

京都の人気料理人が教える 簡単！ご馳走レシピ



京都の
人気料理人が教える
簡単！ご馳走レシピ
京の食業倶楽部 編



イベント・ライブ・演劇に映画、
CDリリースから書評に至るまで、
骨太 entertainment を丸飲み！

BOOK
発売中

つくって食べて、行って食べて、 予約がとれない店の秘訣が分かる！

リーマンショック以来の世界大不況の只中、「こんなときこそ、外食してお金を使わなきゃ」という人も、「しばらくは外食を控えて、おうちご飯を楽しもう」という人にも、きっとお役にたつのが本書です（本誌のコーナー「京のおとりよせカスタム」にはライバル本になるかもしれません）。
伝統ある京料理店から気軽に足を運べるワインディングまで、京都の人気店29軒の料理人が、家庭でも簡単につくれる料理を披露。「大根ゆがきにはヌカを入れる」「野菜炒めに湯を少し加えると、野菜がシャッキリする」など、プロの技を教えています。あの店の「あの味を家

庭でも」が、実現できるうれしいレシピ集なんです。
ほとんどの料理に、京野菜や鰻、ぐじ(甘鯛)など、京都ならではの食材を使っていますが、スーパーやコンビニで買える一般的な食材に代えてつくっても美味しい！「外食したいけど、今日はガマン！」という日に、ぜひ人気店の味に挑戦しましょう。また、実際にお店をたずね、味の違いを感じたり、直接シェフにつくり方のポイントを聞いてみるのもいいかも。
全店制覇を目標に、不景気な時代も、食生活だけは豊かに！と、いうことです。
(中井忍)

- 「京都の人気料理人が教える 簡単！ご馳走レシピ」
 - 発売中
 - PHP研究所 ☎03-3239-6233
 - 一般1350円+税 ISBN978-4-569-70353-4
- 掲載店
- | | |
|---------------|-------------|
| 小豆家 うさぎ亭 | 京料理 道楽 |
| イル・ギオットーネ | トキ箱 カブセル |
| オステリア・コチネッラ | 日本料理 とくを |
| カーサピアンカ | 中村楼 |
| ガスバール | ピストロスポンタネ |
| 四季料理 かむむら | ピッコロモンド・ヤマダ |
| 日本料理 祇園櫻川 | ブション |
| 木乃錦 | ポーセジュール |
| 京都ネーゼ | ホキート |
| クチーナ・イル・ヴィアーレ | 紫野和久傳 大徳寺店 |
| サリュ | ももてる |
| ごはんや 屋気楼 | 割烹やました |
| 太郎屋 | ラ・カマルディーナ |
| 馳走 いなせや | ル・サルモン・ドール |
| 炭焼割烹 ちんねん | |

新しい店に、時代の気分を求める時代ではなく、なってきたいるんじゃないだろうか？なんて駄洒落とも頓智ともつかぬことを最近よく考える。いわゆるチェーン店の新店と、街とどろぶりとつきあつていこうとする店のスタンスははつきりと分かれてきた。というか後者の立ち位置やこなれ方は、店そのものの斬新さや、インテリアなどのファッショニリティ、はたまたお洒落なスタッフによるオペレーション云々といったことから全く無縁と思えるような気がするのだ。

内装や、客層、メニューにアイテム…どれもとっても最近の京都の新しい店のおもしろさというか、感心させられる感覚は絶妙な場所感である。

また、そんな場所に来た店が店を呼び、独特な街の感覚を産み出していると言つても過言ではないだろう。

今回、奇しくも巻頭にイタリアンの新顔がラインアップされているが、この京の新しいイタリアンはなぜかどうしてか？京都中に分散するようにご機嫌なハコがオープンし、それを核に新しい街が形成されているからおもしろい。その現象は、08年に突発的に起こったことではなく、ここ2〜3年のことではあるのだが、俯瞰すればするほど「京都は、出かけるべきイタリアンでいっぱい」だ。

もはや古株という感じだが、「オステリア・コチネッラ」(三条新町)、「ジヨカトリー」(間之町二条)、「オステリア・オ

街場の演算

肩の力を抜いて、自由に語ろう…、
京の街と付き合うということ。

【第15回】

新しい店が、トレンドイなのでなく、
新しい店が産み出す絶妙な場所感が、
新しい店を寄せ付けて街をつくり、
人を呼び寄せ盛り上がるのが、
トレンドイなのである。

(保伊戸宵
ほいとよ)

特別展覧会 御即位二十年記念 「京都御所ゆかりの至宝—甦る宮廷文化の美—」

EVENT
1.10 ~
(Sat)



重要文化財 牡丹麝香猫図横 南禅寺蔵

御所は花見スポットだけに非ズ。 京の芸術の根底を成す地ナリ。

「モノづくり」京の都で芸術が盛んになり、いまなお世界に誇れる伝統工芸が受け継がれ、かといって古いものだけに捕らわれず、多彩なジャンルの作家たちが活躍するのは、宮廷文化が根底にあったから。と、常々、本誌の「京TIAN I.D.」コーナーで多くの芸術家や職人に会う度、頭を過ぎってきた思い。それが証明されるあつては、行かねばならぬ。

洗練され、愛されてきた美術作品が、数多の

芸術家・文化人の交流の中で生み出されてきただけでなく、宮中における様々な法会の営みから、仏教美術の盛隆があったことも事実だろう。

この展覧会では、天皇陛下御即位20年を寿ぎ、京都御所をはじめとする宮内庁で伝えられてきた品々、天皇からの下賜品、宮廷の装束、御所の工芸、障壁画に障屏画といった名品が一堂に会する。滅多にない機会をお見逃しなく。

(山田涼子)

- 「特別展覧会 御即位二十年記念『京都御所ゆかりの至宝—甦る宮廷文化の美—』
- 1.10 (Sat) ~2.22 (Sun) ※月曜休館 (但し、1/12は開館、13日休館)
- 一般1300円、大高900円、中小400円
- 京都国立博物館 特別展示館
- 京都市東山区茶屋町527
- ☎075-525-2473
- http://www.kyohaku.go.jp/ http://gosyo.exh.jp/

筑摩書房刊 「源氏物語 第1巻 桐壺～賢木」

BOOK
発売中

谷崎先生も、田辺先生も仰天！ 行間のウフフを遺憾なく解説。

雅やかな平安文化を描いた日本古典文学の最高峰、ロマンチックかつ叙情的な恋物語…一般的な「源氏物語」のイメージとしてはそんなところだろう。引き換え、現在の日本は欲望に満ちた猥雑で俗世にまみれた時代？ いやいや「源氏物語」もエロスに満ちた猥雑な物語なのである。当時の感覚で読みとくと、それはそれはウフフな展開だそう。そこで古典エッセイスト大塚ひかりが新訳を手がけた。夕顔での解説で

「十五夜から翌日の宵までの激しいセックスで虚弱な夕顔が痙攣し、死んだだけなのでは？」と推測。また、授業でスルーしてきた、いわゆる行間の部分、例えば「見る」は結婚の意味を含むセックスで「語らふ」は手近なセックスを意味すると解説。それを省くから見えなかったこの名作の骨格、つまり性愛政治の機微をびっしり書ききった快作。これで古典が好きになるといのは動機が不純？

(櫻井一哉)



ちくま文庫

- 「源氏物語 第1巻」大塚 ひかり
- 発売中
- 筑摩書房 ☎03-5687-2671
- 1260円 ISBN-10: 4480424814 ISBN-13: 978-4480424815

「マジオ」(麝屋町夷川)などが先鞭をつけ、「オッティモ」(両替町二条)や、「トラットリア・レオーネ」(高辻室町)、「リス・トランテ・オルト」(衣棚三条)などが追いかけて、「イル・ギョットーネ」(クチネリアー) (木屋町松原)にトドメをきす、という感じだろうか？

それらの店の持つ微妙なオン・ザ・コーナー感、ローマやロンドンやパリのような放射線状にできた街ではなく、京都がN.Y.的なスクエアさを持つている街であることを再認識させてくれるとともに、「ちよいと店をハシゴしたくなる気持ちにさせてくれる。

昔は(というか、オヤジ狩りな90年代中盤までは)、ハシゴするなんて木屋町や祇園の中で事足りていたのだが、なんだか世知辛いオールインワンなカフェやダイニングばかりが目につくようになって、ビシクな店もそうではあるが、街とつきあうということが億劫になってしまった21世紀に活を入れるように、ここ最近のイタリアン、そしてバル・パールの足し算ではなく、引き算的にワン＆オンリーな場所に出来ている(ような気がする)。だからこそ、店から出た瞬間にもう一軒行こうという気がするというか、近所にどんな店あったかな? とか、「〇×に出かけるんやったら、このものぞいておこう」と柄にもなく行く店をチェックしておく自分がいるのである。

そう、いい店は絶対に絶妙な場所にある。というのが最近の京都のトレンドであるような気がする。そしてその店はポツネンと一軒だけあるような振りをしていて、必ず近所にいい店を引き寄せていることも気になっておくべきだ。それは、バーであったり、カフェであったり、はたまた雑貨店やレコード店であったりするかもしれない。そしてそのどんな店も奇抜な内装やメニューでは決してなく、あたかも何年もそこにあったかのような面をしているから困ったものだ。というかおもしろいものである。

保伊戸青(はいと・よじ) / コーライター & エディター。京都に帰還しては30年。永年関わってきた大阪の雑誌やウェブのポータルサイトが休刊や吸収合併していくといたことが相次いだ08年だった。といって「ミニエーション」の手段がそうそうドラスタックに変わることは無いと09年はそう言いきながらがんばっていました。