

# 京都老舗の会 <sup>vol.</sup> 10

## NEWS LETTER

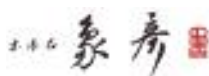


京都・老舗の真髓展を開催ー。

平成 27 年 2 月 28 日（土）にハイアットリージェンシー京都（京都市東山区）において、昨年度に引き続き 2 回目となる「京都・老舗の真髓展」を開催しました。今回は「食」をテーマとして、昼の部・夜の部の 2 回開催。京都府内外から 125 名の方が参加され、「伝統を大切にしながら新しい発展を心がけている老舗の方々の姿勢に感動した」「京都にいながら知らないことが多く、老舗のお話を興味深く聞かせていただいた」との感想をいただきました。



### cooperation



高橋道八



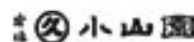
中村宗哲



増田徳兵衛商店



松島屋本店



湯波吉

## L 老舗料亭 瓢亭による講演

Lecture



高橋 義弘氏 瓢亭 専務取締役  
テーマ：和食のこだわり

お椀には和食独特の文化がある。まず、蓋をあけ、立ち上がってくる湯気や香りを楽しむ。椀を手に取り口元まで持ち上げてだしをすする。「すする」文化がない海外で、お椀を提供する際には、木製のスプーンをつけたり、温度を少し下げたりする

など、工夫している。また、オマール海老やトマトなど現地の食材を有効に使い、昆布・鮪・鰹だしと組み合わせることもある。日本は湿度が高く、香りが立ちやすい。空気が乾燥している海外では香りが立たず、味を弱く感じる傾向にあるため、濃いめにだしをひく。日本でおいしいものが現地でおいしいとは限らない。気候の違いや水の違いを考えながらアレンジすることが必要。



高橋 英一氏 瓢亭 代表取締役  
テーマ：料理の中の私のこだわり

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたが、これをブームで終わらせることなく、継続していくことが大切。店では4年もの大ひねの利尻昆布と鮪節でだしをひいている。8升の水に380gの利尻昆布を入れて65～70℃で約1時間火にかけ、沸騰寸前になったら削り節を入れて火を

止める。鰹節の場合は2～3分、鮪節の場合は20分ほど置いて、うまみをじっくりと引き出す。利尻昆布は澄んだ素直なだしが取れ、鮪節にはくせのない穏やかなおいしさがある。料理人が10人いれば10通りのだしのひきかたがある。昔ほどの家庭でもかつおぶしと昆布でだしをひいていたが、今は利便性が求められ、また、和食離れも進んでいる。だしは体にやさしく、心を穏やかにする。忙しい中でもできるだけ本物のだしをひいていただきたい。

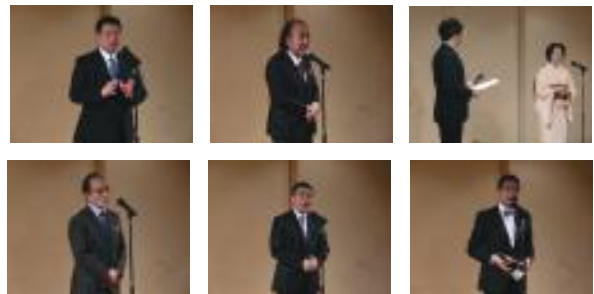
## C コラボメニューの提供

collaboration menu



## W 老舗の経営者が知恵の経営やこだわりを説明

Wisdom in a long-established store



## E 老舗の食材、食器等の展示

Exhibition



## I 老舗の経営理念を冊子で紹介

Introduction book



## Information



### 【京都老舗の会シンボルマークの利用について】

京都老舗の会のシンボルマークは、会員の皆様による京都ブランド普及啓発のための取組（企業印刷物への印刷等）に使用いただけます。

マークを使用する場合は、事務局への届出をお願いします。

届出様式：<http://kyoto-shinisenokai.com/> 電話：075-414-4864