

河原町通丸太町上ル西側に、このあたりを見守るようにそびえる「毎日新聞京都ビル」。大規模な建築物としては病院などが多い中、界隈の風景に彩りと潤いを与えるランドマークであり、若林広幸さんの仕事場でもある

建築家・若林広幸の、

# 華麗なる(?) 丸太町「食」ライフ

ここまででご覧いただいた新しい店や、3年前にご紹介した同エリアのその後はP.15までにゆずるとして、この界隈で生活されている方から見た話をご紹介します。「河原町通丸太町上ル」という、今回特集させていただいたエリアのど真ん中に事務所を構える建築家・若林広幸さんにこのあたりでの日常のお話しを聞いてみた。

若林さんがこの「毎日新聞京都ビル」に事務所を移されたのは6年前。ビルそのものを設計され、当初は1Fと2Fは店舗にという構想があった。ところが、思ったようなテナントのオーダーが来なかった。結局、「それならば」と、1Fと2Fを事務所にされたという経緯なのだが、「望んでいたレストランとか、ヘアサロンのような業種に入って欲しいと思っていたのですが、今なら引く手あまただったかもしれないのに、皮肉なものですね(笑)」。若林さんがおっしゃるとおり、今思えばもったいない気もする。

ともあれ、以来、緩やかだが着実に魅力的なエリアになっている界隈である。

先にご紹介した「Lab.Tribe (P.14)」のオーナー・大原さんは、同エリアに店舗を持つ経営者として、そして住民として「食事の時間帯が似合うよね」と、この界隈を評している。思えば若林さんも大原さんと似た境遇であり、ご自宅も大原さんのご自宅のほど近く、おふたりはご近所さんでもある。では、その食事の時間帯が似合う界隈で、どのような食生活を過ごしておられるのだろうか？ 若林さんは言う。「食事ですか？ この辺りを利用しますよ。というかむしろ遠出をしないので、この辺りで完結させているというか(笑)。確かにこここのところ新しいお店

若林広幸  
(わかばやし・ひろゆき)

(株)若林広幸建築研究所代表取締役。「1928ビル」オーナー。'49年京都市生まれ。プロダクトデザイナーを経て、我流で建築を学び'82年若林広幸建築研究所設立。毎日新聞京都支局、京つけもの西利本社ビルや京阪宇治駅、南海空港特急rapidなど、作品や受賞歴多数。近年では最優秀作が実現するという「京の町家学生設計コンペ」の審査委員長をつとめるなど、京都を代表する建築家であり、ご意見番として何度も本誌にご登場。





# 建築家・若林広幸の、華麗なる(?) 丸太町「食」ライフ

も増えています。定食屋さんもあるし、お蕎麦屋さんもあるし、フレンチも居酒屋も、意外と色々お店がありますから。とういことで、以下のお店は、若林さんから紹介いただいたお店である。

「ええっ？ そんな高名な方が来て下さってたんですか？ それはそれは、失礼してすねえ。何しろ厨房にこもりつきりなもので…」とおっしゃるのは「Chez KiKuSui」の堤三千雄さんである。この屋号としてはオープンして2年ほどだが、フレンチの前は洋食店を20年近く営んでおられ、同地はお住まいでもあるので界限については詳しい。「そうですねえ、最近はず変わりがすいすいすねえ。今は少なくなっちゃいましたけど、立命館大学があった頃は喫茶店とうどん屋と食堂がいつぱいあったんですよ。あとなくなつたのは雀荘と玉突き(笑)。今の大学生は麻雀とか玉突きはしないんですかねえ。私ここに住んでますから、河原町に市電が走ってた頃は一番電車の首で起きたもんですわ。はっはっは」。大学のキャンパスがあり、学生運動華やかなりし往年のお話や、全共闘の時代を生きた高野悦子の小説「二十歳の原点」にも登場する「しあんくれーる」という伝説の喫茶店の話も伺えた。「行ってみましたよ。『しあんくれーる』も。でも映画館みたいなスピードカーで訳の解らないジャズが流れてたり、うるさかった憶えしかありませんねえ(笑)」。多弁で楽しいご主人であるが、「今度若林先生がお越しになったら、特別メニューでもお出ししてください」と儀礼的な挨拶で辞そうとすると、「いやあ、特別扱いは

ご勘弁下さい。全てのお客様が特別ですから。全くもって恥ずかしいことを言ってしまった次第だ。

一方、「仕事が終わるのが遅い日が多いものですから、この辺りでは比較的遅くまでされている点も助かりますね」と若林さん夜のご虫厘の一軒が「おぼんさいよしなが」。「若林先生のご紹介では断れませんがねえ(笑)」と、特別に取材をお受け下さった。聞けば取材当日が12回目のご創業日。これもまたご縁と受け止めたい。名のある肩書を持つ常客が多いが、皆一様にここでは仕事の話をしないという。「若林先生も書生さんをお連れになったりして下さいますが、あまりお仕事の話はされずに、他の常連さんとも仲良くされてますよ」。同店には筆頭常連とも言える年配のご常客がおられ、カウンターの左端が指定席だそうだが、カウンター奥の棚の上に、その左端の席を見下ろす向きで観音様の頭像が置いている。「それは若林先生がその常連さんのためにお持ち下さったんですよ。『あまり飲みすぎないように』という意味でね(笑)」。

カウンターの奥に一枚の紙が垂れている。「ないもかいも、つけてげにしゃんせ」。こう書かれた鹿兒島ご当地の言葉を上手く表すのは難しいが、「世の中、走りすぎでしよう？ ちょっと立ち止まり振り返り、アホなことを言える場所があってもいいじゃないですか」というご主人の言葉を完璧な訳とした。ご主人が鹿兒島、奥様は出雲のご出身なのだ、同郷と言うよりも、他府県からの常客が多いという。「飯の故郷」的な優しさに溢れた一軒である。若林さんは京都の方だが、家に帰って

## 若林流 Day Style

そう、野菜っちゅうのは本当は美味しいもんなのよ

Chez KiKuSui

シェキクスイ

「いや！この子お野菜全部食べてるわ!!」。家族連れ客のお母さんが驚く声を聞くとご主人・堤さんは厨房でひとり大きく頷く。「そや、野菜はホンマは美味しいんや」と。滋賀県の中主や近江八幡、孫を持った農家の方々に無農薬野菜をつくる人が増えているという。「でも農家と契約してしまうとオバちゃんもしんどなるでしよ?」。だから「今日は何をもらえる?」というスタンスで仕入れていく。「フレンチっていうと『帰りにラーメンかうどんを食べて帰らないと満腹にならない』っていう人もまだ多いでしょ? だからもったいぶった材料の使い方とか盛り方とかはしたくないんです」と竹を割ったような性格の堤さん。楽しく、心優しいフレンチである。

1.写真はシューファルシ(キャベツの詰め物)をメインにしたデザート付きの「ランチB」で、その他にパンなどがついて1500円。デザート付きの「ランチA」なら950円というお安さ。もう少し値段を上げようかと思う度に、「助平出したらアカンアカンと(笑)」。思いとどまるご主人である 2. ご主人の堤さん。お若い見えるがベテランの料理人さんで、厨房にこもられるのが惜しいくらい、実に楽しい方である





谷口キヨコ  
Night Style

誌上

KBS京都 毎週土曜日  
夜11時30分 絶賛放映中

谷口キヨコ

セレビア〜！谷口キヨコです。先月、夏休みをとってたら番組を乗っ取られそうになってキヨコびっくり！この企画まで乗っ取られるんじゃないかとドキドキしてんだけど、無事登場できてよかったわ〜☆さて、ここでニュース！！「谷口な夜」のHPがリニューアルしましたよ〜！番組で紹介された内容もおさらいできるし、谷口の衣装なんかもチェックしてみて。まだ見てない人は今すぐクリック！



金太郎

どうも、谷口の心の師匠、金太郎です。HPがリニューアルされたそうで、めでたい。今まで何故か俺の紹介ページが無かったので局に掛け合い、作ってもらったぞ。URLは<http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/>だ。是非チェックしてくれ。

チーフでセレブな情報バラエティ番組  
こんなん放送してます！

京都ムシ物語

今、子どもたちの間で大人気のムシキョウ。そのおかげで現在、昆虫ブーム真っ盛り中。今回はムシ取りペテラン親子3組に協力して頂き、ムシ探しに出発。「果たしてムシに出会えるのか」と不安を抱えていたディレクターだったが、次々にカブトムシを発見！重心に導くディレクターであった。



和を楽しむ

ここ何年か「和」の流行が続いているが、「和楽社中」の人々の生活は和の日本の姿そのものである。住居はもちろん年代を感じさせる町家。そして着物を着ての生活。畑でとれたばかりの野菜を使って作る焼豆腐は、ちゃぶ台を囲んで賢く噛む。まるで古い映画を拝んでいるような暮らしがはるかに美しく感じよう。和を取り入れた生活。オススメです。



癒しのコスプレ空間

「とにかく癒されたい」というメールを頂き、行ってきたのは京都唯一のメイドカフェ「カフェ・ド・ジュール」ここでは迷彩柄のワンピースと白のエプロンに身を包んだかわいいメイドさんが「社会」という戦場で闘ってきた戦士（お客様）を癒してくれる。癒れた戦士たちよ、一度はここに集え！



番組では谷口キヨコの専用携帯を開設！  
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、  
どんどんメールしてください！  
メールアドレス・・・tani-yoru@docomo.ne.jp

若林流

Night Style

おばんざい  
よしなが

取材当日が創業日とは  
これもご縁ですね？

本文にもあるように、若林さんを含め、ここではあまり仕事の話は聞かれない。「たまたにお仕事の話聞きませうと、スゴイお話しなので驚きますが（笑）」と主人、吉永さん。「地方からの方も多いもんで、から、「よしなが変人会」なんてことを言ったり、楽しくさせてもらってます。幸せなことです。ちなみに、本誌でもお馴染み「こったい花語り」コーナーの嶋原 司（たけのこ）常連のひとり。単価の付いた品書きもあるが、基本的にはおばんざいをお任せで出してもらおうシステム。とは言え居丈高に「一見お断り」というものでは決してなく、常客が常客を呼び、皆が揃って上客になっていくという典型的にして理想的な店であり、「シンプルにして贅沢な時間を過ごすことのできる」店だという。



1. 「鯉のたたき」1000円。「大盛り」のネギを堪能していただきたい」と若林さんも絶賛、身の厚さ・臭味のなさなど極上。鹿児島島の酢醤油で食べる「薩摩地鶏の刺身」800円。共に若林さんご推奨。他、「豚の角煮」500円、「出し巻き」は「女性客にファン多し。ボリュームも満点」。写真のものを切り分けたいものをいただく。2. ご主人と奥様とで切り盛り。「カウンターにずらりと並んだおばんざいをあれこれつまむもよし、焼酎をゆっくりやるもよし。BGMのジャズが心地よい」という一軒