



「火力よりも豆本来の味を引き立てるのは、豆同士の間熱」と鈴木氏。15gのベストな量り量を2分も掛けて入念に行う。まず火の通り易い状態にして一焼き（1回）→ハンドピックで豆を選別→カップテスト（再焼き）で製品化する。



マンデリン（深煎り）100g350円・キリマンジャロ（深煎り）100g350円と双方共に蒸しが強い方と多熱を通した2種類あり。マンデリンは木で言うところ「地面に近い茎の感じでフレッチャーの王様」、キリマンジャロは木で言うところ「枝の方で、フルーティな果肉が残っている」のだとか

01 珈琲焙煎職人

## 「一釜一釜が勉強です」 普通豆が「特級品の焙煎」を経る

「目玉焼きと同じ」と蒸らせば中身を焼き、熱気を当てれば外見を焼く。そんな「豆」具合を煎って操る、それが焙煎職人・鈴木政勝氏だ。常に念頭には「舌離れが良くきれいな後味のコーヒーを煎る」。その欲に火を着け続けるのは、普通レベルの生豆。「最高級の豆より普通豆をベストにする方が技術を問われるし、ご家庭で毎日飲んで貰える価格設定ができるから。自身のベクトルは「焙煎」だから豆の買付は一切しない。「豆とは現地に行くことによって体力を使う関係ではなく、煎っている情熱のみ接したい」。煎った豆の黒光りと比例して、彼にとっての一釜一釜は瞳の輝きを増す具材なのだ。

THIS MONTH  
TOP  
NEWS

店内にはじめて数十種類のラインアップが揃い、珈琲の香ばしい風味が立ちこめる。写真は煎った直後の豆を外気で冷却する工程

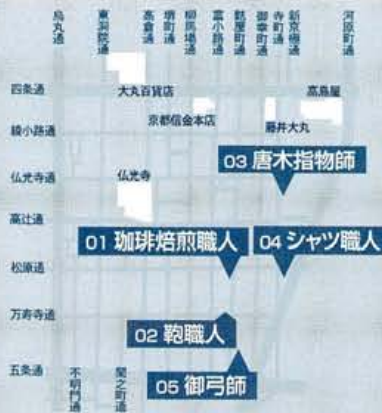
CAFE DÉ GAUDI  
カフェ・ドゥ・ガウディ



■京都市下京区麩屋町通  
松原下ル上鱒形町502-4  
075-344-5580  
10:00~19:00/日休  
<http://www.cafegaudi.jp/>

## ウラ四条烏丸で卓越した 京の「匠」手仕事・足仕事

四条以南、五条以北、烏丸以东、河原町以西。巻頭特集でご登場頂いた新たな顔ぶれ以外にも、このスクエアではふとした下町情緒と共に「手仕事」に触れることができる。京の伝統工芸、扇子職人・仏具職人・京人形司・鍛冶師・簾職人…と多数の匠。その中には新たな息吹を持つ技や京都で唯一の技を持つ職人も！ 職人技を得とご覧アレ。



昔は油絵を描いていた小林さん。デザイン事務所勤務時代に洋画で観たヨーロッパの色彩感覚に憧れ、世界の布で靴を作りだしたのが靴職人へのきっかけと話す



「ココナツボールの巾着」はインドネシアのジャワ更紗7000円〜、麻の藍染め5000円。アンティークのナガラシ生地を使った「赤いポーダーのショルダーバッグ」17000円〜

靴を作る  
モチベーションへと  
イメージが膨らむ  
客との対話

02 靴職人



京町家の店舗は住居を兼ねる小林さんの長女は、靴の製作と店舗運営の両方を担当。彼女はタイに遠征して素材や材料などの仕入れを担当する

YOUKO KABAN  
ヨウコ カバン  
■京都市下京区万寿寺通高小路東入ル堅田町592  
075-351-1755  
12:00~18:00/月・火・祝休  
<http://web.kyoto-net.or.jp/people/youko-k>



サイズ2m20cm前後で7R3寸「並寸」と7R5寸「伸び寸」と2タイプ、80000円〜。小売りは当然ながらメールでの注文も可能

# 京洛庵

賀茂川のせせらぎを聞近にひかえる奥座敷。この時期京のあちこちで見られる鱧も、抹茶洗いや鱧まんじゅうと変化に富んだ会席でより新鮮に。緑が映える瀟洒な庭を眺めながらの新感覚京料理は、完全個室でいただくことで一層の喜びを与えてくれる。

賀茂川のせせらぎを聞近にひかえる奥座敷。この時期京のあちこちで見られる鱧も、抹茶洗いや鱧まんじゅうと変化に富んだ会席でより新鮮に。緑が映える瀟洒な庭を眺めながらの新感覚京料理は、完全個室でいただくことで一層の喜びを与えてくれる。

六月～八月のお料理

バラエティ豊かな饗会席

九月～十一月のお料理

秋の土びん蒸しと湯菜会席

二月～一月のお料理

その日の食材の小鍋会席

二月～五月のお料理

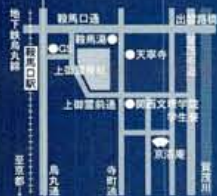
月ごとに春色を増す会席

いずれの料理も4,000円にてご提供致します。(※要予約)

◎CFI読者にはドリンク(生ビール)1杯サービス



※写真は6,000円コースの一部です。



京洛庵

〒603-8135  
京都市北区出雲路依町36

TEL.075-231-0149  
定休日/第1・3火曜日

サークル・会議・法事等、各種集会のご利用も承ります。  
高 お食事付きのプランもございますのでお気軽にご相談下さい。



昭和初期の和職人の「置き櫃」  
18000円、純和風の「船  
張机」18000円、後藤屋  
りが施された今で言うパ  
イプハンガー「衣箱」  
12000円

03 唐木指物師

CRAFT CANDY JOY  
クラフトキャンディジョイ

■京都市下京区寺町通高辻上ル  
090-3895-6042  
11:00～19:30/不定休

この寺町高辻は先々代の修行の  
地。「呼び寄せられたのかも」と  
と運命的な思いを感じここに居  
座を挙げたのは今年3月末



東川に本店を持つ「古川商店」の8代目唐木指物師兼こちらのオーナー古川氏。少々壊れていても修繕且つ手直し可能なのが彼の強み

## 生粋の職人「唯一」肌がさせる 家具街からの電気街への挑戦

昭和初期の和職人の手が入ったアンティーク洋風&和風家具を扱う「CANDY JOY」。その店奥で熱産産の銘木を用いた「唐木家具」の締め直し・組み直し技術でメンテナンスする指物師古川博一氏。「直せないモノはない」と豪語するだけあって、彼のアイデンティティは「骨董」を手直しし、唯一無二な「家具」に創作し直すことにある。その元を辿れば京都唯一の家具屋街夷川で育ち、新家具に向ける器用な手仕事は幼少期から自然と習得した技。「寺町下ルに狼煙を挙げるに至って、古い家具メインでいこう」と、新しい家具のみの環境よりも腕に託した古川オリジナル家具が和家具を今に甦らせる。

04 シャツ職人



体型から選択するボタンオーダー8500円、徳島職人のカルチを竹炭してフルに採寸し記録しているフルオーダーの国産生地なら14000円～20000円。インポートなら16000円から上は50000円まで

四条河原町を下ってきたこの地は、人通りは少ないが「目的意識、すなわち『オーダーシャツ』を求めて来られる」。そう考えて万寿寺で整いし始めて、今年で約90年

谷口ファミリーが職人のコミュニティ。オーナーは採寸・販売を担当し、奥さんはパターン・断裁、谷口氏のお母さまは縫製までの形作りを、その他の工程は、純粋に谷口流のみで育った職人が担当する



シャツ専門店 谷口  
シャツセンモンテン タニグチ  
■京都市下京区河原町通松原下ル  
西側(ホテルサンルート京都前)  
075-351-7794  
9:00～19:00  
日 10:00～18:00/水祝休

## オーダーとは採寸通りではなく 職人の勤が生む「ゆとり」づくり

センチ単位のセミオーダーとは違い、ミリ単位の注文、そして洗濯後の伸び縮もミリ単位で計算する。それが「ウチのフルオーダーなんです」とオーナー谷口仁一氏。こちらの手腕な業師は4人。その5人が分担する全14工程で一職人、言うなれば「ひとつひとつの工程を次の工程の職人が互いに目を光らせて、ジャッジしながら繋いでいく」精密な手仕事の連係だ。そのチームワークが導き出すのは体に密着する「ぴったり感」ではなく、首・袖・胴回りにジャストな「ゆとり」。世界に一着の自分オリジナルに袖を通せば、肌との一体感の虜になる。



京都では唯一の弓師で21代目の柴田勘十郎を継いだ氏は「この世界一か八かだ」と言う。「時を経てきた素材は勿体ないからと、失敗を恐れては一人前にはならない」と25年のキャリアがそう語る。写真は「弓打ち」というしなやかな曲線を作るために150前後の「竹の横くさび」を打ち付ける工程

弓の断面。芯の部分は5～10層の「ハゼノキ」、それを「竹」で挟んだ構造。「竹」のしなやかさと「木」の硬さと両方のメリットで一つの弓で矢を飛ばすことに結びつく世界

05 御弓師

## 「拘る」合理性に拘り抜いた 天然素材との調和が導く 冴えある反発力

「拘ること」を捨てることに、拘る 弓師・柴田勘十郎氏。その言葉の本意は、作品に対して手離れが悪いと自ずと価格を上げてしまうゆえ「できるところは省力化し、『手作業』に拘りを捨てることだ」と言う。弓造りは氏にとっては生業を立てる糧と断言するものの、そんな姿勢だけでは全国の弓道愛好家の支持や伊勢神宮の遷宮祭での御用達に繋がらないのは自明のこと。「金で買えない」時間で乾燥させた「ハゼノキ」や3年以上寝かせた「竹材」を全身を使い強靱な弓に変える。まさに自然と匠が織りなす冴えある反発力の源がそこに。

京弓 柴田勘十郎  
きょうゆみ しばたかんじゅうろう  
■京都市下京区御幸町通万寿寺上ル  
須浜町657  
075-351-1491  
不定休  
email: fwiy5383@nifty.com