

明日の雑誌を担う、大学生たちが京都の朝を大フィーチャー。

京都 O.F.!

【シー・エフ】



凛とした朝の空気とともに味わう

〜庭園の中でいたただく湯豆腐〜

甘みで目覚める、京都の朝

〜価値ある和菓子の世界〜



香ばしい匂いに誘われる朝

〜みんなから愛される町のパニコ〜

一杯のコーヒーから始まる朝

〜歴史が語る喫茶店〜



おいしい朝、 みつげました。

私たちが頭を抱えた

京ことば辞

京辞林

京のけったな

スキマ土産

ウチが
わるおした!

企画・構成 大学コンソーシアム京都2006年度
インターンシップ・プログラム プログレスコース

飯尾祐子 (龍谷大学3年生) / 井沢亮介 (立命館大学3年生) / 井上拓紀 (同志社大学3年生)
大淵和香子 (同志社大学3年生) / 神戸正志 (京都造形芸術大学2年生) / 久保咲子 (龍谷大学2年生) / 朴稀世 (同志社大学2年生)

香ばしい匂いに誘われる朝

くみんなから愛される町のパン



皆で作るから美味しい

どこか懐かしい惣菜パンの数々。その中身を作る総勢10人の女性たち。一旦誰かが口火を切れば、お喋りはとどまることを知らない。生地担当、この道35年の木元さんですら「喋るんに夢中でイースト入れんの忘れてたりすんねん(笑)」と言うぐらいだ。職人特有の厳格な雰囲気はないが、かといって不真面目なわけでももちろんなくて、そのパン生地に教をを請う人は多い。「何にも特別なことはしてないのに、僕と同じよう出来ひんで頭抱えはる」のは、マニュアルにはない心の温度のせいだろうか？ それよりも、皆で作るから美味しいのかもしれない。いや、美味しいパンにはきっとそういう理屈は要らないのだろう。

商品に目をやれば、ハムロールをはじめ、ほとんどの惣菜パンが10年近くのキャリアを持つ定番商品。全て自家製の中身とパン生地は、我を張らず相手を引き立てあい、それこそ長年の連れ合いのようにピッタリと馴染む。時々生まれる新作は「ウチのパンと合うかどうか」を基準に全員一致で決定される。それはまるで、新しい家族を迎えるようでもある、美しい風景だ。

Bread Point

トロリとろけ出る半熟卵が クロワッサン生地の隙間を埋め尽くしていく。誰をも笑顔にさせる力を持っているのはハムロールでも同じこと。しゃきしゃきキャベツとハムにマヨネーズ。これ以上にこのやわらかロールパンの生地と合うものはないかもしれない

「ベーコンエビ」「ニューバード」「チョコレート」「クロワッサン」「焼きそばパン」「ミックサンド」「さくらあんぱん」「パケット」などが美味しい。「フランスやドイツの高級なパンはよそに任せろわ」

松原堀川 まるき製パン所

■京都市下京区松原通堀川西入ル ☎075-821-9683
●6:30~20:00(日祝~14:00) / 不定休



ハムロール 140円
焼き上がり8:30 売り切れなし



ハムエッグ 180円
焼き上がり11:00
売り切れ12:00過ぎ



Bread Point

防腐剤・添加物は一切使っていない手作りパン。ガラスのショーケースにパンが並んでいるのもとてもユニーク。ママさんとコミュニケーションしながら食べたいパンを決めよう。朝、パンを買うときに夕方の取り置きをお願いもOKだ

「チョコホーン」「ホワイトホーン」は115円。生クリームのホワイトホーンは秋～春先の限定商品。「コッペパン」「味噌付けパン」は75円。「コーンピザ」105円。「バターリッチ」115円。「メロンパン」125円



「イギリスブレッド」1本660円、1斤(1山)は220円。

「つぶあんパン」105円

たいしょうせいばんじょ
大正製パン所
■京都市上京区今出川通千本東入ル般舟院前町136
☎075-441-3888 ●7:00~18:30/日祝休

てんくどう うみのせいばんじょ
天狗堂 海野製パン所
■京都市中京区三条通御前東南角 ☎075-841-9883
●7:00~20:00/日休



対面販売のショーケースがパン愛。

大正11年創業。創業当時の製法を守って、その日に作ったものをその日に売り切る。ということで、防腐剤・添加物は一切使っていないのは至極当然、の手作りパンのお店。ガラスカウンターにパンが並んでいて、コロッケを買うときのようにお店の人に直接注文するスタイル。それも「パンを食べる方とのコミュニケーションが第一」と、昔から続けられている。あんパンやジャムパン、クリームパンなど、素朴な風貌のパンが低価格で売られているのももちろんであるが、朝に人気はなんとカレーパン。学校や会社に行く前に牛乳と一緒にドライプスルーのように買って行く人が多いとか。やはり、朝はスピード勝負！昔ながら…でいうと、懐かしのコッペパンも現役バリバリのメニュー。何十個と買っていくファンがいるそうである。



「ブチトマトフランス」100円

「おにぎりゴパン(コボウのきんぴら入り)」120円

「クリームパン」120円、「ポテトフランス」120円、「ハートトップ」110円、「ハムエッグフランス」140円

Bread Point

自然素材、焼きたてのパンはもちろんであるが、奥さんの愛情たっぷりの惣菜が入った、アイデア満載の食事パンがとってもいい感じである。どのパンからも、おやつでもあるけれど、三度の食事でもパンをどうぞ…という河戸さんの思いが伝わってくる

いつまでも、身体に優しいパンを…。

創業大正8年。三島由紀夫の「金閣寺」の中にも登場する元祖街のベーカリー・カフェという店だ。20数年前にイートイン・スペースを設け、パンの人気はもちろん、「お客さんとの世間話が好きでねえ」という奥さん・河戸晴美さんとの会話を楽しみに、毎日決まった時間に訪れる常連さんも多い。パンの種類は約80種。昔ながらの味を守る一方で、今のニーズに合わせた惣菜系のパンが人気で、特にカレーパンには「京都観光の折には必ず…」というファンが全国にいる。天然素材、自然発酵で作るパンなのだが、家庭で挙げる半生カレーパンは地方発送もある。またこのカレーパンとブチトマトフランスを朝、必ず買って行かれるOLさんがいるという。ちなみにカレーパンのパン粉は自家製の生パン粉。50円で分けていただけて、その50円はユニセフに寄付されるという別の優しさも。





Bread Point

フランスからやってきた留学生が「このフランスパンは本物」とお墨を付けてくれた。そんな焼き立てのフランスパンは、フランス産小麦使用、天然塩、自然発酵…石窯で焼き上げる。ソーヤ、本物や



ブーケ
 ■京都市中京区西ノ京西円町2
 ☎075-461-2206
 ●7:00~20:20/木休

「フレンチトースト」158円

お洒落パンの、京の老舗。

西の京円町…。京都の中でも学生さんの往来が多い場所である。もちろんOLさんやビジネスマンも急ぎ足で電車からバスへ、またその逆とあわただしい。そんな街の人に焼きたてパン直売店＝お洒落パンの京の老舗として知られる「ブーケ」。お洒落パンなどといったが、それこそ無添加にこだわり、健康に配慮しての手作り&大きな石窯で、常に焼きたてがあるように心掛けているからこそ、多くの留学生や女子大生に愛され続けているのだ。朝に飛ぶように売れるのが、写真のランチボックスとフレンチトースト。温かいカフェオレにぴったりのこれまた洒落たパンです。

ワインのお供に最適な「シメバシ」1/2個95円、「メープルアーモンド」158円、「バストラミサラダ」242円、「クリームチーズデニッシュ」137円、「マスタートウナー」158円



「ランチボックス」168円



伏見稲荷 都麗美庵
 ■京都市伏見区深草一ノ坪27-20 ☎075-642-6840
 ●6:00~18:00/月休

稲荷門前、朝からあんパンで行こう！

あんぱんのバリエーション常時10種以上。夜10時半から仕込みをし、発酵熟成する生地はもちろんのこと、各地の上質な豆を仕入れて自家炊きする餡へのこだわりは凄いの一言である。そんなあんパンへの愛情は、地元のパン好きはもちろんのこと、伏見稲荷の参拝者に支持され、入浴時には必ず予約を入れる人もいる。中でも、酒種粒あんぱんは、伏見の麹を使用したリージョナルカラーを活かした人気メニュー（3個入り263円）。また、朝に地元の人気は辛いカレーパンだそう。



「アンドーナツ」149円



「あんぱん」126円

オリジナルの「エコパック」(250円)も販売。木曜日は袋持参でエコサービス5%オフ。「カレーパン」126円、「スパイシーカレー」137円、「よもぎつぶあんぱん」126円、「ガーリックフランス」84円、「もち米あんぱん」137円

Bread Point
 長時間発酵の生地で作る天然素材パンゆえ。地方発送はできない。ということで伏見稲荷に参拝の時に買い占め！てなファン続出。ガーリックフランスやカレーパンなどの甘くない系にも人気メニュー多し

東山安井 田井彌製パン所
 ■京都市東山区東大路通松原上ル ☎075-561-2914
 ●7:00~19:00/日・第3月休

女坂、恋せよ乙女パン!?

大正9年創業。元々は饅頭を販売していたそう。しかし、昭和な時代の祇園界隈をハイカラなパン食で支えてきたのは言わずもがなである。伝統の塩ロールは京女の購買部で販売されていたことも。まさに祇園の朝、パンならここ！な老舗。

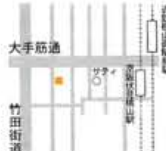


「塩ロール」84円、「珈琲あんパン」150円、「ハムロール」110円、「玉子デニッシュ」150円

納屋町 ササキパン本店
 ■京都市伏見区納屋町117 ☎075-611-1691
 ●8:00~19:00/火休

菓子パンの原風景がこの店にある。

全て自家製パン。ジャムパンもあんパンも、なにから何までオリジナル。食卓からガキの小腹、乙女の別腹まで昭和な時代に愛されてきたパンの数々だ。ちなみに、メロンパンとサンライズは別物で、ラグビーボールの形をしていて、甘い生地で、白あんが入っているのがメロンパン。



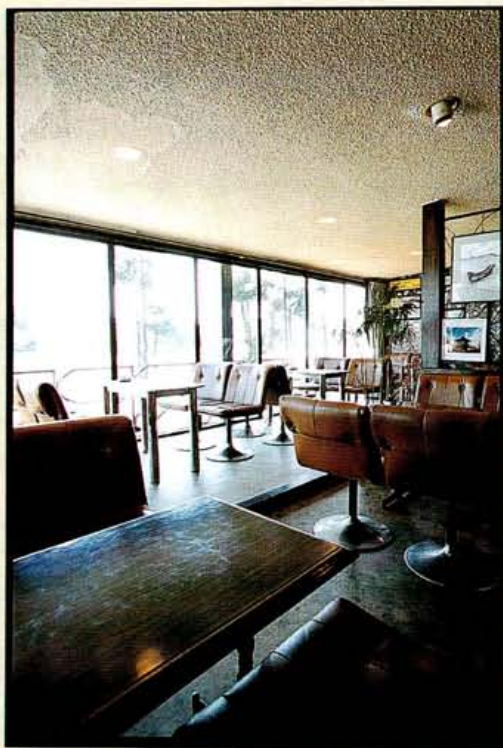
メロンパン？ サンライズ？ の謎(？)を追求しに関東のTV局が取材に来たとか、京都人にとっては、メロンパンもサンライズも、みんなみんな最高のおやつなんだ



一杯のコーヒーから始まる朝

～歴史が語る喫茶店～

流れる清流と東山の大パノラマ
時代が過ぎようとも変わらない
京都人が誇りを抱く借景喫茶



創業昭和34年のリバーバンクが開店する数年前、店前の荒神橋を舞台にして学生団体と機動隊が衝突を起こした。「荒神橋事件」と呼ばれる事件である。結果、荒神橋の欄干は落ち、仮橋で渡らなければならぬこととなった。しかし店主は、そんな状況下にあっても、鴨川沿いを絶好のロケーションと信じ、この場所で喫茶店を開くことを決意する。「当時は立命館大学も近くにあったから、客は京都大学と京都府立医科大学を含めた学生たちばかりやった」という時代は変わり、雑談場所として喫茶店を使う学生は減っていった。しかし、一面ガラス張りの窓から見渡せる鴨川の眺めは今も昔と同じ。リバーバ

ンクの頭文字「R」になっている窓の手すりやモダンな内装も手先の器用なマスターがデザインしたもので、今も変わっていない。「今は竹細工をやっている」と見せてくれた数々の竹の器や竹炭は、客に「造ってくれ」と頼まれるほど。しかし何故、竹なのだろうか？その疑問は一瞬で氷解。いかにも涼しげな鴨川を見つめながら「竹って涼しく感じるやろ。幸せなひと時を提供するマスターが、一番幸せな空間を知っていた。」
現代のカフェ・エイジャーにとって、鴨川の借景を一面に望むロケーションと言えば、この上ない贅沢。だがリバーバンクに一步入れば、その憧憬が京



River bank リバーバンク



都では頻繁なデジャヴーであることに気付く。間近に聞く水の音。東山の大パノラマと、真正面に頂く大文字の迫力。そして大窓から浴びる陽光に、コーヒーも食事もより美味しくなるのだということ。ここでは45年も前から周知のこと。白黒テレビ時代の開業から、大森一樹監督「ヒポクラテスたち」や山村美沙のサスペンスドラマなど、数多くの映画やドラマのロケ地として使用され続けてきたこともまた、京都人がこの借景に抱く誇りに微塵の変化もないことの証拠。年齢を問わず、代々京都人たちが惹きつけて放さない魅力がここには今も残っている。



入り口ではみんなのアイドル、ラヴちゃんがお出迎え。彼はなんと以前の京都CF掲載記事を見て訪れた某有名女優と写真で映ったこともある大物でもある



■京都市上京区荒神口通河原町
東入ル荒神橋西詰南側
☎075-223-1592
◎8:00～18:00/土休

京の街なかで、朝からゆ〜っくり トルコ珈琲をのみまひよ

錦市場から御幸町を上がつてすぐ。カウンター7席という小さな喫茶店であるが、常連客から「小さな宝石箱」と例えられている。その理由は、この喫茶店、正田ご夫妻が、中東をはじめとするアジア大陸各地を旅行された体験、経験をもとに本場直伝の飲み物が楽しめるからだ。中でも「土耳其(トルコ)珈琲」500円は独特にして至福の一杯。豆を挽き、じっくりと

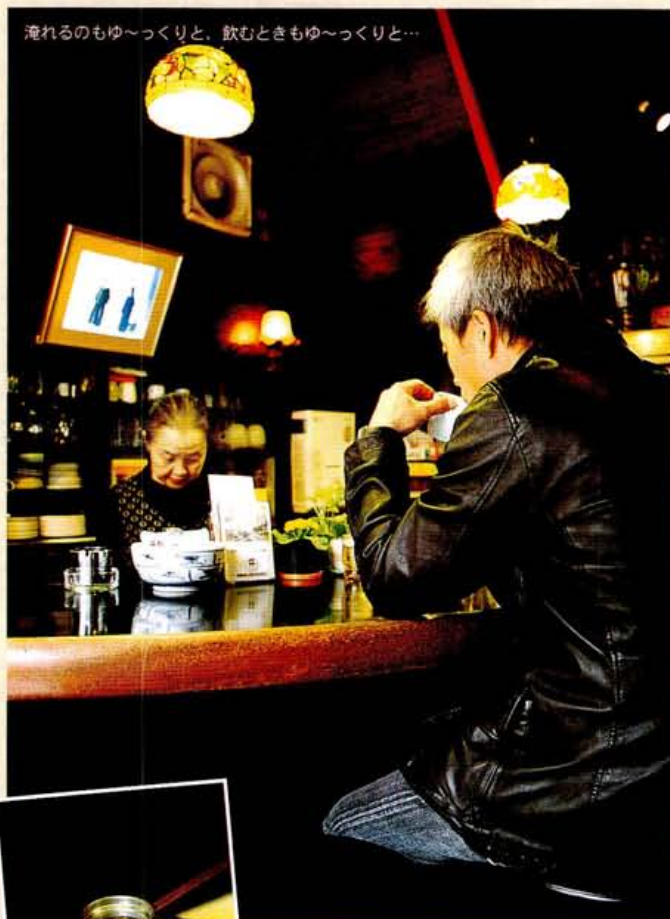
淹れた珈琲は、ペーパーなどで濾さずに飲む。器に珈琲の粉が沈むのを感じながら飲むその時間の、緩やかな流れに身を任せることが、これまた至福な時間。朝、ゆ〜っくりとそんな時間を持つことこそ、今の時代最も贅沢といえるのではないだろうか？ またアラビア風の「チャイ」450円や、シベリアで体験されたという「露西亞ティ」500円も。

Rodin

ロダン



■京都市中京区御幸町通
錦小路上ル船屋町
☎075・211・6633
●9:00~20:00/無休



淹れるのもゆ〜っくりと、飲むときもゆ〜っくりと…



専用のミルで豆を挽き、1杯ずつ銅の手鍋でコーヒーをたてる。改めて陶器のカップに注ぎ直し、粉が沈むのを待ちながら静かに飲む。手の掛かった1杯ができるのを待つのも、ロダンの楽しみであらう



迷うことなく言い切れる 人生を共にしたコーヒーは命

「通い始めると、そのコーヒーしか飲めなくなる」。居合わせた紳士が言う。見れば氏が持つソーサーにはスプーンがない。ブラック派なのだろう、20年先の常客の好みは当然熟知というわけだ。少年時代、初めてのコーヒーの味と豚カツの味は忘れないというマスター。もっとも前者は苦い思い出だけれど。でも喫茶店に豆を売る仕事から今に至るまで、人生のほとんどをコーヒーと歩んできた。「私より詳しい人も多いと思う。でも味は負けません。その一杯は矜持に満ちている。京都できちんとコーヒーの味を出そうと努力をしている店が少なくなった、とも。努力をしておられる店のコーヒーは、好みじゃなくても飲めます」。

京阪今出川駅の近く。昔、NHKの朝ドラ「おはなはん」の時間帯は高校生を含めて立ち飲みをしてもらったほどだった。その頃に比べれば、今は落ち着いた風情になったが「ゴゴのコーヒーを飲まない」とい日が始まらない」という常客は多い。マスターの一言がなければ、始まらない朝があるから。

ゴゴ Gogo

■京都市左京区今出川通加茂大橋東入ル
☎075-771-6527
●6:30~18:30/無休



「米・雑類を出す店は食堂であって喫茶店じゃない」ので、朝はトーストとコーヒーが基本。ゆで玉子かバナナが付いて620円のところ、11時までは480円でサービス



カップ一杯のレスキュー活動が
人々のひとときを潤し続ける

昔、マスターは営業マンだった。「モー
レツ社員」と呼ばれた頃、営業途中で入っ
た喫茶店の一杯に癒され喫茶店を開くこと
を決意した。「初めは、これは儲かる仕事
やと思いましたよ。なにしろバスの運賃が
15円の時代に、コーヒーは一杯50円でした
から」と笑う。40年という月日が過ぎ、近
年はカフェブームと言われて久しい。京都
も例外ではなく、次々とカフェが生まれ
は消えていく。「ワシはもう歳やから出来
ひんのもあるけど、いろんな事したらあか
ん。カフェも喫茶店と同じ、コーヒーの味
わいありきや」と言う。別に苦言を言っ
ている訳ではなく、基本を疎かにしてはな
らないということ。「一部だけ変えてもよ
うならん」と、改装をも拒み続けてきた。一
杯のコーヒーに癒されて始めた創業から40
年、相棒のミルで挽き続けるコーヒーは、
ビジネス街となった現在も人々のひととき
を潤し続けている。



■京都市中京区押小路通西洞院東入ル北側
☎075-231-6766 ●8:30~17:00/日祝休

Seven セブン



入ってすぐの吹き抜け天井に驚かされる。元は寺の本堂だった。「当時3文字
のカタカナが流行っていたし、縁起が
良さそうだった」のが店名の由来

小西さんの人柄とケーキを慕って訪れた詩
人・草野心平氏や画家・大野燮嵩氏、親子三代
で通う常客も多い。米国製の回転式ショーケ
ースは健在。「ピーカンバイ」680円



で生かされてき
た、アメリカン
ケーキの味を今
もう一度確かめ
たい。

海をも越えた意志を継ぐ姉弟
深い絆が宿る昭和のアメリカン
酒樽を再利用したテーブル、市電の敷き
石をはめ込んだ土間……。昭和49年当時、米
国詩人シッド・コルマン氏と静美夫人が
考案したアメリカンケーキが揃うこの店
は、珍しいタイプ喫茶店であった。帰国を
余儀なくされた創業者が変わって、長く店
を切り盛りしてきたのが奥さんの弟・小西
重郎さん。「手抜きを知らんバカ正直な人
やったけど、料理学校も出んようやった
と思う」。現在の店を切り盛りする姉の小
西幸子さんは、他界した小西氏を述懐する。
今もケーキは一切添加物を使用しておら
ず、弟の遺志を継いでいる。姉弟の絆の中

cc's シーシーズ



■京都市中京区丸太町七本松東入ル北側
☎075-801-4790 ●10:00~20:00/火休



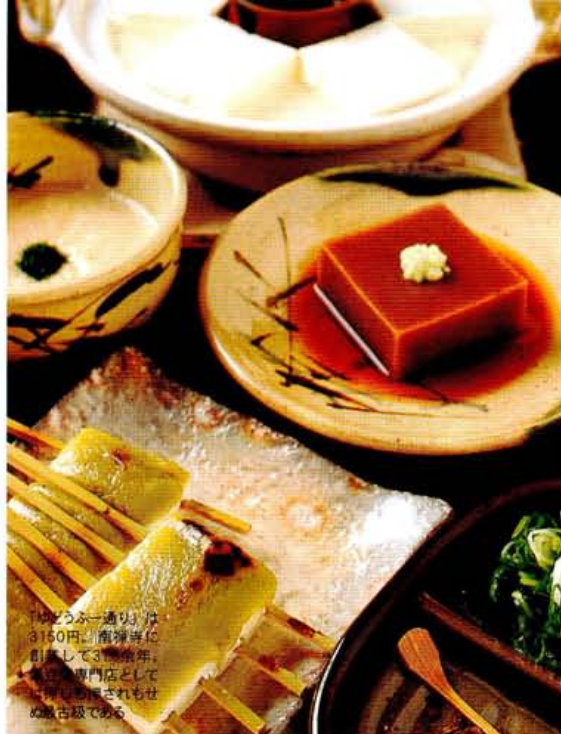
約10年前に復活した2階
の洋食ランチは知る人ぞ
知るの絶品。贈り物にも
最適なカップ&ソーサー
は名門リタケ製。

■京都市中京区寺町三条上ル
☎075-231-6547
●8:00~19:00
ランチ11:00~14:30(火休)/無休

昭和7年、洋食屋としてオーブ
ンしたここは、戦後コーヒー専門
店となる。そしてそのハイカラな
香りをいち早く嗅ぎつけたのは、
エノケンやロツバ、美空ひばりな
どの銀幕スターたちだった。時移
ろい'70年代、スイスやオーストリ
アを旅した二代目、元木茂さんが道中で
險に焼き付けた山小屋を店の内表にその
まま投影する。戦後まもない小学生時分
から豆を触って早60年、茂さんの焙煎の
勘は寸分の狂いもなく、豆そのものが持
つ風合いと香りを引き立たせる。40年
間親友のように過ごしたドイツ・プロバ
ットの焙煎機もついに引退し、その道
は同社二代目に受け継がれたが、スマー
トの味は客の顔同様変ることはない。

Smart coffee スマート珈琲店





三寧坂に始まる序奏から都人も感嘆の声を漏らす

凜とした朝の空気とともに味わう

～庭園の中で いただく湯豆腐～

「ゆどうふ一通り」は3150円。南禅寺に自創して300周年、京都の専門店として「ゆどうふ」の魅力を最大限に引き出す。



清水・産寧坂といえば誰もが知る観光地だが、京都人にはいつでも朝早く歩ける賢沢がある。そして昼前に選びたいのが同店だ。二年坂の石段を昇りつめ、三寧坂に入ってすぐ目に入る「ゆどうふ」の文字。座敷までの細くほの暗い廊下が余韻を保ち、通された座敷の襖が開くと、目の前には緑深い庭園。自然の地形をそのままにした築山と、その麓に寄り添う池。様々な木々が植えられ、緑に抱かれているような心地良さを感じる。開店間もない時間なら、まだ温かいできたての豆腐を食べることができ、食後に豆腐資料館で見識を広めることができるのも密やかな楽しみだ。

奥丹 清水店

おくたん きよみずみせ

■京都市東山区清水3-340

☎075-525-2051

◎11:00～18:00※季節により変更あり

木休

<http://www.webkyoto.com/okutan/>



ご存知、「森嘉」の豆腐に飛竜頭、刺身こんにゃく、ごま豆腐や京生麸が脇を固めた「湯豆腐定食」は税込み3800円

天竜寺の奥にひっそり佇む数寄屋造りの旅館風情。



嵐山は渡月橋から大堰川沿いを望み、宝厳院辺りまで歩くと、備かだが人気が少ない。そこから少し北に進むと安穏な空気を漂わせる数寄屋に無駄のない庭園が見える。銀幕が隆盛を極めた時代は、石原裕二郎を筆頭に役者が挙って常宿とした名残があり、その部屋の間取りと庭の眺望は絶妙な配置を見せる。ゆっくりめの朝にいただく湯豆腐は格別である。



「七草湯豆腐」1500円。七草湯豆腐に胡麻豆腐、山菜のおひたし、炊き合わせなどの「精選セット」3300円は、約50年前から変わらない品書きだ

西源院

せいげんいん

京都市右京区

龍安寺御陵下町13

☎075-462-4742

◎10:00～17:00/無休



湯豆腐 嵯峨野

ゆどうふ さかの

■京都市右京区天竜寺芒ノ馬場45

☎075-871-6946

◎11:00～L.O19:00/無休



琵琶湖汽船の創始者、藤田三郎氏の邸。小太郎氏の広大な邸宅跡に広がる「植治の庭」は、目に優しくそして、おくまでも明るく解放的だ。「ミニ会席」は税込み3500円（個室はお一人追加500円）



岡崎回りから南禅寺の参道に行き交う、往来が嘘のような静寂さがここにはある。もっと言うと朝早くから哲学の道や永観堂回りを散策しつつ、少し早めの昼食を取るのもってこいの香脱ぎ場だ。七代目小川治兵衛作の琵琶湖を模した名庭は11代目に引き継がれ進化を見せ、その風光を愛でながら湯豆腐で足るを知る。細かな喜びである。

京の西なる奥座敷にて
朝の山の香が沁みたら後に



愛宕山の緑に向かって歩く。少しずつ木々がはっきり見えてきて、山の香りが鮮明になる。嵯峨野の名利をつないで奥嵯峨島居本へと続く道、島居本の由來となった愛宕神社。一の島居はもうすぐ。伝統的建造物保存地区に指定された美しい家並みの中に同店はある。往時のままの庭を愛でつつ、地元嵯峨野豆腐を口に運ぶ。煮るよりも、温まった頃が一番美味しい。紅葉の頃を過ぎ、人影も少ない心地よい朝の寒さの中を歩いた後ならまた格別だ。ここは京都の西の奥座敷。この上ない贅沢をまたひとつ、見つけた心持ちである。

にがり控えめのなめらかな「嵯峨野湯豆腐」1900円。お正月からは、えびの豆腐衣揚げなどが加わった期間限定メニュー（3000円）も



茶寮 弁治

さりょう べんじ

■京都市右京区嵯峨島居本六反町12
☎075-882-1895
◎10:00~17:00/不定休
(シーズン中無休)
<http://www.benzi.jp>

銀閣寺にほど近い法然院のお膝元、店内からは哲学の道、そして吉田山を望むというザ・京都なロケーション。「底冷え」と称される京の冬、冷え切った身体に湯豆腐の温もりは何よりもありがたい。が、同店の本当の魅力は女将さんだということを京都通は、よ〜知っている。「またお母ちゃんの顔見に来てや」とご機嫌に見送ってくるれる姿は、心までもホクホクとした気分させてもらえるのだ。



京の朝、心と身体に優しい温もりを

京湯どうふ 喜さ起

きょうとうふ きさき

■京都市左京区浄土寺南田町173-5
☎075-751-7406
◎11:00~21:00 (L.O.19:30) / 水休



名物の「京湯どうふ」1890円は、つき出し・野菜天ぷら・ごはん・香のもの・湯どうふがセットに。朝の澄んだ景色もいり、夕暮れ時の吉田山にみるつるべ落としもまた格別



ゆりぞうと京都 洛翠

ゆりぞうときょうと らくすい

■京都市左京区二条通白川角
☎075-771-3535
◎11:30~14:00 (昼食)

「龍安寺=石庭」と連想する人が多いが、境内のほとんどは水と緑で溢れている。中でも鏡容池のほとりに建つ西源院はさまざまな樹木をあしらった瑞々しい庭園を持つ塔頭だ。応仁の乱や廃仏毀釈により長く無住で荒れ放題となっていたが、今、湯豆腐をいただくんと畳に座し、優雅に鯉が泳ぎ回る池を愛で、時折聞こえる鹿威しの音に「浮き世のことは忘れなはれ」と語りかけられるかのような思いができるのは、再興した長谷川住職のおかげだ。帰り道、体に優しい湯豆腐と庭に、すっかり角が取れて丸くなり、癒えた心に気付くだろう。



石庭とは異なる趣をもつ
瑞々しく、優美な庭園

甘さで目覚める、京都の朝

価値ある

和菓子の世界

老若男女に愛される大衆的菓子である「わらび餅」10個入(2~3人前)800円〜。ニッキと抹茶は半分ずつ入っている。味が格段に落ちるため冷蔵庫はNG。当日中にいただく



西陣に店を構えたのが8年前。20年以上、ひとりで作ってひとりで配達するスタンスで、旅館や有名料理店に卸していたのが、直接客の反応が見たくて小売を始めた。当時の常客が列をつくるのも珍しくない

茶 格

さらく

■京都市北区紫野東藤ノ森町10-1
☎075-431-2005
●11:00〜(売切れ次第閉店) / 木・第3水休



炭火で炙り、良い感じにおこげが付いたら白味噌タレにつけて供される「あぶり餅」500円、持ち帰りは3人前1500円〜。竹串は生竹を割り、ひとつひとつ丁寧に作られる

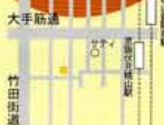


京阪伏見桃山駅前にも、桃山店がある。大手筋から御香宮へかけるなら、もちらも便利。ちなみに、安本茶舗で販売されている茶団子の製造も、こちら富英堂。伝統と、新しいものをさりげなくそして丁寧に作り続ける、そんな姿勢が嬉しい老舗である

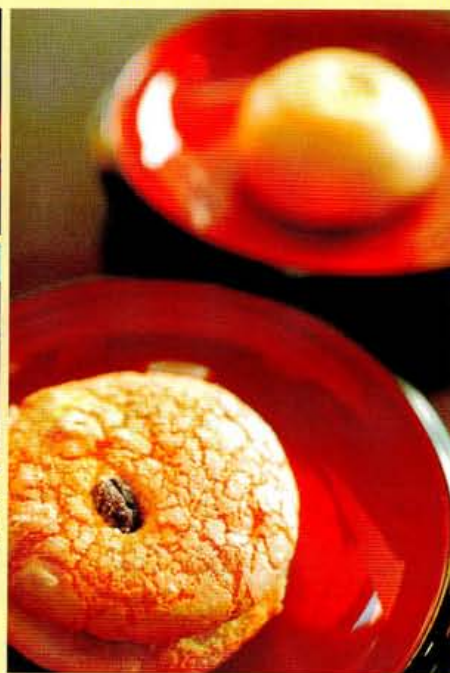
富英堂

とみえいどう

京都市伏見区中油御町93
☎075-601-1366
●9:00〜19:00 / 木休



「昔から同じ事を続けることほど、難しいことはおへんで、でもそれを守る事で、次の世代へしっかり繋がついていくんです」と24代目の女将さん。礼儀作法には手厳しいが、それこそが和が紡いできた歴史たる所以であろう



地の和菓子のスーパーバスターンダードにして、斬新な時代感覚をとり入れた菓舗。

もともと結婚式などの引菓子を専門とする、伏見の老舗菓子舗。当代・富樫研典さん考案のブッセ風和菓子「えがお」1個178円は、今なお時代感覚をついた銘菓として、伏見のお持たせの定番となっている。また、何気ない酒饅頭といったものにこそ、新しいアイデアや、時代にあったものを…と、ご子息の富樫一貴さんは酒饅頭の新しい味に挑戦している。大粒の小豆がたまらない、「御香の水(6個)」840円や、酒の瓶を模した最中皮に入った汁粉「酒どころ(4個入り)」630円、そして麩まんじゅうの「酒蔵(1個)」105円など、地元の名物や名所にちなんだ品々は、左党ではなく甘党な方にドンズバなお土産である。

朝一番の起きたては売り切れ御免
おはぎの域を越えた和菓子の至福



誰が言ったか知らないが、口に運んで舌に乗せた瞬間に餡が淡雪のように溶けてゆく食感、とは巧く表現したものだ。その餡作りの秘訣はご主人曰くあくまでも熟練の勘だけが頼りとのこと。優しく丁寧に弱火でコトコト餡を炊くこと3~4時間、袷の權棒で手に伝わるわずかな重み、目で見える餡のほのかなテリ具合を見極め、その火と手を止め出来るわが子のような存在のおはぎ。朝一番のうぶだしをいただきたい。

朝の4時から仕込まれるおはぎは、きな粉・つぶ餡・こし餡の3種各155円。売り切れ御免というより、機械を使わずに手作業で餡を炊くと個数に限度があるのは仕方ないことなのだ。



真夏の炎天下でも、開店前から並ぶ利用客の注文だけで売り切れることもしばしば。行列など無粋とそっぽを向く京都人が、敢えて並んでも食べたい味である。店の戸が開いた瞬間、心を弾ませるニッキと抹茶の香り。シナモンを加えて風味を豊かにしたニッキや「京はやしや」の最高級抹茶を使い、「本日限り」の手作りを貫く。「開店から数時間、下向いてわらび餅を切ってるだけの日もあります」と言えども、本当に大変なのは閉店後の作業。「練りをしっかりせんと、コシがあるのにやわらかい口当たりにはなりません。相当な力で練るんで重労働ですよ。正午前に完売するのも当然かもしれない。狙うはやはり朝だ。

売り切れ御免のわらび餅
汗かきつつ並んで買うへし

今西軒

いまにしけん

■京都市下京区五条
烏丸西入一筋目下ル
☎075-351-5825
●9:30~売り切れ
火休/第1・第3月休み



品書きは創業以来「あぶり餅」500円のみ。
持ち帰りは3人前1500円~



慣れた手つきで竹串に餅を絡めていく。「ご先祖様の時分からずっと変わらない手法でやっているから、今もやっているといるんでしょうね。昔も今もかわらない風景だ



今宮神社の東門前、秋の観光シーズンや休日ともなると、このふわっと香ばしい香りが漂う参道はまるで縁日のように参拝者で賑わう。お目当てはもちろん名物・あぶり餅。参道を挟んで北側に「一和」、南側に「かざりや」があり、お互いに「どうぞ〜、お席は空いております〜」と客の呼び込みの声が飛び交い、賑わいに拍車をかけている。この風景も今宮神社の名物だろう。「二軒あるからこそ呼び込みがあって、活気がでるんでしょうね。そう話すのは、「かざりや」の川池さん。一度に「一和」と「かざりや」の両店を行ったり来たりする忙しい客もいるそうだが、もちろん「一和」と「かざりや」のどちらに優劣があるわけでもなく、「味はお客さんのお好みですね」と両店とも口を揃える。賑わいに心を奪われがちになるが、今宮神社の参詣の帰りに「あぶり餅を食し疫病除けをする」本来の姿・心持を忘れずに、軒先に腰掛けてひと息つきたい。

香りに誘われ今宮神社を抜け
いつの時代も変わらぬ門前の姿

一和 いちわ

■京都市北区紫野今宮町69番地
☎075-492-6852
●10:00~17:00/水休
(1日・15日が水曜の場合、翌日休)
【平均予算】500円

かざりや

■京都市北区紫野今宮神社東門前
☎075-491-9402
●10:00~17:30/水休
(1日・15日が水曜の場合、翌日休)
【平均予算】500円

