



〒605-0862 京都市東山区清水3丁目337 TEL.075-525-3434  
337,Kiyomizu-3chome,Higashiyama-ku,Kyoto,JAPAN zip:605-0862  
http://www.bougatei.com E-mail:info@bougatei.com

# 忘我亭



訪れる人たちが日常の自分を忘れてのんびりしたひと時を過ごせるようにと、願いを込めて名付けられた「忘我亭」。京の伝統の技と新しい感性が紡ぎだすオリジナル和雑貨があふれる清水・産寧坂店。

既成品ではありえない魅力を知り、幅広いアイテムのクラフトグッズを取り入れる銀閣寺・哲学の道店。作り手の心が込められたモノたちを手に入れば、きつと何かを語りかけてくれるはず。

## 伝わるぬくもり



# Bougatei

〒606-8405 京都市左京区浄土寺上南田町86 TEL.075-771-5541  
86,Kaminamidacho,Joudoju,Kyoto,JAPAN zip:606-8405  
http://www.bougatei.com E-mail:info@bougatei.com



該店に併む洋館通りのショップにて、本店の人気商品の他、アーティストの作品の人が持ち寄った、七宝焼のアクセサリー、手書きポストカードなどが一堂に集う。

**PROFILE** 1968年、京都生まれの自身リターンサーファーで企業キャラコクター、野証編集長をしつつ、日夜ペンネームにて町を徘徊しては、下駄型ネタをあさっている。特注：若づくり  
http://www.m21.or.jp/fame/aikuru

36

## (株)日本香堂 さだ吉



73mm



**誕生日** 1960年代のTVCM以後40年近く連続出演  
**デザイン** 社内で原案イメージ制作  
**身長** 73mm (イベント用着ぐるみ人形が存在するがこちらはデータ不明)  
**モチーフ** 古典落語に登場する、住込み奉公人の象徴「さだ吉」。その昔TVCMに出演していた三遊亭円楽師匠の語るさだ吉の物語がそのままキャラのイメージに投影されたらしい  
**特徴** 黄色い大きな鳥打帽に真ちゃん眼鏡、丸に葉の紋が入った前掛けと下駄履きルック  
**年齢** 10歳 (12〜13歳程度との噂も)  
**性格** おちょこちよいであわてん坊、ひょうきん者で気のいい働きモノの男の子。誰からも愛されるキャラ  
**習性** ふるさどには、優しいお母さんがいて、お盆にはいつも欠かさず「毎日香」を持って律儀に参りをする  
**お友達** ガールフレンドのかおりちゃん。ほほえましく二人でお線香と心のふるさとを伝えている



どひょひょ！近頃のMacエイジたちが飛びつくデジタル系キャラはどうも哀愁がなくていけね〜。何かこう心にくくどくるマスコットはここにいらんかいな、とボヤキながら松原通りを河原町に向かって歩いてみると、小島商店つつう仏具店のショーケースの中にホギヤ〜と驚く小僧が居てはりました。線香やろうそくに囲まれしその姿はといえば、鳥打帽に真ちゃんめがね、前掛け下駄履き奉公ルック。こんな格好をしているやつは、かの「毎日香」のTVCMアニメ界きってのおとぼけキャラ「さだ吉」において他にはおりませぬ。さだ吉といえば、この筋では参考書の専門店「フィギア王」でも紹介され、一気にその価値を高騰させましたプレミアムキャラ！超音速で店に転がり込みご主人に詰め寄るも、不在で肩透かしをくらったからってただではほんまに転ばぬわい、その場に居合わせたのが運の

ツキ、おばはんには「さだ吉」をネダルはせがむわ、在り処を聞くわの一大事！何がなんだか解らぬまに、本社所在地を開き出して、今回の一連の資料を入手したという訳。何でも特別催事企画のプレゼント記念品としてこの「さだ吉くん人形香立て」をオリジナル制作、非売品ゆえ噂は日に日にヒートアップ、連日電話とEメールの問い合わせに終われる始末、やむなくネット上での限定販売に踏み切ったものの、現在は完売状態、資料在庫のみといったまったくもってのお宝品。何年か前にUFOキャッチャーの景品で登場するも、お線香キャラがゲーセンの景品で出回ることは一考を要すところも打ち止め状態、如何に多くの垂涎マニアが、ホームランを放たれマウンドにうづくまった星飛雄馬を味わったことか。とこちらの頭には何故か、花菱匡の「船場」のテーマがくるくる巡るのであった。

## 巨大お好み・背比べ 対決

町に必ずひとつはあるはず、デカイお好み売りのお店  
大ちゃん、ビックリ、etc. その巨大さを誇る店名は数あれど  
なかでもダントツは「お好み焼ジャンボ」その数、京都市内に10近く  
それぞれ全く無関係、というからにはそのジャンボ度も違うはず  
以下、メジャーな2店を比較検討、あなたの知ってるあのジャンボかも

店名	ジャンボ A	ジャンボ B
ジャンボな店内	夜7時半、店の外まで溢れ出す行列。勝手知ったる常連は、電話予約で持ち帰り。五千円分もの持ち帰りオーダーを焼く時間の分だけ、また行列は伸びるって訳で、とほほ。	夜7時半、ひと気は多いが行列はなし...と思いきや、店内を貫く待ち用椅子はズラリと10脚、電車のように横並び、客席で焼かれる他人のお好みを間近に監視。それも新鮮。
ジャンボな店員	6人体制の家庭内手工業。マナカナみたいな客席担当ムスメ5人がナゴミの存在。	いかにも体育会系な大学生風兄ちゃん中心の男所帯。紅一点のお母さんを入れて7人。
ジャンボなメニュー	お好みジャンボ (ミックス) 800円。ちなみに「中」だと550円。	ミックスジャンボ焼700円。こちらは「中」だと500円。
ジャンボなサイズ	A4用紙1枚サイズの楕円形。「中」の1.5倍どころか、これって果たして「ジャンボ」かあ?! 残しちゃったらどうしよう、とドキドキしてたオイルの純情返してくれよ。	お好みの王道、きれいな円。サイズは直径25cm。ウム、これならジャンボと名乗るを許そう。奥で焼かれて席まで届くので、裏返しの妙技が見られないのは残念なところ。
ジャンボな中身	豚、イカ、牛、タコ。ラインナップとしてはミックスを謳うに十分。	豚とイカしか確認されず。それ、ミックスとは言わんでしょ。サミシイ。
ジャンボな味	硬い粉っぽい、すぐ冷めて焦げる。小さめと言えども一応「ジャンボ」、これを食べ進むのにはかなりの空腹が必要。	卵たっぷり、ふんわり生地。独りで挑んでもなんとかなる。混雑時は追加注文NGだから、お腹と入念な打ち合わせを。
ジャンボなマヨネーズ	「マヨネーズは?」の心配りは嬉しいけど、ソース塗る前からぶっかけてくれてどうすんの。マヨネーズの筋を避けてつつかへを動かすこっちの身にもなってよと。塗り絵が得意なら問題ナシ。	ソースはハケの2本使いで手早く塗られ、「マヨネーズ塗るで?」と有無を言わさぬ味付け完了。裏らんに!と喉から出かかる言葉も、チューブから錠剤のように塊を飛ばすテクニックに反論の余地なし。