

恋の場外乱闘

30歳目前、もう手段は選ばない。恋愛成就を求めて奔走する、覆面ライターの願末は…

女も28ともなれば、奇れば話題は「ケッコン」ばかり。類は友を呼ぶじゃうのか、私の周りには行かず後家ばかりで、30を越えたら「行かず後家ハイツ」を建てて、共同生活しようかなんてヤバい話まで浮上している。

編集O、キしる編



「行かず後家ハイツ」…。なんか「ムネオハウス」よりもっとヤバいよ。こんなトコ、NHKの受信料の集金だつてこないんじゃないかな。でもホントにあったら、こっつ突える。グフフフフ。こんな話を編集Oにしてみたら、フダンはとっても温厚な彼女がキレた。



「アンタねえ、彼氏作る気ホントにある?! 読者からもクレームハガキが来てるんですよ!」、ガーン! 確かにこのコーナー、1年と半年以上も続いている。「だって、ちょっとイイ感じになったってこともあるけどお、なんか私の好みじゃなかったっていうかあ…」



曖昧表現で逃げ切ろうとする私に、編集Oはなおもたたみ掛ける。「なら、どんな人だったらいいんですか? 条件を書いてみなさい!」。えー、まず妻子がいなくてえ、身長が180cm以上でえ、ヤセ型でえ、新興宗教に入信してなくてえ、女の扱いに慣れててえ…



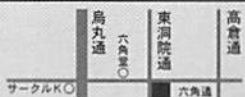
私は20項目にも及ぶ「好きな男の条件」を提示した。「分かりました。これにぴったり当てはまる男性を私が連れて来ます。もししたらこのコーナーは絶対に「ジ・エンド」ですよ!」ああ、ついに私も年貢の納め時が来たようだ。次号ではついに運命の男性と出会う…

「重量感」がそっと手渡されたら 顔は平静、お腹はほくそ笑む

酢豚と唐揚げの香味ソース。その日の主役が揃った煌庵の「日替わりランチ弁当」。マヨネーズの万能を思い知る星の石焼ビビンバはいつもビビンしてるけど、弁当なんて聞いてない!? 実はこれ、秘蔵の2代目。オープン当初表メニューだった一代目が充実した店内ランチに迫力負け、「ちょっとスカスカ?」との苦言を受けて、急遽引退。その後「食べてもなかなか減らない」風格で、感動の再登場を果たしたというわけ。あまりのお得っぷりに、売れ過ぎると今度は店が引退の危機に曝されるということで、復活告知は一切なし。予約のみの一日10食限定発売。この幸運に高確率で巡り合うため、電話はこっそり、商品授受は影武者の如くって協定を間に結びませんか?



「日替わりランチ弁当」
500円



●煌庵 こうあん
京都市中京区東洞院六角南東角
ロイヤルプラザビル2F奥 ☎075-213-1564
●11:30~14:00 17:30~23:00
土日祝の星は休み 月は夜が休み



ソ de ごはん

作るのも食べるのもコッソリやっているのに、「それは何だ?」と目撃し喜にすぐばれて、知る人ぞ知る存在に。予約電話は星の営業時間のみ受付

I am a みやげマニア!!

100年後にも残したい 京都おみやげファイル



唐紙グッズはポストカード60円、やコースター300円、お風呂敷、唐紙のショールームを兼ねたおしゃれな店内も要注目

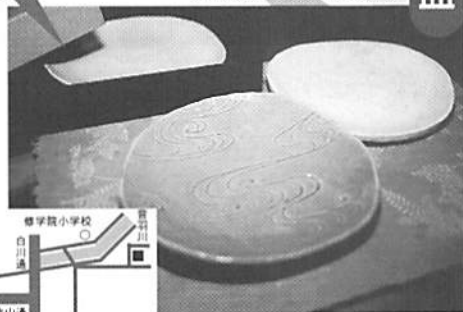
寺院や宮中などの襖、壁に貼る唐紙を約380年前の江戸時代から変わらぬ技法で作られ続けている「唐紙」。650種類にも及ぶ板木のデザインももちろん江戸時代発の和風な中にも唐の国のオリエンタルな香りを放つ文様を、陶器にしてみた!との陶芸家・岡見衣子さんの一声から誕生したのが、唐紙文様のお皿。四季の移ろいを感じる自然の風景の断片や、葉柄などの文様と色合いを陶器に重ね、形は一つずつ微妙に違う手作り一点モノが完成。何分、大量生産はできないので、いつ、どんな柄がどれくらいあるかについては運次第。お店での出合いに懸かっているというのも、デジタル化社会にあつては新鮮。春夏秋冬、揃えたいのもオリジナル度アップでいいかもよ。

●唐長 からちょう 京都市左京区修学院水川原町36-9 ☎075-721-4422 10:30~18:00/日祝休

お皿に浮かび上がる まあるい ゆかしき 唐紙文様の景色



唐長文様季節のお皿。涼しげな「夏草散水」を引く出物にも最適な「光悦巻」各2500円(箱代込み)



唐長文様季節のお皿



「つくね」の奥

つみれとつくねの定義とは? 前者の語源は「摘み入れ」で、摘った魚肉を摘み取るように丸めて作ることから、一方つくねは手で捏ねて丸くすること「つくねる」から。案外その差はピミョーながら、つくね芋も入れてつくねー、なんて小ネタも可能らしい。福井地方ではなんとおにぎりの意味。つくねの奥、案外深かった。

ワイシャツ〜つくね

尻とりどり@Kyoto

焼き鳥屋にて「まず、つくね」と決めているツクネストはけっこう多い。3つ団子に五平餅型、軟骨入りとか野菜入りとか、店によって全く味が違うところが、プチマニアックなツボをそそるらしい。ホンモノの通は白ねぎだけの「いかだ」を好むと聞いた。店にとっては迷惑な話だろう。

ところで欧州の和食屋でつくねを頼んだら、鶏肉製のみたらし団子が出てきた。タレが大甘なのだ。そう言えば米国では砂糖醤油に鮎を引いたものをテリヤキソースと呼ぶとかで、市販品もバカ売れ。この大味ソースは欧米系には好評で、つくねだろーがねぎまだろーがとあえずかける。ヘルシー和食はデザートスポットでもあるし、スイートに走るもアリなのか…と鷹揚に思っていたら、京都にもデザート仕様な焼き鳥屋がこの頃めっきり増えてきた。筆頭は丸太町の「とりと」。つくねは軟骨入りで、卵黄をまぶして食べる人気の品。もちろんタレは甘くない。そうだ、つくねはそんなに甘くないぞ!