

～都に鄙に、また山に～
郵便局を旅する地域活性マガジン

散歩人

SANPOJIN
11月号 vol.12

局長さんご推薦！

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント

(兵庫県・滋賀県・奈良県・大阪府)

秋色に染まる
まちにあそんで

近畿地方

わたしと手紙

星野 真里さん



c o n t e n t s

散歩人

vol.12 | Nov. 2011

〈特集〉

2 秋色に染まるまちにあそんで 近畿地方

可憐にそよぐコスモスにときめき、
燃えるような紅葉に思いを向ける。
秋の深まりとともに鮮やかに色めくまち。
清涼な季節、今回は近畿のぶらり旅です。

わたしと手紙

8 星野 真里さん

10 郵便局のあるまちをたずねて
大阪府豊中市、兵庫県南あわじ市・淡路市

座右宝 より素敵に生きるために

15 植松恵美子さん

局長さんご推薦！

16 お取り寄せの逸品 全国産品プレゼント（兵庫県・滋賀県・奈良県・大阪府）

〈緊急特集〉

19 あしたの風にのせて

20 切手で訪ねるふるさとの旅

22 川柳「二匹目のどぜう」

24 読者のみなさんから／コラム「龍の鱗」



信玄弁当を模した輪島塗の器で運ばれてくる「くずきり」(900円)。黒蜜と白蜜を選ぶ。同店が高台寺店の茶房でのみ味わえる(発送不可)



京都

錦繡のころは
ひとときわ華やかなり。

たおやかな山なみが紅にそまる京都東山。古都を代表する料亭「菊乃井」は凛とした、でもどこか優しい雰囲気でお客様を迎えてくれます。

一品ずつ出される懐石料理は洗練ときに野趣に富み、繊細そしてまた大胆。五感で楽しむ京料理の神髄です。

数寄屋造りのお部屋は全10室。京料理界をリードするご主人・村田吉弘さんが器やしつらえにもこだわりぬいた空間で、贅沢なくつろぎの宴を。ミシュラン三ツ星連続受賞。

菊乃井

東山の麓で風雅清冽な味にひたる

焼物は子持鮎焼き。炭と拾い集めた紅葉で火をおこした火鉢に乗せられて。香ばしい薫りが広がり部屋に秋が満ちる(写真は4人前)



人間国宝・黒田辰秋による棚には河井寛次郎の陶芸などが並べられており、優れた民芸品を一目見ようと訪れる客も多い

ところ/京都府京都市東山区祇園町北側264
電話/075-561-1818
営業/9:00~18:00、茶房は9:30~18:00(L.O.17:45)、月曜休(祝日の場合は営業、翌火曜休)
交通/京阪祇園四条駅から徒歩5分

鍵善良房

文人墨客をうならせた甘味処

享保年間の創業。300年近く祇園に店を構える老舗。「くずきり」の素材は厳選された吉野本葛と水のみ。注文を受けてから作り始めます。

透き通ったくずきりに黒蜜をたっぷりとおるんとした食感と心地良いのどごし。波照間産の黒糖を使った黒蜜は深い甘み。並んでも食べたい究極のくずきりです。



代表的銘柄のひとつ「ふり袖」。年51の第9号(本紹介の誌月号)京・東出されは、このお酒



蔵に隣接するショップ「おきな屋」。同社の銘酒や焼酎をはじめ、生酒の量り売りも販売している

豪壮な酒蔵が残る伏見かいわい。北川本家はこの酒処で350年以上にわたり酒造りを続けています。

代表的銘柄「富翁」の名には飲む人の心まで豊かになるような酒を造りたいという思いが込められています。きめ細やかな味わいは至福の時間を醸します。



「富翁」「ふり袖」北川本家

口当たり優しい伏見の「おんな酒」

ところ/京都府京都市東山区下河原通八坂鳥居前下河原町459
電話/075-561-0015
営業時間/12:00~14:00(入店17:00~20:00)不定休
料金/昼時雨めし弁当4,200円、懐石8,400円から
夜懐石15,750円(いずれも税込サービス料別)
交通/市バス(祇園)下車徒歩10分



美山荘

毎日摘み取る地の食材に季節を映す「摘草料理」

京都市内からうっそうとした木立の中を奥へ、奥へ。つづら折りの山道を抜けて1時間。丹波連峰の東端、花背の里にひっそりとたたずむ料理旅館。明治28年（1895）に峰定寺の宿坊として始まり、昭和12年（1937）に屋号を「美山荘」として現在の形となりました。

「温もりのあるおもてなしを」と話すのは四代目主人の中東久人さん。お客様一人ひとりのニーズを的確に読み取る、絶妙の距離感での接客が心地よく、国内のみならず、海外からも多くの宿泊客が訪れます。

美山荘の代名詞とも言えるのが「摘草料理」。中東さん自ら周りの山野で毎日摘み取る季節の草花や旬の野菜を使った一品一品は、上品で繊細な味わい。「ここを訪れるお客様は、この土地で静かに生まれ育つ、小さな生命そのものを食べに來られている」と考えています。地域で採れる食材を最大限に生かした、美山荘ならではの料理を楽しんでいただきたいと話します。数寄屋造の巨匠といわれる中村外二氏の手にかかるお部屋のしつらえには季節感がさりげなく息づいています。冬場には鹿や猪、熊肉などを使ったジビエ料理を楽しむこともできます。



(上) / フランスで料理を学んだ経歴を持つ中東さん。現在も世界の料理人との交流は続いており、伝統を守りながらも、最新の調理技術を取り入れようとする姿勢はどこまでも食欲 (右) / 秋らしいあいらじが目にも美味しい「子持ち鮎の杉板焼」は杉板で卵の甘さと旨みが引き立つ (写真は4人前)



冬場は雪化粧するなど四季ごとに違った表情を見せる川の流れる、ガラス張りの窓から眺めながら入浴することもできる



客室に設けられた月見台。都会の喧騒を離れ、川のせせらぎに耳を傾ける至福のひととき



(右) 信州味噌、赤味噌、生薑などをブレンドしたオリジナルの味噌で味付け「銀杏・味噌の朴葉焼き」(写真は1人前)
(上) 旬のきのこをたっぷり使った「きのこ鍋」は素材のうまみが引き立つ素朴な味わい (写真は3人前)



ところ 京都府京都市左区花背原地町大悲山375
http://miyamasou.jp/
電話 075-746-0231
料金 宿泊54,337円～(1泊2食)。料理のみ18,112円～
(いずれも1人の料金。税・サ込)
交通 京都南ICもしくは京都東ICから車で。上賀茂神社、鞍馬寺を経由。京都市中心部からは約1時間

淡路島



万葉の昔から「御食向かふ（みけむかう）」を枕詩に詠まれた淡路島。多くの食材に恵まれた淡路島は古くから皇室・朝廷に海水産物を中心とした数々の食材を納めて、「御食国（みけつくに）」と呼ばれてきました。

現代もタマネギをはじめ、牛肉、素麺など数々の淡路島ブランド食材は健在。豊富な食材を生かし、全島を挙げて観光振興に努めています。

海に囲まれ、豊かな大地に育てられた食材の宝庫、淡路島の料理をお楽しみください。



あわぢ阿伝
南あわじ市周辺で「群を抜いて旨い鯛素麺が食べられる」と評判の「あわぢ阿伝」。身が引き締まった鳴門の鯛の旨味が染み出た出汁に、“おのころの糸”と呼ばれる細い麺が絡む逸品。「鯛素麺」は2名(5775円)から注文可(要予約)。
ところ／兵庫県南あわじ市福良甲1528-25 電話／0799-52-1514
営業／昼食12:00～14:00(土・日・祝のみ営業)。要予約
夕食17:30～21:30(水曜日定休)

淡路島ハンバーガー

牛肉、タマネギ、レタスと、こだわりの食材がギュッと詰まった淡路島のハンバーガー。牛肉の代わりに、淡路島で育った猪豚を使うお店も。

ハンバーガーショップ safsafーサフサフー
注文ごとに焼いて提供される「あわじ大地のバーガー」(550円)は淡路牛に淡路島タマネギを混ぜ込んでおり、一口ごとにあふれる肉汁とタマネギの甘みが絶妙。
ところ／兵庫県淡路市野島常盤 1463-6 電話／0799-82-2953
営業／10:30～17:30(水曜日定休)



鯛素麺

淡路島の地場産業である素麺の上に、揚げた鯛を載せた淡路島の伝統料理。鯛を使った見栄えのする縁起物の料理で、元々は結婚や結婚式など婚礼の席で食べられていたもの。



淡路島ぬーどる

「食」を通じて淡路島の活性化をめざす御食国プロジェクトの一環として、2010年1月から販売を開始。福良地区の製麺業者有志が開発したオリジナルの麺と、淡路島産のタマネギを使うことがルール。島内38店ごとでバリエーション豊かなメニュー。



淡路島牛丼

2008年10月にスタートした「淡路島牛丼プロジェクト」。淡路島産の「牛肉」「タマネギ」「米」を使用することが条件で、その他の味付け、具材は参加店ごとのオリジナル。現在、島内の約50店舗で食べられる。

松葉寿司
淡路島の名産・穴子と合わせた「牛あな丼」(2,100円)がおすす。上品に煮付けた牛と穴子のコラボは寿司屋ならではのもの。「赤ウニぬーどる」(3,500円)は、ペペロンチーノ風に味付けしたぬーどるに、由良の赤ウニをトッピングした贅沢なひと品(祭ウニの季節は2,800円)。
ところ／兵庫県南あわじ市広田広田528-1
電話／0799-45-1019
営業／11:00～14:00、16:00～21:00
(土・日、祝日は11:00～21:00)

島スイーツ

淡路島の牛乳、卵、果物、タマネギの中から1つ以上を使うのを条件に、各店がメニューを開発。プリンやタルト、ラスクなど18種類の創作スイーツ。



Café de La Ube
「薄塩キャラメルミルクパフェ」(950円)は、淡路島産薄塩のアイスと、苦みのあるキャラメルが絶品。30cm以上あるその高さにもビックリ！
ところ／兵庫県洲本市五色原船原南谷525-12
電話／0799-132-1188
営業／10:00～20:00
(季節によって変動あり。水曜日定休)



風と波が奏でる心地よい調べ

渚の荘 花季

はなごよみ

今年の8月にオープン。ロビーから広がる淡路島の東海岸をパノラマに一望する眺望と、オープンテラスに吹くさわやかな風が印象的なお宿です。
海辺の回廊を渡れば、系列ホテルの「スパテラス水月」や「天宮の雫」の湯めぐりができるのもうれしい。獲れたての浜揚げ料理から始まったとされる「宝楽焼」は海の幸が詰まった豪快なひと品。できたてアツアツをお楽しみください。



ところ／洲本市小路谷 1053-16
電話／0799-22-2521
(電話予約センター)
料金／15,750円～(1泊2食、2名1室ご利用のときの1名料金)
交通／洲本ICから国道28号線、県道76号線を由良方面へ



淡路島の棚田をイメージした「棚田の湯」。隣接するホテルニューアワジの代名詞とも言える名湯