

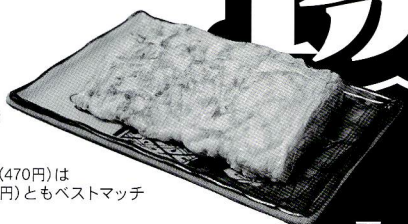
下高酒場



18:00~

静しすか

■京都市中京区裏寺町通四条上ル仲之町577
 ☎075-221-5148
 ●17:00~22:30 (L.O.22:00)
 月休 (月祝日の場合は翌火休)
 【平均予算】2000円



濃厚なだし巻き(470円)はウーロン茶(100円)ともベストマッチ

五臓六腑に茶が染みる
 下戸ライター中尾潤子が行く。ウーロン茶を相棒に、ハシゴ酒場。

裏 寺町通からひよいと入ったろしく細い路地。いいねえ、このヒソヒソした感じ。しかも今時珍しい縄のれんじやないっすか。「すみませくん。だし巻きとウーロン茶一つ!」。縄のれんをくぐっておいで、かけつけ一杯ウーロン茶という無粋さに我ながら赤面だ。まだ早い時間なのでほかにお客は1人だけ。ゆっくり店内を見渡すと、壁にびっしり落書きがある。「あのお、こっつて落書きしちやっていいんですか?」。するとご主人は困った顔で、「いやあ別に奨励はしてないんや。こっちは見てない間にみんなが勝手に書きはるねん(笑)」。

○大学参上、○山○子命。古いものでは昭和30年代の落書きもある。終戦直後に創業し、現在のれんを守るのは二代目の加藤さん(夫婦。最近、歳のせいかわ夜立つてるのが辛いわあ(笑))といいつつ人懐っこい笑顔を見せる。そんなこと言わないで、いつまでもお元気でこのだし巻きを食べさせてくださいよ。「隠し味におでんだしを入れたらこれが、めちゃくちゃ美味しくなっただし巻き。なんてだし巻きの誕生秘話を聞きながら味わうウーロン茶はまた格別だ。

は しご酒ならぬはしご茶の場合、場が持たないので次の移動がとにかく早い。しかも今日は1人で回っているのだから、続いて訪れた西木屋町の「きみや」は高瀬川のほとりに建つ。まるちゃんことマスターを囲むがごとくコの字を描くカウンターはすでに大賑わいの様子である。端っこの空いてる席を陣取ると早速初老の紳士が声を掛けてきてくれた。「なあ、アンタ知ってるか? 最近マスター、ゴルフ始めたんやで。へえ、そうなんですか? とマスターに振ってみる。マスター、えへへと照れ笑い。「ヒマなときは店中でスイングしてるらしいで。うくん、危なくないからそれ。お気をつけ遊ばせ。酔えない私は冷静に判断を下してしまっ。ま、それはおいといて「すみませくん、チゲ鍋ください」。こっちはその昔、食堂から焼肉屋を経て居

酒屋に落ち着いた経歴をもつ。名物の子ゲ鍋は食堂時代のうどんダシをベースに焼肉時代のユッケのたれやコチユジャンを加えた歴史のちゃんぽん。両手でもってすすりたくなるほどスープが美味しい。いやいやと絶品、これ絶品! スープの辛味を中和するためウーロン茶を胃に流し込む。小さく「ブハあ〜」と言ってみた。

19:00~

きみや
 ■京都市中京区西木屋町四条上ル紙屋町369
 ☎075-221-5824
 ●18:00~24:00 / 日祝休
 【平均予算】2000円



自慢じゃないが、酒が呑めない。忘れてしまいたいことや、どうしようもない寂しさに包まれたときに酒が呑めない。肴は多ったイカでもいいけど、お酒じゃなくてお茶がいい。必要するに体質的に根っからの下戸。食前酒を一口飲んでマールイオンを披露した最弱伝説を持っている。しかしこれ、ライター稼業にとつては致命的なことなんす(汗)。なんせ飲食店につきものの酒の取材ができないんだから。オレだって弱かったけど、胃液吐くまで飲んだら強くなつたよ。なんて猛者たちのアドバイスに従い、カクテル2杯を飲んでみた。結果、昨日のことをよく憶えている。いって、なんでやねん! と編集部部のツツコミが今にも聞こえてきそうだな。へへんだ、そうやって下戸をいぢめるがいいさ。しかしなあ、酒が呑めねえってことはよお、酒の力に惑わされず美味い肴を見つけたらいいことだよ。と、開きなおってワタクシ同様酒が呑めないアナタもこのんべえ気分が味わえる美味しい酒場をご紹介。さあ立ち上がれ下戸、燃え上がれ下戸!



「酒呑む人、減ったね〜」と嘆くご主人。すみません(涙)

「酒呑む人、減ったね〜」と嘆くご主人。すみません(涙)



どこのどなたか存じませんが、とにかく乾杯!

取材・文/中尾潤子
 撮影/橋本正樹 福森クニヒロ



串カツ1本(1000円)
アスパラの豚ハラ巻きに惚れた

20:00~



串市 くしいち
■京都市中京区
木屋町通蛸薬師下ル13番路地
東入ル201 2F
☎075・241・0911
🕒19:00~翌6:00 (LO翌5:00)
水休
【平均予算】2000円

さ ここで、とっておきの隠れ家へ皆さんをお連れしよう。隠れ家なんて生ぬるいモンじゃない。繁華街の屋根裏部屋、あるいは忍者屋敷の隠し部屋。窓のない遮蔽空間にカウンタ―9席の超ミニマムな串カツ屋。ヒントは木屋町と先斗町とを結ぶ13番露地の途中。恐ろしく急な階段を昇りつめた一角にある。どんな人が大将かと思いきや、これがすつきりイケメンだからおもしろい。とりあえずはオマカセで、6本揚げてもらう。この串カツの特徴はパン粉が細かく、口当たりが非常によろしいこと。さらに衣が薄いの



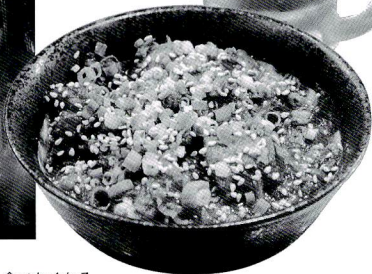
一生懸命流し目を送るが気付いてもらえず...

余分な油を吸収しない。つてことは、あのにつつきカローリが抑えられるのだ。万歳、ばんざあーい！串カツが揚がるまで、店内をきよるきよる見渡す。あれ、あの写真真：「あそこに写ってるボクサー、ひよっとして店長さんですか？」ああ、そうですよ。2年前の最後の試合。まあ、遺影みたいなもんですわ(笑)。遺影だなんてそんな：でもどおりでほっそりスリムな体格だと思つたわ。まさか元ボクサーだったなんて、ますますカッコいい：。歳はいくつなんだらう、もう結婚してるのかなあ：。さすがにしらふの私は聞けなんだ。

河 原町から烏丸へぶらぶらとやってきた。四軒目だというのにまだ9時半。なるほど下戸のはしごはスピーディ。ただの食へ歩きじゃねえかというご意見もあるだろうが、聞く耳もたねえ。そんなの関係ねえ。オッパツビー。今日のラストを飾るのは、ビニールカーテンでおなじみの「ニューシンマチ」。言わずと知れた京都駅前「ユージェイス」の2号店である。ビニールに手をかけ



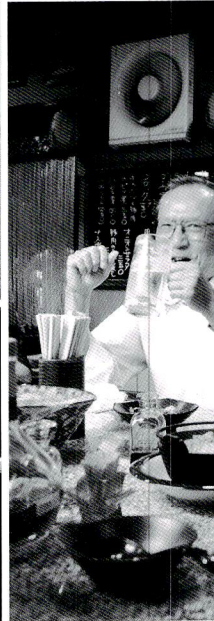
ここではジョッキで茶を出してくれる
一見酒に見える



何度でも食べたくなる
きよみちゃんのとて煮(460円)は偉大

た途端、「えらっしやーいっ!!」こと威勢のいい声が迎えてくれる。「すんません、とて煮とウーロン茶」。ここまでくりや、開口一番ウーロン茶も堂に入ったものである。ワタクシのお気に入り、きよみちゃんことオーナーの母君謹製のとて煮。味噌がドン辛くて美味しいのおおっくくと身をクネクネさせてしまう。「ねえ、店長。これ持って帰れますか？」「えっ、どうやって？」「タッパ―持ってくる。おうちでもこのとて煮が食べたいの、いいですけど。できることは断らないのがウチの方針ですから(笑)」。こんなわけの分からないリクエストにも応えてくれるイイ人たち。そして私は今日も明日もあさつても、酒場の善人たちに向かって叫んでしまふことだろう。「あのお、ウーロン茶ひとつく！」。

食べだすとレンゲが止まらないチゲ鍋(700円)



ニューシンマチ
■京都市下京区四條町344-4
☎075・222・0035
🕒17:30~翌1:00 (L.O.24:30) / 無休
【平均予算】2500円

21:30~

酒場欄外道場

酒場を出た後も、酒場以外でも、尽きない四方山話。

びっくりにアテで行こう!

七条通鳥丸西入ルにある「若松家酒店」などは、とても立派な料理を供してくれるが、基本的には酒屋さんである。旬魚の造りとか、てっちりとか、そういうとんでもなく上等なアテ(というか「ほん食べ」)であっても、酒は店の中で売ってる商品を用いるという、「酒屋な酒場」である。

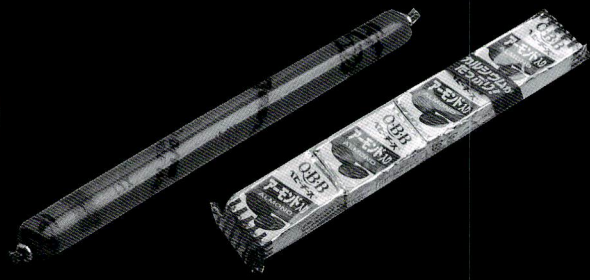
さらに言えば、酒場は店とは限らなくて、花見なら公園のブルーシートの上が酒場になるし、電車の中で酒盛りをやってる「嫌嫌さん」なオッサンも楽しそうだし、「バー・プラットホーム」と訳のわからんネーミングで、キヨスクでビールを買っては「仕事帰りに一杯」なんてのもすべくりアルだし良いモンである(一)

R京都駅なら東側の階段からホームに出たところから、若干Uターン気味に回り込むと丁度いいカウンターが現れる。

酒屋でビールを買い求め、軒先で気分良く世間話をしながら呑んでるお父さんや「近所さんの輪」になら、何だか我々も入って行けそうである。そもそも、立ち飲みが発祥は酒屋だと聞いたこともある。というわけで、そんな「お手製酒場」にピッタリな、びっくりにアテを集めてみた。

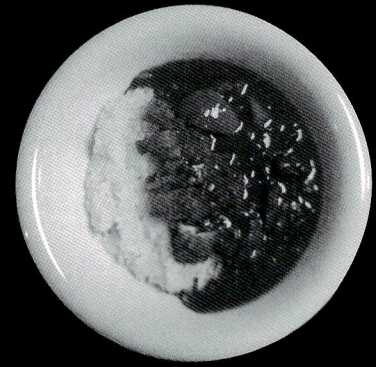


「サンマの蒲焼き」とか、「大和煮」とか、チーズとかソーセージとか、だいたい1個100円ぐらいのモンである。コストパフォーマンスが高いことこの上ない。王道に「コンビーフ」ってのもあるな。



なぜ? どうして!?

ヒトは酔うと食べてしまうのか...



ナニユエ呑んだ日や、翌日に限って「ゴツテリ」が欲しくなるのか。そもそも、取材なんかで「酒に合わせたお料理を」という話を聞いた場合、たいがい「少し味は濃いめ」であることが多い。これはアルコールを接種すると塩分も不足するから、欲しくなるという図式である。

酒を飲んだら水を飲め、というのは基本で、これはアルコールを分解するのにガンガン水分が要るかららしい。だから翌朝はムチャクチャ喉が渇く。

「水を飲みましよう」「塩分を摂りましよう」って、熱中症対策に似ているな。酒を飲むのは一種の重労働なのかも。

剛の者は、いわゆる「ドメ」と称して最後に「一発ラーメン」をい

つたりするが、「アレをやると二日酔いが酷くなる気がするの、気のせいではないだろう。しかも呑んだ後の刺激物は胃に悪い...

ともあれ本誌は、「ラーメン」かつ「ドメ」を二日酔い(もしくはトドメ)メシ、三種の神器としたい。

おは朝の朝は何もかも?

澄んだ朝の空気とはほど遠く、酒臭い息をまき散らし目覚める朝。あつ頭が痛いやつてもうた...と後悔に浸る朝。ゴミ

シイ現実はどうしようもないのである。で、酒場にて二日酔いになりそうなのに訊きました。マネしちゃダメだったり、彼

酒場めぐりの果てに…

やっつけてしまった、アナタに。

過ぎたるは及ばざるがごとし。何事にも、「ほどほど」は大切なのだが、いかに大人なヒトだとして、どれだけ粋なヒトだとして、ついついやってしまいう呑みすぎ、そして二日酔い。でもまあそれは仕方がない。何故なら、酒場は楽しいからだ。ここは後ろ向きにものを考えるより、前を向こう。「百薬の長」を呑みすぎた我々は、違う薬に頼るのである。まずここに挙げた3本「ソルマック胃腸液」「液キヤベ」「ウコンの力」は、「呑みすぎに…」というキャッチコピーを掲げられるに相応しい、現代の三羽ガラスと言つて良いだろう。

特に「ウコンの力」は、素材がフィーチャーされた上に価格も安く、コンビニで人気急上昇アイテムである。ハウス食品 恐るべし。基本的にこのへんのドリンクは、酒場に行く前にコンビニ前で駆け付け一本いっとくモンである。とは言つても、ついつい…なのが二日酔いであるから、事前に準備をする「転ばぬ先の杖」な人は二日酔いなんかしないのかもしれない。ちなみに、古来、シジミの味噌汁が二日酔いに効くなんて言われるが、あれは味噌はアルコールの蓄積を防ぎ、シジミに含まれるメチオニンという成分が、肝機能を高めるらしい。だったら酒場に行く前にシジミの味噌汁いってけばいいの。そりゃ前を向きすぎか？



KBS京都 × 京都CF

メディアMIX
コラボレート企画

谷夜

誌上

KBS京都 毎週土曜日
夜11時30分 絶賛放映中

こんばんや〜！谷口キヨコです。昔々と2007年も終わりに近づいてますね〜。ほんま1年なんてあっという間やわ！今年は、リニューアルした「谷夜」と新たなスタートをきった年やっただけやけど、実は「谷夜」で初体験をしたモノ結構あるんよな！その一つがインスタントのカップ焼きそば！男性は特に好きな人多いと思うけど、私は初めて食べました。日常に取り入れるのは考えものやけど、たまにムショーに食べたくなる…クセモノやわ〜。



谷口キヨコ



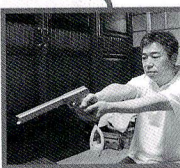
金太郎

こんばんや〜！金太郎です。谷口はカップ焼きそば初めて食べてんな〜！俺にとっちはまさに日常生活の必需品やけどな。小腹を空かせた男子の味方やで！けど、寒さで動きの鈍くなるこの季節…気をつけな「メタボリック金太郎」になってしまう!? 谷口のスレンダーさを見習わなかなあ〜。

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！

手作りの銃

男性なら誰もが幼い頃夢中になったであろうゴム銃作りの名人、川井さんを訪ねた。木材などで作られた様々なゴム銃の中には、回転を利用して連続発射が出来るものも。2000年に発案した「日本ゴム銃射撃協会」の理事長である連野さんは、吊るしたコインをばば外すことなく撃ち当てるといふ素晴らしい技を見せてくれた。さらに驚きの芸術品、5秒間に90発の連射が可能な「ガトリングゴム銃」も披露。アイデアたっぷりの手作りゴム銃を子供たちと一緒に楽しむ大人の男子の表情はまさに少年のようだった。



「リリイ&ホセ」谷夜をジャック!?

『夜を焦がせ〜CANDLE★TONIGHT』でこの夏デビューを果たした「リリイ 喜代口&ホセ 雅口」。既に包まれた彼らの真相に迫るべく、次々と質問を投げかける金太郎。視聴者からのメールにあった「PVに映り込んだ謎の少女」の正体を検証!! ホセの隣りにうつつらと映る少女の姿…かと思いきや、その正体はなんと谷口の後輩だった! ちなみに、少女ではなく立派な大人の女性です。



そこに海がある限り…

京丹後市商人に、素潜りを70年以上も続けているバワフルおじいちゃん、丹羽さんがいる。御年80歳。急な天候の変化にも関わらず長年の勘と技術で、いとも簡単にウニやアワビを捕まってしまう姿に、ディレクターも谷口に美味しい海の幸をご馳走するべく海へ潜る…。スタジオに届けられたウニ、アワビ、サザエの美味しさに谷口もびっくり、「料理人に食べてもらいたい!」と話すほど。「美味しいなあ」と喜んでくれる人がいるから海に潜り続けるのだと丹羽さんは話してくれた。



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/taniyoru/>
ケータイ <http://www.kbs-kyoto.co.jp/taniyoru/mobile/>

朝、どゆらか呑んだ延長戦で、タカハシの第一旭に駆け込んで、避わず精製ラーメン!

もう手遅れどわかかっていてもソルマック。

「神様ごめんなざゆー!」もう呑みません!」とひたすら祈りを捧げる。

トイレにこもって、

シャワーを浴びながら瞑想、そして後悔。

自力でベッドから起きあがれなりので転がり落ちて、仕方なく身支度。その後、申し訳なさそうに出社。