひとりでも
あけられませんが、
で、可能な限りでは
あります。本当には
組合の諸先輩方は名
だたるお店のお歴々
の皆様です。後ろか
らついて学ばせて頂
きたいと思っており
ます。
簡単に当店の紹介
をさせていただきます
すと、発祥は西陣、
明治初期に現在の
地、四條大橋西詰め
に移転して参りまし
た。そして私が現在
十三代目として店を
預かっております。
先代からの教えがこ
ぼれおちないよう
に、うっかりしてい
たら大切なものが指
きたいと思っており
ます。
簡単に当店の紹介
をさせていただきます
すと、発祥は西陣、
明治初期に現在の
地、四條大橋西詰め
に移転して参りまし
た。そして私が現在
十三代目として店を
預かっております。
先代からの教えがこ
ぼれおちないよう
に、うっかりしてい
たら大切なものが指



の間からすり落ちて
しまいそうで、常に
心の中で反芻するよ
うに心掛けておりま
す。
女将業は肉体労働
でもありません。クタク
タに疲れていても
「見て見いひんこと
はしない」と自分に言
い聞かせています。
気が付いたら必ず
引き返してやり直す
面倒なことほど実は
重要ですね。
このお仕事に就く
前は会社務めをして
いたのですが、ひょ
んなことから当時の
女将に海外からの大
切なお客様の宴席が
あるので英語で説明
をしてくれないかと
頼まれ、偶々お手伝
いをしたことがきつ
かけました。それが
今や、女将業も気が
付けば18年目にな
ります。
時折、「苦勞が絶
えないでしょう」とお
声掛けをいただくこ
とがあります。けれ
ど自分でも呆れるほ
ど、私は喉元過ぎれ
ば熱さを忘れてしま
う性分です、むしろ周
囲の方々のほうが「あ
の時は大変でしたね」
と覚えていてくださ
るほどです(笑)。
そんな私にも、た
だ一つ、今なお心か
ら離れない出来事
があります。若女将と
して歩み始めて2
3カ月ほど経った頃
のこと。全国の名だ
たる旅館の女将会の
宴席でした。会場に
は、ざっと60名。美
しく、凛としたお着
物姿の女将様方が居
並んでおられました。
本来であれば当時の
女将がご挨拶を務め
るはずでしたが、体
調を崩してしまい、
開宴のわずか10分前
に、急遽、私が代役
を務めることに。ま
さに無茶振りです。
震える思いで、言葉
も定まらぬまま、必
死に、顔を赤らめな
がら精一杯務めさせ
ていただいたこと
を、今も懐かしく思
い出します。

宴席の最中には、
お一人おひとりにご
挨拶に回ります。厳
しいお言葉を頂戴す
るので、と、内心ど
きどきしておしま
した。ところが、そ
れとは正反対に、「よ
く覚悟を決めましたね」
「最初は皆同じ。心
配ない、大丈夫、やっ
ていけますよ」と、温
かい激励の言葉を
次々とかけてくださ
いました。中には、
涙を浮かべながら話
してくださる女将様
もおられ、気がつけ
ば、私自身も安堵の
涙をこぼしてしま
した。
きつと、どの女将
様も同じような思い
を抱えながら歩ん
でこられたでしょう。
右も左も分からぬ新
人の私を、同じ道を
行く仲間の一人とし
て迎え入れてくだ
さった、その度量の
深さ。一夜にして目
標が定まり、今も心
に深く刻まれてい
る、大切なエピソード
です。
厳しい世界である
こと、変わりはあり
ません。それでも、
十三代目という頼
りない私のために、ご
先祖様たちが腕ま
くりをして作戦会議
を開き、背中をしっか
りと支えてくれては
る！そう信じなが
ら、日々を過ごして
います。そして何も
分らない私を、組
合の先輩方はいつも
親切に導いてくださ
います。
多くの方に見守ら
れ、支えられて、よ
うやく立っていら
れる私です。これか
ら、皆様の少し後ろ
を、ゆつくりと歩
いてまいります。今
後も、どうぞよろし
くお願い申し上げます。



京料理ちもと(きょうりょうりちもと)
京都市下京区西石垣通四条下ル齋藤町140-5
☎075(35)1846 17時〜21時30分/月休
12時〜14時30分(10・13時)
創業地の千本通にちなみ、読みを替えて「ちもと」。
創業享保3年(1718年)、江戸中期から続く老
舗料亭であり、2名利用の部屋から、80名を吸い
込む大広間まで、三階建ての数寄屋造りの木造建
築そのものが貴重な存在。上方に限らず東西の歌
舞伎役者や、画家、作家など、各時代、錚々たる
文人墨客が常客として名を連ねる。もちろん、芸
舞妓がお座敷に上がることもあり、京都の文化的
側面を支える店でもある。



Power Generation
ウチの元気印



妻との出会いもこの店で
休日は一緒に遠出してます

杉山 嵩
Sugiyama Takashi

高校時代から本格的に家業でバイト、卒業後は調理師
学校に進み、継承は早くから決めていた。両親が働く
姿に「土日は休みじゃない、と(笑)」早くから悟って
もいた。現場に入り、従業員のシフトを組むのに苦勞も
したが、卒業していった従業員とも友人付き合いは続
き、「プライベートが充実していくのが楽しみ」な上に、
コミュ力も磨かれていくことも実感している。

中華四季彩膳 シェル(ちゅうかしきさいぜん しえる)
城陽市寺田袋尻19
TEL.0774(54)2969

箸やすめ



京都北部、舞鶴あたり。取材
に向かうために車で走って
たときのことだ。川沿いの道
を、下校する小学生がいる。
買い物だろうか、自転車で行
くご年輩がいる。犬の散歩を
するご婦人がいる。その真横
にたわわに実った柿の木が…
◆それだけでちよつとド
キツとする、この冬だ。
熊の心配は、ないのだから
うか、と…。とにかく連
日、熊被害という言葉が
踊った。昨年の漢字まで
「熊」。糖分を求めて柿の
木に登る姿も多く見た。◆
報じられるのは関西では
なく、主に北海道、東北だ。
木の実が不作だとか鹿が
食い尽くしたとか、断片
的な情報も入ってはきた
が、京都では餌に困って
ないとも聞いた。◆とは
いえ、である。山に仕入
れに行かれる方、中には
猟に出られる方もいるか
もしれない。重々、お気
を付けいただきますよう
(熊ではないが、京都南部

では車道沿いに野猿はいた)。
◆かつて東北のマタギは、き
りたんぼを持って雪深い山に
入ったという。山で夜を明か
す。晩餐はその日にしとめた
肉と山で摘んだ山菜で、きり
たんぼ鍋。獲物の中には熊も
いただろう。◆その肉は、脂を
楽しむものである。獣臭さで
はない、それは滋味のひとつ
であり、野性味である。そ
う教わった。脂と肉が半々。
色目だけなら紅白で、めでた
いと言えなくもない。そもそ
も駆除と猟は違うことも承知
している。だが、被害を減ら
すためならば、いくらでも食
つてやるという気分ではある。