

京都のINGを
CHECK IT OUT!!

ミニ情報 カタログ

THIS MONTH TOP NEWS

動き出した 西陣アレコレ

巻頭でも紹介した通り、最近にぎやかな「西陣」の町。その訳はそこに引き寄せられた人達の「この町が好き」という気持ちにあった。見渡してみればまだまだあるこんな動きもご覧あれ

好きこそものの始まりなり



西陣の町家で合意店「龍堂」も宮む小針さんは、彼に町家暮らしを薦めた佐野さんと共に倶楽部を立ち上げた中心メンバーである。



始まりは約6年前。小針さんが西陣に越してきたのをきっかけに、西陣での交流をはかるネットワーク西陣ができ、「町家倶楽部」へと発展した。町家を貸したい人と借りたい人を互いに紹介する仲人業から、町家情報の発信拠点でありイベントスペースなどとしても貸し出される「町家倶楽部ハウス」の運営など、「町家」をキーワードにした様々なことを実践・応援するための団体だ。そんな彼らの活動の元、「かね井」の兼井さん（P.12参照）など西陣に若いアーティストや職人たちが集まり始め、そこからまた新しい動きが生まれた。町おこしではなく、「人ありき」の立場で始めた事が、周りの人々の賛同と協力を得て、いつのまにか西陣の活性化がはじまった。

●町家倶楽部ネットワーク (MCN)
京都市上京区浄福寺上立売上ル大黒町689
<http://www.machiya.or.jp>

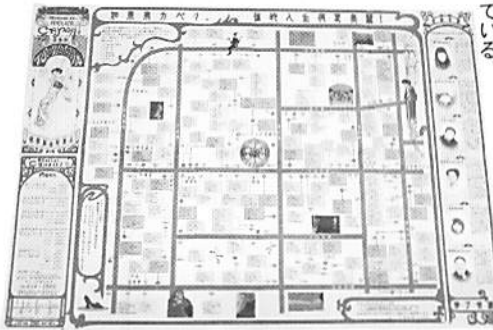
好きだから楽しいから集まった
西陣ネットワークのコミュニティ

今ではほとんど見られなくなった、子どもたちが道路にらくがきをする姿。こんな思い出が自分の住む町への愛着へとまたつながるのだろうか。



思い出づくり町づくりイベント

第1号目は全て手書きだったマップも進化を重ね、最新号はデジタルカメラ、パソコンを駆使した本格的なものに。1年をかけて3万部が配られる



●atelier Capelli
アトリエ カペリ
京都市上京区今出川通大宮東入ル カツラギビル2F ※予約優先
☎075-414-1860
●9:00~19:00 (バーマ~17:00、カット~18:00) 月・第1木・第3月火休



西陣エリアの大学生必携マップ

生活ツールになればと作り始めたこのマップももう7号目。店選びからマップ作り、無料配布まで全てスタッフの手で行われるため、近年の西陣の動きは熟知。号を重ねること、職人気質の店が増えているのを実感しているという。周辺の学生たちの反響は予想以上に大きく、その反応が次号作りへの活力となっている。

西陣地区の景観保全のため結成された「大黒町まちづくり協議会」。会員たちが市へ働きかけ、今年3月浄福寺通、上立売く寺之内間がアスファルトから石畳に変わった。このプレイベントとして2月17日に行われた「路上でお絵描き」。これまでの道路へのお礼を込めて行われたこのイベントも、一人の町家倶楽部メンバーの発案が、周辺住民の協力を得て実現したもの。この結束こそ西陣ゆえのものだ。

4コマ
その一
CFバイトの日々...
「おつかい行ってきて〜」
と言われ...

京都 西陣 MAP

京都 歩ぶる 西陣

天井の天狗と牛若丸のレリーフ、
日露戦争の様子を彫り上げた欄間、
見所いっぱいの銭湯

機を織るガシャガシャという音が
うるさいくらいに響いて
昔ながらの町家が立ち並ぶ

表紙撮影は
このあたり

毎月25日は
天神さんの市がたつ
北野天満宮

京都の五花街のひとつ
上七軒

←石畳に生まれ変わった通りはここ

エノテカ

なぜだかパン屋が
並ぶ今出川あたり

※このMAPは2001年3月に作成されたものです。それ以降、内容に変更があった場合はご了承ください。
※MAP内において、店名の前に■がついたものは取材店を、●がついたものはランドマークを表します。



カウンター上の茶杯は好きな物を選びせてくれる。棚に並べられた茶壺（日本で言う急須）は茶葉ごとに使い分けられているそう

知識も作法もノーサンクユー
おいしいお茶が飲みたい人へ

三度のメシよりお茶が好き！私がこの頃はまわっているお茶スペースがあるの。大徳寺西隣にあつて、同寺に縁ありの干利休さまに出しても恥ずかしくないようなお茶を店長自らがセレクト。茶葉は同じでも、その発酵の度合いによって種類が分かれたお茶は、日本茶、中国茶、紅茶など30種。ココではジャンルごとの作法に捕らわれず、煮直にお茶を添えて欲しい！と店長は力説。私のお気に入りには凍頂烏龍茶、予想を裏切るお茶の黄色さにコレが烏龍。最初の香りだけでリラックスモードにスイッチON。8煎目まで飲めるうち、口当たりは4、5煎目が一番まろやかでイイ感じ。国境をまたいでお茶の世界旅行気分ネ。

計り売りもあるヨ
田中康子/会社員

茶葉の扱い方は店員さんがアドバイスしてくれる。予算800円で日頃飲んだこともないような一品のお茶が堪能できちゃう

●京茶藝館 きょうちやげいかん
京都市北区紫野上築山町39-8
☎075-493-8045
●11:00~20:00 (L.O.19:30) / 月休
(祝日の場合は翌日休)



ワイン熟は全6回で単発参加も可能。年会費は一回につき一般6300円、会員5250円



スカンピとブチマトのリングイネ2000円
子羊スペアリブのスコットディート1600円

●LepRotto レプロット
京都市中京区錦師通新町東入ル姥柳町189
エチビル1F
☎075-213-3985 ●11:30~14:00 (L.O.)
17:30~21:30 (L.O.) / 日休



京都のINGを CHECK IT OUT!!
ロコミ情報カタログ

目下鳥丸の連が昼夜を問わず押し寄せるイタリアンといえはココ。いつもの職場からほんの少し歩いただけで、イタリア各地の郷土味いっぱいの料理が味わえる。そんな料理につられ、ワインのボトルもボンボン空くのが世の常だけども、レプロットが開催するワイン熟だけは、なんて人も案外多いのでは？実際にコース料理を載きながら、生産地の地学からテイステイング、サーブの仕方までがっちりレクチャー。洗味が強いワインをどうすれば飲みやすくなるかなんて初心者にもうれしい実験講座もあり。ソムリエ予備軍も、今さら他人には聞けない事だらけな人も、もってワインが楽しくなるはず。

ワインは100種以上
和崎真司/スタッフ

ウワサの伊料理店
ワイン博士育成中



ウチのお好み焼きを自当に京中から集まってくる常連さん達でも、彼らを引きつけるも一つワケは、大満足の鉄板焼メニューにあり。うちの奥さん考案のまかないから立身出世の「なすび炒め」はたっぷりおろした生葉が茄子と豚肉の仲を取り持った後口さっぱり。茄子嫌いだっ私を一口で虜にした実力者。九条なぎと一味唐辛子が入ったボン酢で載り地鶏の「砂すり焼」は既成概念をぶっ飛ばす臭みの無さでヘビオウダー必至。他にも焼肉屋さんでもめったにお目にかかれない、和牛の頬肉「あぎ塩焼」など秘蔵の仕入れルートを使っただけ結果がここにあり。今やお好み焼屋にして鉄板焼き屋のお株を奪う勢い、これホントです。

サイファーにも人気
曾我祥二/店長

サグメニユーも士得級
鉄板の上の味力勝負



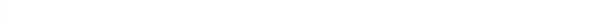
●鉄平 てっぺい
京都市左京区高野竹屋町33-54 ☎075-722-7675
●12:00~15:00 17:00~23:00 (日12:00~23:00) / 月休



「今夜の仕事は絶対まともたい！そのためには取引先の社長を口説き落とさねば」という事態に陥りがちな営業畑のオレ。二機嫌を伺いながらの接待は本当に大変だった。特に2軒目は小ワザの効いたお店に案内したのも。そして遂に発掘したのが、バー&生。まずお酒を飲みながら、生演奏が聴ける。まあここまではさほど珍しくはないとして、プロのマジシャンによるマジックが見られるとくれば、これに勝るインパクトがあるお店はないでしょ。トラップ等のマジカルグッズはもとより、その辺の輪ゴムを使っただけのマジックを使っただけのマジックで取り引き先の社長さんを釣っちゃえば、キミも楽しんで出せ街道まっしぐら？



●i&i アイアンドアイ
京都市東山区祇園町北側347
我楽多館1F
☎075-525-1540
●20:00~翌3:00
(日、祝~翌2:00) / 無休
(1月・8月臨時休業あり)



接待相手のハートはがっさり
酒ノリ音ノリ奇術ノリ

「今度の仕事は絶対まともたい！そのためには取引先の社長を口説き落とさねば」という事態に陥りがちな営業畑のオレ。二機嫌を伺いながらの接待は本当に大変だった。特に2軒目は小ワザの効いたお店に案内したのも。そして遂に発掘したのが、バー&生。まずお酒を飲みながら、生演奏が聴ける。まあここまではさほど珍しくはないとして、プロのマジシャンによるマジックが見られるとくれば、これに勝るインパクトがあるお店はないでしょ。トラップ等のマジカルグッズはもとより、その辺の輪ゴムを使っただけのマジックを使っただけのマジックで取り引き先の社長さんを釣っちゃえば、キミも楽しんで出せ街道まっしぐら？

4コマ
その2
何時間も同じところをぐるぐる捜し回ったあげくに

湯川健司/会社員
お子連れに歓迎