

御所みなみ、

本家 尾張屋



老舗の名作。

京都の街を遊ぶ上で、

何もなかった御所みなみに

一つ二つと灯りが増え始めたのが

4年ほど前のこと。

いつしか点在する灯りを

繋げていけば面となり、

御所みなみがエリアとして

認知されるようになった。

が、御所みなみの根底にあるのは、

情報誌を飛び交う新店ではなく、

揺るぎない老舗の看板ではないか？

知っているようで知らなかった

御所みなみの老舗の名作を

今、改めて知る。

取材文／ホンマ 撮影／江藤太亮 畑中勝如

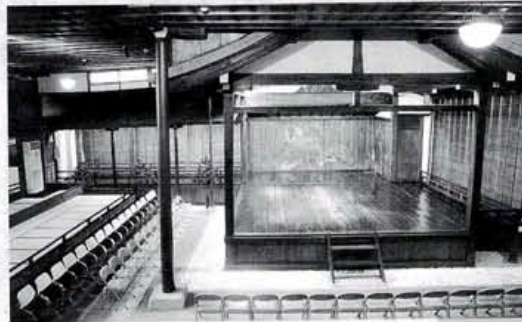
一保堂茶舗



雨森敬太郎薬房



大江能楽堂



豆政



キンシ正宗
堀野記念館



西村衛生ポーク本舗



香老舗 松栄堂



一保堂茶舗 いっぽどうちやほ

京都人の生活に「茶」の潤いを。

山階宮から「茶、一つを保つ」ようにと、「一保堂」の屋号を賜った。屋号と心を守りつづけ、現在も茶一筋。お家元から一般家庭まで、京都ではここのお茶でなければという人も多い。茶壺がずらりと並んだ店舗内では、対面販売が行われ、客はお茶の好みを伝え、これはと思う味を選ぶこともできる。店内奥には、「一保堂茶舗のお茶を出す喫茶室「嘉木」があり、旅の休憩にちょうどいい。自分でお茶を淹れる楽しみ、お茶本来の美味しさを堪能できる。

人気の定番商品、極上煎茶「芳泉」缶入(177g) 3150円。普段飲みには少々贅沢だが、特別な日や来客用として常備しておきたい。香ばしい風味の「極上ほうじ茶」缶入(100g)*945円は、京の家庭の必需品

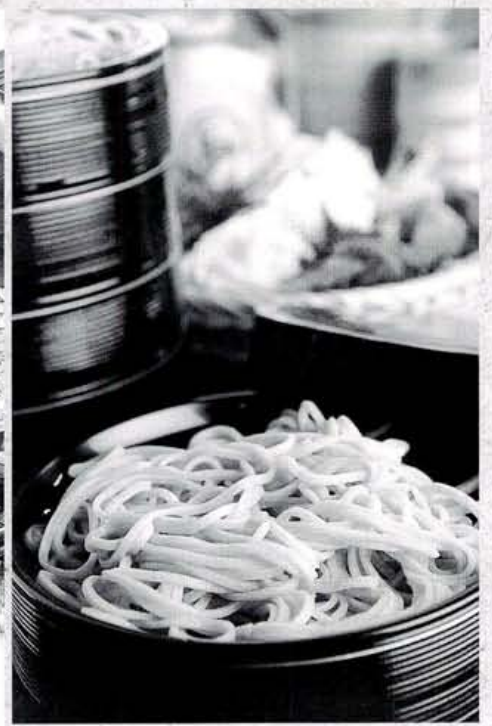


抹茶は注文を聞いてから、缶に詰め入れてくれる。店内にはお茶の清々しい香りが広がり、それだけでも心地いい



一保堂茶舗 MAP1 B-5

■京都市中京区寺町通二条上ル ☎075・211・3421 ●9:00～19:00/無休



「宝来そば」1890円。その昔、散らばった金箔を集めるのに蕎麦粉が使われ、蕎麦を「宝来」と呼んだのだそう。他にはない味だと、多くの客がこの蕎麦を注文するという。京野菜せいろ840円も人気

宮家も愛す超老舗の味。

本家尾張屋

ほんけおわりや



店主は代々傳左衛門の名を継ぐのだという。現当主は15代目。皇太子東京の折に、蕎麦を打った経験をもつ

創業は応仁の乱の前年寛正6(1465)年というから、老舗だらけの京都のなかでも、とびきりの老舗といえるだろう。江戸時代には御所の御用蕎麦司として、また、現在も宮家東京の折には、当主・稲岡傳左衛門氏が蕎麦を打ちに上がるという名門。名物の宝来そばは、尾張屋のオリジナルで、8種類の具や薬味を一椀ごとに交えて楽しめる贅沢な一品。明治時代に建てかえられた風情ある店舗で、540年の時を越えて愛される老舗の蕎麦を賞味したい。

MAP C-1

本家 尾張屋 ほんけ おわりや

■京都市中京区車屋町二条下ル ☎075-231-3446

◎9:00~19:00 お食事処11:00~L.O.18:30/無休(1月1・2日のみ休)



本社といっても、京都らしい町家風。長年配達につかっていたというデリパンは引退したが、今も同車種のデリパンがレドマーク的存在に



幼い頃、誰もが食べたあのお菓子：明治26年、初代西村元吉が、「栄養価もあり幼児やお年よりも食べやすいお菓子を」と苦心して作り上げたのが西村衛生ボーロだ。それからおよそ100余年、当時の味、製法を守り、国産の馬鈴薯と新鮮な卵を原料に、ふっくらと焼き上げる。サクリした表面、口に入れるとすうっと溶けていくきめの細かさは、さすが元祖。カボチャやホウレン草を加えた新顔も登場し、さらにヘルシーに。大手スーパーやコンビニで購入できるが、本社でも小売してくれる。

元祖衛生ボーロの底力。

西村衛生ボーロ本舗
にしむらえいせいぼろほんぽ



「野菜ボーロ」や「黒糖ぼうろ」など変わり種もここで購入できる。工場ならではのラインナップがうれしい



昔懐かしい「元祖西村のエッセイボーロ」のほか、最近では野菜味や黒糖味などもあり評判。「ベビッコ」「黒糖ぼうろ」「かぼちゃボーロ」の他、「ごいほりボーロ」など季節商品も登場する

西村衛生ボーロ本舗 MAP B-2

■京都市中京区間之町通二条上ル ☎075-231-1232
●8:30~17:30/日・祝休、土不定休 <http://www.eiseiboro.com>

香老舗 松栄堂 しょうえいどう

香づくり
ひとすじに三百年。



風がきままに運んでくる季節の香りをイメージした「季節の風セット」2100円。水しぶきをイメージした清涼感のある香り「涼暮月」など季節のお香と、バラエティ豊かな香皿。香立から好みのものを選んで組み合わせてくれる



店に足を踏み入れた瞬間、嗅覚を目覚めさせるお香の雅な香りに、ここが日本の中の京都であることを実感させられる。そんな香りの老舗が300年の歴史の今に綴るのは、茶の湯や座敷の香、衣裳用の匂い袋など日本文化を彩る名脇役として欠かせない定番商品のほか、季節をイメージした香りや源氏物語の世界を表現した香りなど500以上の多彩な商品。熟練職人が研ぎ澄まされた感覚で作ります傑作は、これからも無限にその数を増やす。新たな香りとのお会いを求めて訪れる客が多いのも納得だ。

「友達が来る前や、就寝時、気分をリフレッシュしたい時など、形式にとらわれず自由に日常使いを楽しんで下さい」と本店の販売スタッフ

香老舗 松栄堂 MAP B-1

■京都市中京区烏丸通二条上ル東側 ☎075-212-5590
●9:00~19:00 土日祝~17:00/無休
<http://www.shoyeido.co.jp/>



「日々形の違う豆に出会うのが楽しい」と豆菓子作りの醍醐味を語る角田さん。4代目の弟として選器を過ぎてもなお豆政一筋でご活躍

京の定番豆菓子
といえは。

豆政 まめまさ



ひなあられのように鮮やかな「奥川五色豆」(225g) 525円〜。幸運祈願に用いられた歴史を持つ縁起のよいお菓子。緑色は木、ピンクは火、黄色は土、白色は金、茶(黒)色は水を表し、大地を象徴しているのだとか

「京の京の豆政は……」のCMでおなじみの豆政の本店も御所南エリアにあり。明治時代よりロングヒットの「五色豆」は、CM同様、京都人のなじみの豆菓子。「豆は生き物。粒の大きさや硬さを肌で感じながら調理しなくてはなりません」とこの道50年の角田さん。時代が変わってもすべて手作業という工程と雑味のない美味しさは変わらないという。新作開発にも余念がなく、落花生をクリームで包んだ「クリーム五色豆」を3年前、創業120年の節目に商品化。新旧の五色豆の味を食べ比べては?

豆政 MAP B-3

■京都市中京区奥川透柳馬場西入ル ☎075-211-5211
●8:00~18:00/日休 <http://www.mamemasa.co.jp/>



雨森敬太郎薬房 MAP C-2

■京都市中京区車屋町通二条下ル ☎075-231-2848 ※製造のみ



14代目夫人の雨森清子さん。83歳とは思えないほどのお元氣さ。350年余の伝統を守りつづける意気込みのせいだらう



ごま油に様々な生薬を加え煮詰めたもの、金色の缶を開けると「これは効きそう」という真の黒の膏薬が現れる。きりきずややけどに、火であたため湿布する。三条車屋町東入ルの「沼田薬品」075-231-4490のみで購入できる。1000円

世界に一つの膏薬
ここに。

あまもりけいたろうやくぼう
雨森敬太郎薬房

創業、慶応元年（1648年）の雨森敬太郎薬房。建物こそ「蛤御門の賣」で焼け、その後建て直したが、販売する「無二膏」は、創業当時のまま。御所の御典医を務めるほどの腕の持ち主だった初代が、腫れ物に苦しむ庶民のために、研究を重ね火傷や膿のすいだしに効く特効薬を開発した。無二膏の名は「この膏薬でなければ」というファンが多く、世界に二つとない評判になり、誰言うこともなくついたという。現在も、創業当時の処方、手作業でつくられる。



ここで作っている3銘柄の地ビール。スッキリとした口当たりの良い軽やかな味わい「町家麦酒」、飲みごたえのある濃厚な味わいの「花街麦酒」、苦味とコクを引き出した味わい深い黒ビール「平安麦酒」各225円（330ml）



観光ガイド協会から派遣の高橋さん。酒の基本知識から製造方法、歴史に使われている仕一本まで詳しくレクチャーしてくれる



締めは地ビールの
酒蔵観察。

キンシ正宗 堀野記念館
キンシまさむねほりのきねんかん

江戸時代の貴重な酒造道具が眠る酒蔵や、歴史的資料が展示された京町家を専門のガイドさんの話を聞きながら30分ほど見回ったあと、日本酒とビールを試飲しながら一服できて、入館料大人300円という酒好きにはたまらない元造り酒屋の博物館。銘酒「キンシ正宗」生誕の地で、現在の酒作りの拠点は伏見だが、ここでは10年前から庭から湧き出る「桃の井」という地下水を使って、わずかながら地ビールの生産販売もしている。じっくり飲みたい人は併設の飲食コーナーで搾りたてをどうぞ。

キンシ正宗 堀野記念館 MAP B-3

■京都市中京区堺町通二条上ル亀屋町172 ☎075-223-2072
●11:00～17:00（記念館）11:00～21:00（ホール）/月休（月曜祝日の場合、火休）
入館料大人300円、学生200円 <http://www.kinshimasamune.com/>

KBS京都 × 京都 CF
メディアMIX
コラボレート企画

誌上
な谷
夜口
Taniyori's Night

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中



こんばんや！谷口ヨコです。新しくなったタニヨリ、もう観てくれた？まずはセットがすごいでしょ！何せ私、三日月に座って宙に浮いてるんだから。それに週末のデートにツカえる映画情報やJ-POPの最新ランキングなんかも紹介してるねん。金太郎師匠もたまに髪の手生やしてもらって楽しんでるみたい。まあ私が毎回、衣装に髪型にと気合い入ってるんだから師匠も頑張ってくれないと釣り合いがとれないわ。師匠、お洒落な中年ネコ目指して頑張って〜。

谷口ヨコ

金太郎

全く谷口は毎週毎週よう変身するなあ。オレにも最近カリスマ美容師の梅田さんがスタイリストになってくれたお陰で新境地が開けたね。この髪型ええやろ？ムッシュかまやつさんっぽくてなかなか気に入ってるねん。これからは谷口だけじゃなくオレの髪型にも髪手エックやで！



ティーンでセレクトな京都の情報番組
こんなん放送してます！

大人が楽しめるBAR特集

いつもと違うお店で飲みたいならこんなBARはいかが？まずは上七軒にある「さくら」。お座敷を持たないお茶屋バーだ。本格的なお座敷では緊張する、という方の為に作られた。もちろん舞妓さんと飲む事も可能。2軒目は「機軸戦士ガンダム」をモチーフに作られたガンダムバー「base.G」。ガンダムグッズがいたるところに散りばめられ、ガンダムマニアが集う。ここではガンプラ(ガンダムのプラモデル)をキープできる。マニアには嬉しいショット変わったサービスがある。



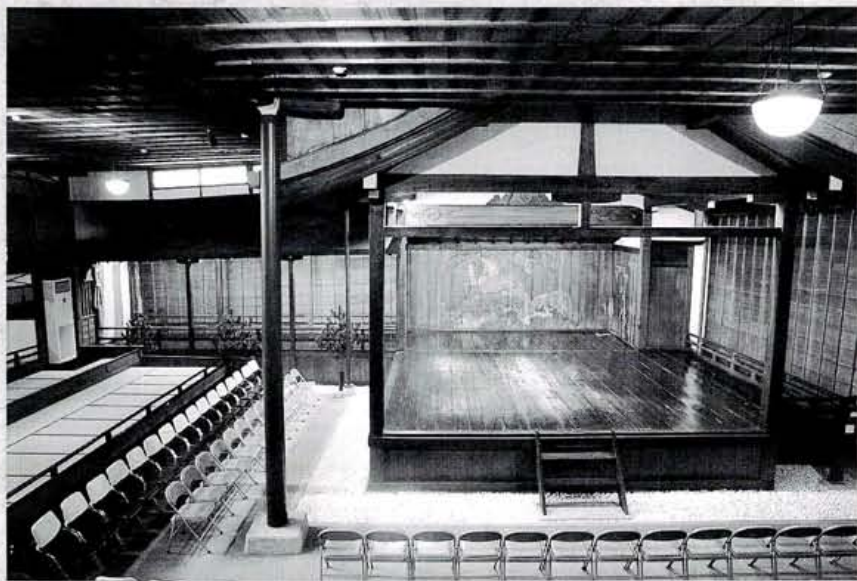
ハッピー・ウェディング

一生に一度の一大イベント。結婚式。ステキな結婚式を挙げたい！という方に結婚、ウェディングドレスのトップメーカー「クラウディア」がプロデュースした結婚式「アイネズグライノツェツェ」がグランドオープン！1日1組限定なのでゆったりとした式が可能。ヨーロッパの貴族風邸宅で、まるで自分の家にゲストを招くようなアットホームな式を執り行える。もちろん料理も自備あり。特に女性にはデザートバイキングが人気だ。これから式場探しの方は是非！



伏見舞 遅咲きアーティスト

伏見にお住まいのフジさんは35才で脱サラ。ほどほど絵を描いたことがあったにも関わらずアーティストに転向したちょっと変わったお方。彼の描くキャラクター「グニオン」や「マツタケオ」に金太郎師匠もうちっとり、自らのキャラクターを広めたいと羊毛でぬいぐるみを作る「羊毛カフェ」なるものまで作ってしまっただけで行動派。「羊毛カフェ」では男女問わず多くのお客さんが訪れる。今回は特別に金太郎師匠を作った。



大江家に弟子入り中の舞屋世志子さん。物語の中に深く入り込み、伝統的な動作に自分の表現を加える作業が趣の楽しみなのだそう

創建時に円山応挙六代目の子孫・国井応隆が鏡板に描いた老松。松の梢と柱が描かれていないのは、これから根や枝を伸ばし力強く発展して欲しいという画伯からの当主へのメッセージだったとか

大江能楽堂

おおえのうがくどう

度量も大きい百歳の能楽堂。

今年で100周年を迎える大江能楽堂。6年前、明治期の建物の中身はそのままで基礎部分を大改修。それを機に能楽公演の数を増やし、場所の提供も始めた。ポルトガル民謡や和太鼓のライブ、フアッションショーやシンポジウムなど能とは結びつかない催しも、

「舞台では白足袋を履く、濃化粧はしない」などの能舞台のルールを守る条件で受け入れた。舞台の一般解放は、能は高尚なものという古いイメージも解放し、今では能楽堂の神聖でレトロな雰囲気も魅せられて足を運ぶ若者客も増えていくそうだ。

大江能楽堂 MAP D-4

■京都市中京区押小路通橋馬場東入ル ☎075-231-7625
次回公演 5/3 (祝)
13:00~前売券3500円、学生券1500円、当日券3500円
<http://noh.fumi.or.jp/>