

もうちょっと

常夏？ 情熱？ 答えは 街に聞く。

まだまだあります、

ヨモヤマ話



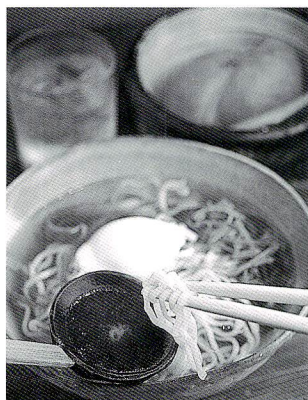
やっちゃんいました！

「専門じゃないんで、常に置いてくつもりはないです」と、身の程は重々承知の店主・五十樓さん。う～ん、やっぱり好人物

スペインもバルも、関係ないですけど…黙ってられなくて

「ん？ なんでココに？」と思う店でハモンにお目にかかる。当代随一の居酒屋「おにかい」にも、つい先頃までハモン・セラノが鎮座していた。「それこそ『HANA (P.7)』さんとか、『Poquito (P.5)』さんで食べて、『こんなに美味しいモンがあんのっ!？』と。矢も楯もたまらず発注。商売より「知った以上は黙ってられなくて(笑)」破格で提供、「切るのもヘタクソやったやろし、僕らもツマミ食いしすぎまして(笑)」、2カ月ほどでアツという間に骨になり、その骨でスープを採ったラーメン20杯も即刻完売。「ウチは比較的若い客層なんで『タマにはこんなん食べに行きや』と。タダで一片だけ振る舞ったりね。1Fの姉妹店「五十樓」と併せて計3本は大赤字だったが、「ホンマに『食べてきたよ〜』って報告しにきてくれるお客さんもいはいまして」という美談でオチがつく、「居酒屋ハモン」の一部始終。

真っ当なメニューに戻って焼酎片手に「大鍋だして中華そば」650円、野菜のおでん「煮野菜(トマト)」400円をどうぞ。幻の「ハモン・セラノラーメン」は冬頃までおあずけ



おにかい

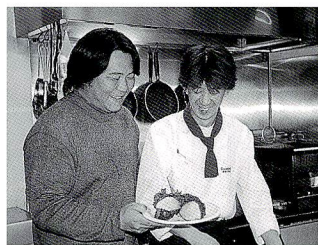
■京都市中京区河原町通四条上ル
米屋町388 2F
☎075-223-5052
◎18:00～翌1:00 (L.O.24:30) / 木休
【平均予算】3000円

猫に小判、豚にワイン



丹波のノンビリ空気とワインをしこたま喰らう三元豚の味わい

自然を相手に食材を生み出す仕事のストイックさがそうさせたのだろう。京野菜の農園栽培を行う農業法人「庄屋」の代表・三木さんは、「より美味しく、より安全で適価な食材が出来ないものか」と求め、京丹波の地に辿り着いた。より良い土壌とともに、肥料も大切な要因となる。多くの業者と知り合う中で、ぶどうの皮・種・茎を堆肥化させる「丹波ワイン」の循環資源の再生利用に出くわした。「これを肥料でなく、飼料として役立てないか?」。動物を飼育した経験はなく、それは三木さんの閃きだった。ワインに含まれるポリフェノール成分に毒素排出効果があることも後押しし、とある養豚施設に持ち込むとどうだ、既存の豚とは全く違った甘味と旨味を持つ脂身ができる! ただ珍しい食品を作って流通させ、儲けるだけでは意味がない。真の食材はその美味しさを媒介にして、人と人とがずっと対話をし続けていけるような文化ではないのか。彼の浪漫は今、丹波の豚を機軸に熱く動き始めた。



三木さんの4度目の試作が、上桂の「Groumand Marche」のシェフの協力のもと完成した。同店では「うで肉の赤ワイン煮(左)」と「もものハチミツ煮(右)」。「山椒と柚子のソーセージ」という料理となってお目見えしている。豚肉そのものの一般流通はこの夏に試行錯誤中だが、気になる方は三木さんまで一報を問い合わせ
■農業法人「庄屋」075-461-5335 (仮事務所)

メディアMIX
コラボレート企画

なご
夜口
Daijinguji Night

誌上

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

雨の季節がやってきたー！
ちょっと憂鬱な時期だけど、か
わいい傘を持って乗り切る
ぞーっ。それでも気分が滅入っ
たなら谷口な夜を見てリフレッシュ！
というわけで結局番組
の宣伝をしちゃった谷口です。
最近、師匠は自分が人気者だと
勘違いしてみたいけど、こ
ういう私の地道な努力に負付
いてないなんて、師匠はまだま
だやねっ。



谷口キヨコ



金太郎

金太郎です。最近、俺の下半身がどうな
っているかと番組内で議論されました
が、結局謎を残したままです。しかしい
っぱいハガキを頂き、俺の人気は谷口を
超えた！と確信した今日この頃です。
みなさん、こんな金太郎をこれからも
よろしくね。ファンレターも待ってるよ。

デイブでセレクトな京都の情報番組
こんなん放送してます！

手作り楽器の調べ

身近にあるものを何でも楽器に変えてしまう人
がいる。それは滋賀県守山市で活動する音楽楽
団「てんでこ」。彼らのかかればフライパン
や空き缶、スリッパなど何もないモノが素敵な
楽器に生まれ変わってしまう。しかもかなり
ステキな音色を奏でるので演奏会では子どもた
ちに大人気である。モノを無駄にせず、楽しむ精神、
大事にしよう！



神秘的格闘技

ちょっと変わった格闘技「カポエラ」をご存じだ
ろうか。もとは16世紀、ブラジルへ奴隷として連
れてこられた人たちの護身術としてあみだされ
たもの。大勢で輪になり、歌い、楽器と手拍子に合
わせて技を出し合うという不思議なスタイル。し
かしアクロバティックでエネルギー溢れるカポ
エラに魅了された人は多い。老若男女みんな一
緒に楽しめる格闘技なのだ。運動を始めたいとい
う方にオススメです。



光のアーティスト

京都市に光を自在に操るアーティスト、安彦哲
彦さん。パチンコなどの看板とは違い、アートと
してネオンを扱っている日本で唯一の方である。
ネオンは人工的な光なのに彼の手にかかると暖
かみのある光を放つ芸術作品となるのだ。実は
谷口な夜の番組のセットも、彼の手による作品
なのである！



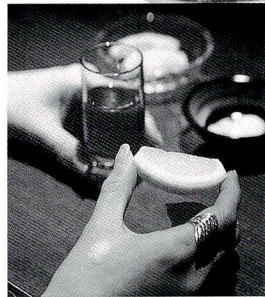
番組のHPへアクセスしてご意見、ご感想、応援
メッセージなど、どんどんメールしてください！
パソコン <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyuru/>
ケータイ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyuru/mobile/>

日本一ラテンな街は
木屋町だった!?

木屋町、メキシコ説

京都人、とりわけ街遊び好きなら、木屋町の夜
を泳ぐつもりがうっかりテキーラに溺れた記憶が
あるだろう。なぜ木屋町はテキーラなのか…。
「なんでやねん？」というわけで、街で一番お見
かけするテキーラ「オルメカ」を扱うキンピール
株式会社に問い合わせたところ、昨年の全
国のオルメカ販売量は1位・東京、2位・京都、3
位・大阪とのこと。2位とはいえ東京全域という街
の規模に対して、京都のオルメカの大半を消費し
ているのは木屋町のはずらしく、つまりは街単位
でみれば「木屋町がダントツの1位」なのである。
そんな木屋町はメキシコのオルメカ本社にも報告
されたそうで。

元々はバーテンダー同士の「お疲れさん、ま
あ一杯飲んで」という労いの一杯がテキーラだっ
たことから木屋町全体に広がったそうだが、今では
「とりあえず」の乾杯に祝い事に…悲嬉コモゴモ
ひっくり返るとにかくテキーラが木屋町流儀。テ
キーラは木屋町社交の必須アイテムなのだ。何は
ともあれ、木屋町の夜はある意味日
本でも最ラテンな夜。でもってテキ
ーラは楽しくほどほどに…天国のよ
うな心地から一気に地獄へ、なんて
陽気なラテン人には似合いませんか
らねえ。



飲み方はストレートが一番
多いはず。レモンかじって
塩をちょっと舐めて、ク
イツとくのがスタンダード
か。ちなみに「オルメカ・ゴ
ールド」の販売量では京都
が1位だそう（5月9日現在）

観る！踊る！

飲んで食べて喋る
だけじゃなくてね

伝聞で恐縮だが、日本のフラメンコ人口
はスペイン本国に次いで世界2位だとか。
京都でも徐々に「飲み食べするだけじゃな
くってね」という人が増えている。タブラ
オ（スペイン語で「板」の意で、ステー
ジのあるバルやレストランの総称）でフラ
メンコを観ながら食事をするのもよし、い
っそ自ら踊りたいと思うのもよし。知れば知
るほど、五感の全てを使ってみたいくなるの
が人の性。踊ってこそ人生。

フラメンコの魅力は本誌'06 6月号「Watching
Carefully (P.56~57)」に詳しいので、よろしけれ
ばバックナンバーを買ってやって下さい



スペイン料理 パティオ・マジョール
■京都市東山区妙法院前側町431 ホテル東山閣内B1F
☎075-533-3165
●18:00~翌1:00 (L.O.24:30) / 木休
<http://www.mayor.jp/>
※タブラオのスケジュールは上記URLでチェックを。

エル ポカ 岡崎 フラメンコエスタジオ
■京都市下京区河原町通五条南西角ビル1F
☎075-352-8278
<http://www.elpoka.co.jp/>

スタジオ アルマ・デ・フラメンコ
■京都市中京区笹屋町436 永和御池ビル302
☎0120-090-789
<http://www.spainkikaku.com>