

ソバはわかった ならばうどんは どうくるか？ 京都うどん、 味くらべ鉢ならべ

たおやか京風に、さめきのコシ…。
ダシに麵、確固たるものがあるから
こそアレンジメニューも自在なり。
白肌うどんが作りだす、冷
暖甘辛、ノドごしイロイロ、京都
うどん事情をつると紹介。

THIS MONTH TOP NEWS



純手打ちうどん 鶴々屋
じゅんてうちうどん つるつるや

亀岡市追分町八ノ坪13-1
☎0771-25-0228
●11:00～19:00/月休(祝日の場合火休)

たまたまなっとうどん職人、たまたまではない麵のコシ

「うどんなら3日で覚えられる」との讃岐職人の言葉に乗せられて、うどん職人としてスタートを切ったご主人。「偶然出会ったのがうどん職人やった。別にそば屋でも…」などとアバウトな性格を匂わす発言をするご主人を見る目も、手打ちのうどんを一度するやいなや尊敬の眼差しへと一変。京都では経験し難いうどんのコシは、やはり水加減、麵を寝かせる時間、茹で時間などの研究と対策なしにはあり得ないと見た。これほど極めておきながら「まだまだ素人」と言っているこの道30年のうどん職人。その反面「やるならあと5、6年くらいやな」と笑い飛ばす。玄人だと自ら語るまでずっっと続けてもらわなければ。



麵を保津川、エビ天を船、大根おろしを水しぶきに見た
でた「保津川うどん」1240円。鉢の中の小さな世界が楽
しめる鶴々屋の看板メニューは、温冷どちらでも

純手打ちうどん 鶴々屋



うどん村

コトコト煮込んだ牛スジ、きんぴら、天カス、わかめ、
玉子、ネギの具材がまた違う旨みを出す好評のスタミ
ナうどん680円。同じ具材でそば、丼にも対応。



うどん村

京都市山科区西野山射庭ノ上町24-3
☎075-594-7836 ●11:30～16:30 18:00～翌3:00(土～翌3:30) / 無休

つゆのレシピは遺言で?! まろやか味は京都風

16年前、奥さんの実家の家業を受け継いだご主人。まず始めたのは秘伝のつゆ作り。奥行きのあるその味は、カツオやサバの骨、メジカの削りぶしによるダシがあってこそ。決め手の味つけについては、ご主人夫婦だけのトップシークレットというだけあって、小さい頃から家業を手伝っていた娘たちにも、一切漏らさず今に至る。優しい甘味のあるつゆと、それになじむやわらかめの中太麺が抜群のコンビネーションを発揮し、昼夜を問わず車を止めるタクシードライバーは多数。いずれこの味が絶えてしまうのか、と案じていたら末の娘さんが後を継ぐべく、ただ今奮闘中と聞いてまずはひと安心。

麺に絡まる納豆パワー、混ぜた数だけ味わい深く

うどん、そば、丼から鉄板焼にまで及ぶ新旧メニューの中で、開店当初納豆好きの家族のアイデアで生まれた冷やし納豆うどん。根気よく混ぜることによって、つゆをいっぱい抱き込む納豆。ネバネバとツルツルの勢いのまま、すすり上げる麺はご主人の手打ち。シメは残ったつゆにご飯を混ぜる裏メニューと行きたいところ。



一作



一作 いっさく
京都市上京区寺町今出川上ル6丁目不動前町3
☎075・231・5407
🕒11:00~10:00 / 水休 (祝日の場合木休)



写真は「カレーとりとじうどん」780円。カツオと昆布のダシに合わせた餡は、注文ごとに一杯ずつ作られる。とり以外にも、肉やきつねを入れればそれぞれの美味しさがある



しみず
京都市左京区下鴨北園町1-5
☎075・781・2561
🕒11:00~21:00 (土祝~19:00) / 日休



カスタマイズから定番を生む、うどんのしなやかさ

「カレーうどんをたまごでとじて」との客の声に、「ならばカレーを辛めに」「薬味にネギを足そう」と、たまごによって生まれる変化を考えアレンジを加えた「カレーとじうどん」。自家製スパイスで作るカレー餡は、ピリッと味覚を刺激し、たまごとネギがコクを増す。もちもちとした麺は、餡に包まれ艶やかに。ロコ御用達の有名店でもアリ。

酒粕にどっぷり浸かっても、コシはしっかり、本分忘れず

冬には体を中からあつため、夏には外での汗を抑えてくれるとあって、フルシーズンで活躍の酒粕うどん。とろみのある酒粕のつゆの中から手繰っても切れない細めの麺は、高松の親店から伝承したコシをしっかりもちながら、京都人のノドにも抵抗なく通っていくように計算された、自家製のうどん粉で捏ねる手打めん。

やまびこ



湯気と共に甘い香りが立ち上る酒粕うどん (550円) には、おあげ・にんじん・大根の千切りと、かしわ、かまぼこ、ネギがのる。酒粕、伏見での2号店の開店を機に考案



晃庵 御所店



晃庵 御所店
こうあん ごしょてん
京都市上京区元頂妙寺町307-3
☎075・441・8808
🕒11:30~14:00 17:00~23:00
日祝11:30~22:00 / 無休



つゆは1日にして成らず、麺は何杯でも流れゆく

くつくつと時間を忘れるほどの約2時間、じっくり煮込んだ具の茄子から甘味がしみ出したつゆは、数種の魚の節からとったダシと、地中で2年以上も寝かされた熟成かえしとの合わせ技。そこに泳ぐ喉越しの良い自家製めんは、双頭のもう一方、地酒やおぼんざいで膨らんだはずのお腹へも、ツルツルと入り込む。



やまびこ
京都府城陽市寺田尺後1-19
☎0774・52・4311
🕒11:00~20:00 / 月休





出演者はANRI、コスベアーズ、森雪のぶなどの豪華な顔ぶれ。高見株式会社は日本文化に根ざしたイベントを今後も企画中



炎太鼓による文字通り烈火のごとく躍る和太鼓演奏にソクソク、一般公募を含めた来場者1000名を打ち付けの2時間

夜の東寺は神秘的 歌も音色も宇宙に届く!

街の中にありながら、境内に入れば不思議な静けさに包まれる東寺は私のヒーリングスポットの一つ。どっしりと構えた五重塔、金堂、講堂などに囲まれていて、抽選による入場券を見事手に入れた私。7月13日の宵待りに待ったコンサートがスタート。真言宗を広めた空海ゆかりの東寺にちなんで、真言宗のルーツ「大宇宙」という壮大なテーマのもと、進行したコンサート。ANRIやゴスペラーズの澄み渡る歌声、エネルギーが満ち溢るダンスや和太鼓による宇宙的舞臺はまさに宇宙をも想像させるダイナミックさ。ライトアップされた東寺の幻想的な姿にも魅了され、帰りが開けてしまえば、

BE BRIDAL TAKAMI PRESENTS 「東寺GARA CONCERT 2001」 ~Meet the Universe~

ビーブライダルタカミプレゼンツとうじガラコンサート2001ミートザユニバース
●問い合わせ先 高見株式会社 京都市下京区五条通河原町西 ●075-351-7722



赤と緑とサンタが祝福 二人らしい記念日を探しに

ジングルベルの鈴と共に教会の鐘まで鳴らしちゃえ! そんな作戦を着々と企てる幸世街道まっしぐらのカッパルへ耳よりニュース。誰もがうらやむハッピーな一日の演出は、この際サンタさんにも手伝ってもらおう! というワケで、アロンジィでは12月にウエディングを控えた方のためにクリスマスグッズを用意。披露宴の必須アイテム・席札やメニューカードはクリスマス色たっぷりに仕上げ、キャンドルにはサンタさんをあしらうなど、いづくになっても心弾むクリスマスパーティー。みんなに祝って雰囲気の中、みんなに祝って雰囲気がかつ。アロンジィウィータ1フエア2001クリスマススコディネットは11/17〜25開催なので、デートがたはせひ見に来てね。



●Allons-y. アロンジィ 京都市北区上賀茂桜井町103 ●075-707-6117 ●11:00~19:30/水休

Allons-y

キリッ実業室
北山通
植物園
ローン

ロコミ情報カタログ

京都のINGを CHECK IT OUT!!



買付け担当のオーナーは、西洋美術共同組合理事を務める正真正銘のプロ。ガラスアートのレクチャーもしてくれるよ

パカラにリリック、ドーム、ガレ。これらを耳にしてピンと来た人はなかなかのガラスアーティスト。これすべて19、20世紀にかけて、ヨーロッパで流行した装飾様式「アールヌーヴ」を代表するガラス美術のメーカーや作家の名前だ。そんなビッグネームが揃った、美術館顔負けのコレクションを持つギャラリーがココ。店内にはヨーロッパで買ったアンティークのグラス、花器、香水瓶がズラリ。その滑らかな曲線や花や昆虫をモチーフにした多彩なデザインは、アールヌーヴの独特の人間技とは思えない繊細な細工や、グラデーシヨンの美しさのために息を凝らす。心ゆくまで見て触れて、お気に召したら買うもよし。まさにガラスアートの殿堂だぞ!

フランスのメーカー・パカラのアンティークグラスは2万円〜。ガラスの薄い仕上がりは秘密は鉛の含有率にあるとカ

ハガキが語る 好き嫌い! 謎? 9月号の特集は「京都が笑える町」に、いわゆる京都っしさを表わす「きたとろろ、カナリ」の好反応。「私なら『鴨神社』という由緒正しき、やっぱり鴨川を見たらホッとしますよね」と玉保さんと「久米さんのカブ知つた」という笑田さんなど、そんなことについて話してくれて、ホッとさせてくれるお話を聞きたかった。もう一回読んでみるよ!

GLASS ART GALLERY グラスアートギャラリー 京都市中京区河原町通御池角 京都ホテル81F ●075-212-4085 ●11:00~20:00/無休



年中夏を感じたいなら 高架下の「浜茶屋」へ

ある日、近鉄伏見駅に激近い南国に漂着したボク。外の秋モードにはお構いなしで、こはひたすら夏スタイル。店内はトロピカルなテーブル、壁一面にペイントされた南国モード全開のイラストと、まさにミニミの島風。それほど店長は「あくまでイメージは浜茶屋!」と豪語する。それほどこまで断言するならば、実態を確かめると「意気込んでいたのも束の間、気分はビーチの開放感に満たされ始め、使命も忘れかけの始末。でも、どうやら「浜茶屋」の所以は海や太陽を感じさせる陽気なムードにアリ!と踏んでる。しかも作っていない。はムードのみならず、イタリアン、中華、何でもござれの大使波とくれば、いっそそのまま定住したいなあ。

自家製ピザも合格 浜 由也/フリーター

●南国電波 なんごくでんぱ 京都市伏見区深草藤田屋敷町76 (近鉄伏見駅高架下) ●075-643-0043 ●18:00~翌1:00 (L.O.12:00) / 無休 http://www.p-net.co.jp/

R 24
ミニストップ
近鉄伏見駅