

KYOTO  
中華  
計画

我らが庶民の中華と聞いて一番に思いつくのは「餃子」か「ラーメン」か…。  
いつもはラーメンの脇役でもある餃子が看板となる中華食堂ご紹介。  
美味しい餃子に惹かれるのは当然だが、  
ここではそんなハードではなく、店の中身＝ソフトをご覧したい。  
美味しい餃子を作り出すのはやはり「人」がいてこそなのである。

# 京都の餃子の裏側、 そのちよつとええ話。

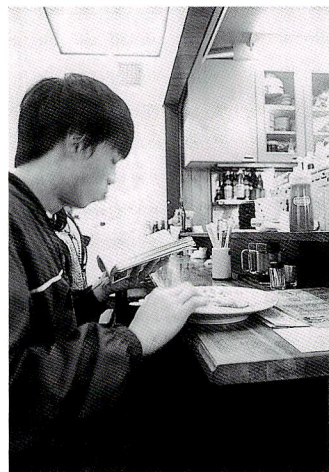


みんなにボランティアしてもらった分は、鶴みたいに恩返ししますから(笑)。11月から東京の池袋餃子スタジアムにも出店中！



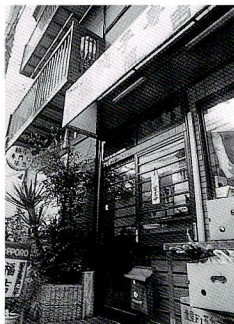
肉汁の溢れ出す餃子のように  
店で繰り広げられてきた物語

実は彼（現在は社会人）こそがかつての福吉ボランティア第1号。取材時は夜勤明けに訪れていた。最初、「息子です」と言われ、取材隊はまんまと騙されました…



に溢れ出すのだ。  
詰まった肉汁のよう  
もっちりもちの皮に  
れたええ話は、餃子  
葉にギョツと込めら  
そう話すオカンの言  
ランティア（笑）」。  
の利益はみんなのポ  
んな禁じ手も許される。「やまちゃん  
家族同然のように付き合いたらこ  
常（チーン店の30分皿洗いのなノリ  
ここでは毎晩のように学生たちが諸手  
を挙げてボランティアに勤しむ姿が日  
東出身の「やまちゃん」こと山崎さん。  
（笑）」と、福吉の愛すべきオカン、遼  
る。「いつつもこんな感じなのよ  
でいる途中…。開店4時間前の事であ  
1人。その後ろではまだ餃子を仕込ん

カウンターで餃子を頼める社会人が  
1人。その後ろではまだ餃子を仕込ん  
でいる途中…。開店4時間前の事であ  
る。「いつつもこんな感じなのよ  
（笑）」と、福吉の愛すべきオカン、遼  
東出身の「やまちゃん」こと山崎さん。  
ここでは毎晩のように学生たちが諸手  
を挙げてボランティアに勤しむ姿が日  
常（チーン店の30分皿洗いのなノリ  
とは違う事を明記しておきたい）。で、  
家族同然のように付き合いたらこ  
んな禁じ手も許される。「やまちゃん  
の利益はみんなのポ  
んな禁じ手も許される。「やまちゃん  
ランティア（笑）」。  
そう話すオカンの言  
葉にギョツと込めら  
れたええ話は、餃子  
もっちりもちの皮に  
詰まった肉汁のよう  
に溢れ出すのだ。



福吉 ふくよし

■京都市伏見区  
深草西浦町5丁目32-2  
☎075-641-5586  
●17:00～22:00/水休  
【平均予算】800円

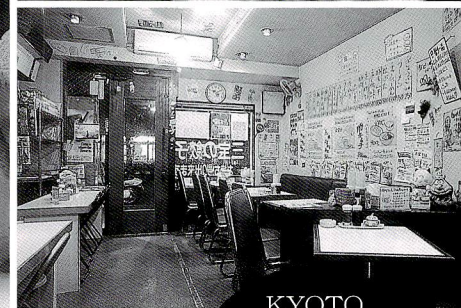


龍大アメフト部・アイスホッケー部を筆頭に、とにかく体育会系がお熟をあげる絶品の「餃子」1人前350円～。その他、彼らの胃袋を満たすボリュームを備えた「福吉井（1号～7号まである）」は、オカンの愛情で溢れかえる

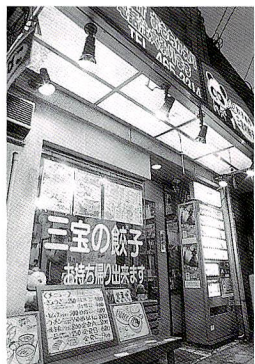
# 深夜の小腹にも優しい餃子は親子二代、受け継がれる味

「少々冷めても美味しいです」と胸を張る「餃子」1人前250円。餃子の皮を仕込む時、通常は水を混ぜるが、三宝ではガラスープを混ぜてのぼしているため、皮そのものに味が付いている

宮のほど近く、北野天満を点している。店主の鈴木さんの実家は左京区で50年近く続く同店名の「三宝」。この店は父親からの暖簾分けとして8年程前にオープンした。「ちっちゃい頃から『腹が減ったら、自分で作れ!』って言われて育ちましたから(笑)」と、いわば英才教育?を受けて育ったわけである。そんな中で受け継がれた三宝の餃子は、もっちりとした皮をカリカリに焼き上げ、餡はキャベツと白菜を中心としたヘルシーな構成で、もちろん全てが手作り。「楽しんで食べてもらったらええんです」と謙遜するが、父親から受け継がれた味は自信と誇りをもって胸を張れるのだ。



場所は、北野天満宮から東に200mほど。10月には木屋町三条にも支店がオープン。以前ラーメントップのあった場所と言えば、地元の人には分かりやすいだろうか



## 三宝 さんぼう

■京都市上京区今出川通御前東入東今小路町774  
 ☎075-465-3314  
 ◎17:00~翌4:00 日~翌2:00/無休  
 【平均予算】800円

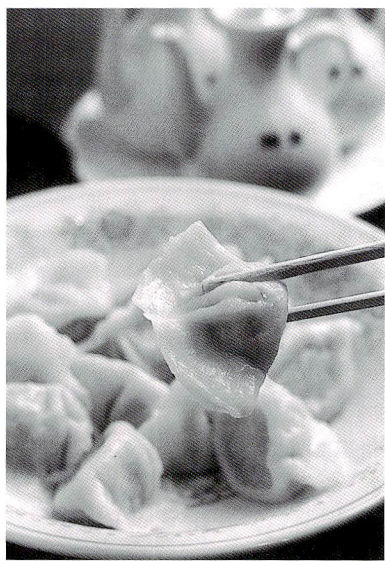
# 計中画 華

中国・ハルビン出身のおかさんと娘さんで営んでいた中華食堂が、北大路は下鴨中通の下町から、街なかの一等地へ移転して早2年。オフィス街の勤め人の食卓として、昼夜問わず盛況をみせる店内から聞こえる声は「おかあさん」。この店の客はみくんな子供なのである。

「この前来たときは、おかあさんが居なくて…今日は会えて良かった(笑)」と、取材時に居合わせたのは東京から来られた常連さん。すると近頃体調を崩されて、休みがちだったおかあさんは、「私のいない間は、顔が見たいって皆言ってたみたい(笑)」。増え続ける可愛い子供たちのためにも「頑張らないとね」と優しい笑顔。おかあさん、お身体ご自愛ください。

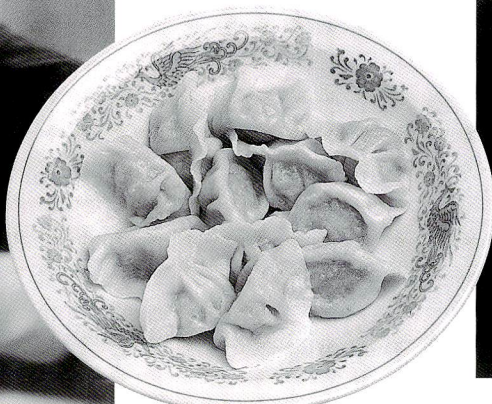


「お昼の定食も増えたからね。また来てね(笑)」。この笑顔がみたくために通う常連さんもいるほど、楽仙楼にはおかあさんの存在は欠かせない



おかあさんの肌のように、ぷりっぷりの皮を噛みしめた瞬間、肉汁のじみ出る「水餃子」1人前400円

## 母の食卓で振る舞われるぷりっぷりの餃子と笑顔



## 楽仙楼 らくせんろう

■京都市下京区東洞院通  
 四条下元悪王子町37  
 ☎075-351-4900  
 ◎11:30~14:30、17:30~23:00  
 土日11:30~23:00/月休  
 【平均予算】昼840円 夜1500円

KBS京都 × 京都 CF

メディアMIX  
コラボレート企画

谷口 夜口  
Taniyuki's Night

KBS京都 毎週土曜日  
夜11時30分 絶賛放映中

谷口キヨコ

ついに2005年も残すところあと1ヶ月！今年はどうな年だった？私はいろいろあったけど、2年近くもこうしてCF!誌上に登場できて、シ・ア・ワ・セ！それもこれも見てくれているアナタのおかげやね。ありがとう～！年末には今年1年を振り返る特番を各テレビ局で放送するけど、谷口な夜もやっちゃいます！しかも生放送！12月29日の夜はKBS京都を見逃さないでねっ。



金太郎

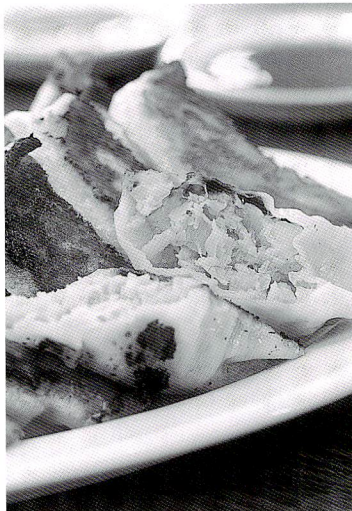
師匠の金太郎です。今年は谷口の新しい顔を見つけた1年やったね。湯飲みみたいなしゃべりしたり、Sっ気満載キャラになったり…。そして恐ろしいほどしゃべる。まあ、全ては師匠のオレのおかげやねんけどな。来年も新しい谷口のキャラをひきだしていこうと思います。



変わらず、守り続けて35年  
マスターの職人気質が生んだ味

マスターと勤続22年のおばちゃん  
のやり取りは漫才のようでもあり、  
店の活気の源のようでもある。自家製  
のミソダレと醤油ダレの2種  
でいただく「餃子」1人前220円  
(写真は2人前)

下町風情の残る九条新千本、ご近所の常連さんは、圧倒的に店横からお持ち帰りの注文が多い。スタッフのおばちゃんは顔をみるなり「あっ3人前ねえ」と慣れた様子。昭和45年に開業して以来「35年間、無我夢中でやってきたからねえ」と、一徹に焼き場を守るマスターの喜多川さん。そのため焼き加減はマスターにしかわからないという。餃子の作りおきをせず、翌日へ持ち越さないのも、ニンニクを控えるのも、少し薄めの皮も35年間変わらずマスターが守り続けてきた事だ。開業当時はまだ「餃子の専門店」が京都に少なかった時代、ロコミが呼んだ評判は語り継がれ、今もなお店の外へ続く行列が証明している。



ミスターギョウザ

■京都市南区唐橋高田町42  
(九条新千本上ルー筋目東北角)  
☎075-691-1991  
●11:30～21:00/木休  
※餃子が売り切れ次第閉店  
【平均予算】800円



休日のできる行列は同店の名物でもある。待ち時間なしにありついたら平日の昼間が狙い目か



ディープでセレクトな京都の情報番組  
こんなん放送してます!

さきつちよの旅～てっぺんの旅

京都府のさきつちよを求めて旅するこのシリーズ、今回は京都府最高峰を目指す。調べを進めると京都府最高峰は皆山山というところ。標高972m。「大した高さじゃない」とナメてかかると大変なことになるの要注意。ロープをつたっての急勾配の登り、ロープにしがみついて渡る綱い橋、忍び寄るヤマビル…。しかし山頂までいくと心地よい達成感が。さきつちよの旅、あなたもいかが？



さすらいのピアニスト

京都市北区の林さんはさすらいのピアニスト。普通よりも小さい可動式のピアノをお供にどこでも出張演奏をしてくれる。しかもただ弾きだけでなく歌も語りもこなしてしまつ天オパフォーマーなのである。お客さんを引き込んでの即興演奏は大好評。彼の演奏を聴きたい方は山科楽器までご連絡を。



盤上ゲーム「カロム」

あなたは「カロム」というゲームをご存じ？やり方はとっても簡単。おはじきの要領で自分の色の駒を四隅のポケットに落とし、中央の駒を先に落とす方が勝ち。滋賀県彦根市では昔から愛されているゲームだがついに京都にも見参。「SARASAかもがわ」で楽しめるのだ。これから京都で旋風を巻き起こすことになるかも？



番組のHPへアクセスしてご意見、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!

パソコン <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyuru/>  
ケータイ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyuru/mobile/>