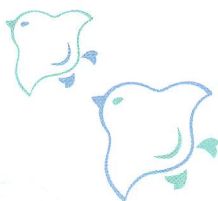


京潮の香り

閑寂な「御所南エリア」の安穩な日々、 小生が解脱を言い訳に宿る店々。



昔屋小雁師匠の、念願の書齋を配した格好の新事務所が、かねてより注目していた「御所みなみ」で見つかった。人情味溢れる三条会商店街の路面事務所も愛着していたが、このエリア内の物件だけはもう例外であった。本誌が初めて特集で注目したのがこれ6

7年前、「御所南学区」の存在も知らずに東を河原町通、西を烏丸通、南を御池通、北を丸太町通とスクエアに仕切り、「御所みなみ」としたり顔で称したものであった。確かに究極の閑静エリア「御所」とその間合いもい「街なか」が絶妙な隠れ場感を生み、ちょうど小洒落たカフェや酒場が密かに集まり出した、そんな時分でもあった。誰が言ったか「街場の郊外」というフレーズは、小生の頭にもしっっかりインプットされた。

不動産屋任せの情報に20件はいたずらに回り歩いたのだろうか、10坪ほどの1フロアにくたびれたトイレと流しがある程度の物件にはほとほと嫌気がさしていたそんな時でもあった。「御所南にいい出物です」といった情報にスタッフ一同飛びついた。そしてその

土気は現場で一気に高まった。入口の路地から坪庭や水琴窟を配した空間づくり、あまつさえ1フロアに2世帯しかないゆとりの3階建マンション「水琴窟」は、即断即決状態であった。

この界限は丸太町通に裁判所が置かれていることもあり、法律事務所が多い。また京都が生んだ名コピーライター、故・今西慧氏の本拠が置かれた影響もあるのだろうか、クリエイティブ系の事務所も点在する。件の「御所南小学校」は学校と地域との連携を実践課題として文科省指定も受ける教育モデルスクールであり、周辺には公序良俗が保たれた空気がゆつたりと漂う。

そんな中、早くも小生の馴染みの店ができた。御池を挟んで上(かみ)に逃げるだけでこんなにも喧騒が違うのかという驚きが一番だが、その静けさゆえ時の流れを忘れさせてくれるのが嬉しい。そんな腰の据え方ができる店に行くことを「解脱」と称し、こっそり事務所をフェイドアウトするのだが、いやはや、ざわついた外食産業店で食べることを愚かさを実感する今日

この頃である。

特定検診の大腸内視鏡検査でポリプを二か所も発見されたかと思えば、血中脂質検査では中性脂肪(mg/dl)が基準値の149を大きく上回り400を叩き出し、肝機能検査のγ-GTP数値は171という数値の持ち主、昼からがっちり食べましようとしれば足運ぶのが事務所から歩いて3分、竹屋町通は間之町にある、「遊旬 きん安」だ。変哲のない店だが店主の生真面目さと低姿勢にはいつも感心させられ、つい組み合わせ自由な日替わり定食に一品を追加してしまふ。凛とした板場というよりは、女系家族的スタッフが給仕を切り盛りするといった店の雰囲気、その合間から見える控えめな店主の仕事ぶりが、これまで心と心むんである。

まだ寄せてもらっていないが、メニューにワインがないことを指摘すると、「早速、仕入れましたから」という柔軟さは、きつと夜の一品にも表れるに違いない。

さてお次は夷川高倉上ル、事務所の



①よく見るとイケ面の「きん安」の店主、上田努氏。12年間ほど「幾松」で修業していたらしく、すぐさま二人の話題はその「幾松」の久保事務の話になる。まだ専務は「きん安」の情報を知らないらしい。②お昼のメニューの数は日替わりを含め常時約20種(600円〜)ほどあり、飽きがない。夜はバラエティに富んだ創作居酒屋メニュー。ワインがない方が不思議なメニューだ。TEL.075-231-5211(日祝・第2土休) 仕出しにも精を出す。③小生の事務所がある「水琴窟」を手前にして、正に町内会「ZOO」が鎮座する。極細大根のハリハリサラダや賀茂ネギの Teppanyaki、アボガド春巻などの日替わりおばんざいは各380円、丹波ワインのクラレット2700円④「ZOO」のすじコロケはマッシュポテトのようなエアリー感が絶品。何てことはないがこのハート型の切り方、盛り付け方に給野氏の弛まぬ一工夫を感じる。TEL.075-241-2177(木休)⑤寝の寝床な「二条厨」のフアード。断っておくが河原町三条にある京豆腐や湯葉を売りにする「厨=KURUYA」とは縁もゆかりもないでお間違いないように。⑥たまに出るこの山下氏の笑顔が堪らない。この日は「鴨ロースのたつき菊姫の酒粕とマスタードのソース」「高知産いわしの冷製赤ワイン醤油煮」を、神の幸のとうよりはパワー重視のパーカー氏お勧めの言葉に小生は弱いのか、月並みだがサン・コム・コート・デュ・ローヌ・レ・ドゥ・アルピオン06と共にいたいた。メニューを見て味を想像できてしまう外食産業店とは一味違う、彼のオリジナリティが嬉しい。TEL.075-213-5269(木休)

あるマンションのお隣「ZOO」さんご紹介。知る人ぞ知るおばんざいと創作料理の先駆者、給野氏の名店である。オープン時にあった小川の丸太町からこの場所に移つてすでに17年の時が流れる。トレードマークの土間に置かれたにわとり籠も健在、その創作意欲は久しぶりにお邪魔したこの間も、日々進化し続けるメニューを実感した。「まんざら」の木下氏も足繁く通ったというエピソードは、もはやこの筋の店ではすっかりエキスパートであることを物語る。わが青春の淡い1ページを今も思い出させてくれる心ある店だ。

さあよいよここで小生とつておきの店「二条厨」の紹介だ。二条間之町にこつそり佇むこの町家は、長年「藤田観光グループ」で修行をしていた山下シエフが7年前に築いた、正に店名に由来する「台所」である。カウンターと料理をつくり見られる距離感もほどよく、フランスワインに傾倒されると知りつつも、あえて第三国なワインを所望しては、氏の料理をからかいながらコルクを抜く、その瞬間がやたら

楽しい。一見つつげんどんで朴訥な人間に映るも、レシビまで懇切丁寧に教えてくれる氏は、実はとても人懐っこいキャラの持ち主であることが分かってくる。「押し売りはしませんけど蓄こねるし客に嫌われるんですわ、まあ残つてくれた人だけが常連ですけれど」とか「料理つくつて人ってちよつと肥えてた方が美味しそうに見えるでしょ」とか、彼のそんな他愛もない会話が実にいい塩梅のアテとなる。最早タイムカードも無用な小生とはいえ、氏に暖簾を仕舞わせるスキすら与えないほど呑んだくれてしまつたのは、この店に対する評価に他ならない。とかなんとか言いながら、「御所南」でくだを巻く今日この頃、パッキー井上

が唱える「いきががりじょう」の世界がどうやら小生の周りにも広がりはじめてるらしい。

過去の誌「御所みなみ」特集では決して紹介し得なかった小生のごくごく日常の「御所南」遊び、見かけた人は気軽に声を掛けてやって下さい。

モックン・カズロー●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF!」の根幹に携わった前編集長。現在は「京都CF!」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルの垣根を越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフィンより、街場の小波に乗るのが上手いともつばらの評判である。「京都CF!」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中