

# 森の京都 ドキュメンタリー

文＝立川直樹 写真＝宮澤正明

「森の京都」という言葉には  
ハートウォーミングかつスピリチュアルなバイブレーションがある。  
そして「海の京都」の言葉でよく知られるようになった  
日本海側のエリアからでも京都市内からでも  
また大阪方面から入っていても  
森の京都エリアの中では、時空を超えた体験ができる。  
ずっと変わることのない美しい森と里山の景色。  
そこで暮らす人々の優しい笑顔とシンプルなライフスタイル。  
みんなが森に対する愛情をもち、森もそれに応えている。

夏、山滴る

夏の間だけ解禁になる鮎漁。7月末に捕れたこの鮎は、みずみずしく、美しく、何より美味しい。塩をふって炭火で焼けば、背骨まで食べられるほど柔らかい。「夏山蒼翠にして滴るが如く」という郭熙の言葉がふと頭をよぎる



# 森の京都俯瞰図

森林が多い京都府中部6市町（亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、京都市右京区京北）。森とかわりながら発展してきた森の京都。旅の目的地としても、生活の場としても最適だ。

京都洛中の傍らに広がる森の京都には、森を守り、活用し、癒しの空間を体感しながら、里の隣人たちとともに時代を先取りする懐かしさも新しい暮らしと文化がある。「どこにでもある里山」と思われがちだが、ここを旅すればすぐに、森の京都だからその魅力・価値を再発見できるだろう。

**森**の恵みを大切に生かしながら、豊かな生活・文化を育んできた「森の京都」エリア。亀岡市、南丹市、京丹波町、福知山市、綾部市、京都市右京区京北という6市町からなるこの地域は豊かな森の恵みを楽しみながら、平安の時代から今に至るまで日本文化の中心地を支えている。

## 森の京都とは？

- ・西側は兵庫県と大阪府に接しており、アクセスも良好!
- ・美しい風景、豊かな食材が四季を通してある
- ・里の隣人たちとともに過ごす、懐かしさも新しい文化的な生活

## 日本海



**海の京都エリア**  
京都府の日本海側に位置する7市町は「海の京都」という名の観光圏。詳しくは、『Discover Japan』の別冊として発売されたこの本で。海の京都の魅力がわかりスペシャルな旅が楽しめる

### 【福知山市】 大江山の雲海と鬼伝説

福知山市は交通の結節点だが、街のすぐ隣には豊かな森が広がっている。丹後天橋立大江山国定公園の大江山・三岳山を中心とするエリアが福知山市における森の中心地で、雲海や大江山の鬼伝説が有名だ



福知山市  
Fukuchiyama-shi

野生動物多し!  
運転にご注意を



綾部市  
Ayabe-shi

南丹市  
Nantan-shi

京都市右京区京北  
Kyoto-shi Ukyo-ku Keihoku

### 【南丹市】 かやぶきの里

「かやぶきの里」には日本の原風景を見ようと、海外からも多くの観光客が訪れる。その奥に広がる天然林「芦生の森」や、日吉エリアにある「スプリングスひよし」、「STIHLの森京都」が重要拠点となっている



### 【京都市右京区京北】 片波の伏条台杉

片波川原流域一帯にある伏条台杉群。京都市内とは思えないほどの広大な森の中に点在する、京都府天然記念物だ。道の駅「ウッディー京北」は、亀岡の保津峡と並んで、森の京都の玄関口といえるだろう



## 琵琶湖

京丹波町  
Kyotamba-cho

日吉ダム湖は  
龍の形をしています!



亀岡市  
Kameoka-shi

### 【亀岡市】 保津川下り

京都駅から亀岡駅までは、JR嵯峨野線でたったの20分。まさに森の京都の玄関口といえるだろう。嵐山からトロッコ列車に乗って亀岡を散策し、のんびり保津川下りを楽しみながら嵐山まで戻る観光ルートが人気



### 【綾部市】 玉露の産地

養蚕で発展した綾部市は、玉露の名産地としても知る人ぞ知る存在。西部には「里山ねっと・あやべ」、「水源の里」、「あやべ温泉」では、綾部の森や生活、文化と触れ合う体験ができる



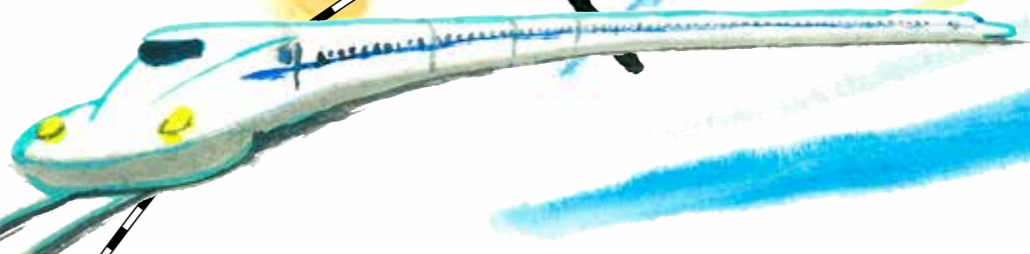
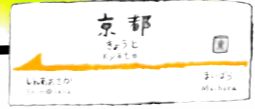
### 【京丹波町】 質美八幡宮

安栖里（あせり）、蒲生（こも）、仏主（ほどす）など、美しい響きの地名が残る京丹波町。「質美八幡宮」を中心とする質美（しつみ）は、その最たるもの。松茸などの林産物や京野菜の産地としても有名だ

西側は兵庫県と大阪府に接しています



京都縦貫自動車道



京都駅から車で110分

## 森の京都でナンバーワンの パワースポット

「元伊勢内宮皇大神社」(→P088)から「天岩戸神社」に向かう途中、天照大神が降臨した場所として伝えられている「日室岳」を拝める場所がある。夏至の日从这里から日室岳を眺めると、太陽がちょうど山頂に沈んでいくという



出雲大社へと続くルート、東の起点となっている「出雲大神宮」。山陽と山陰の境界線となるこの地には、不思議なオーラが漂っている→P088



ペットボトルやタンクを抱えた氏子崇敬者が次々と真名井の水をくみに来る。生活の一部に神社がある

京都駅から車で30分

## 神の水が湧き出る磐座 いわくら

出雲大神宮／亀岡市

森の京都には“元伊勢”のみならず、“元出雲”もある。ユーモアのある宮司にさせていただける語りも必聴だ。

**大**国主命と后神様の三穂津姫命を祭る亀岡市の「出雲大神宮」は「元伊勢内宮皇大神社」と比べると、華やかな雰囲気漂わせている。本殿後方の参道にひとつ、上の社の北東方向上に数多くある磐座は、縁結びのパワースポットとしても人気がある。  
和銅2(709)年10月21日に創建された本殿を中心に、御神体山や靈験あらたかな御神水として、古来より近隣の田畑を潤し人々を万病から守ってきた「真名井の水」など多くの場所から成り立っている。出雲大神宮、別称“元出雲”の宮司である岩田昌憲さんの爽やかなユーモアあふれる語り口もそこにぴったりと合っていた。  
「神社は生活の道しるべなんや。それぞれの心に全部宿っている。まずは感

謝の気持ち。神様は何を伝えるかという一番大事なのは子々孫々の繁栄。なんでかわかる？ 男女のご縁により結婚してお子たちを授かり、子孫がつながる。神様はこの繰り返しをいつも私たちに与えてくれる」と納得の名言。僕たちがうなずくとさらに話はディープになり、「女性はすごいよ、女性が一番神様とつながっている。それはなんでかわかる？ 女性はみんな子宮というお宮さんを体の中に持っている。結婚して男女が営みをするとう度は神様から命を与えられる。そして十月十日越して赤ちゃんが誕生する。参道を通り、生まれてからひと月経ったら初宮参拝。こんなに元気な子を与えていただいてありがとうございますと感謝をする。そしてもうひとつお願

いをさせていただくことは、すくすくと元気に育ってくれますように。皆、参道を通ってお宮さんに詣でる。人は誰でも宮(子宮)から参道(産道)を通して生れ出てきた」と続くともわかりやすい話。宮司さんが神前にて奏上する“いのりのことば”の“幸魂”は「感情をつかさどる。サチ(幸福)を得る知恵の源」であり、“奇魂”は「健康をつかさどる。病気を治す人間が本来もつ自然的な力の源」と小冊子に書かれていたが、帰り際に「一番簡単なのは食べるものに感謝すること。魚、牛、鳥、全部命あるものを奪う。いただかないと私たちは命が保てない。だから食べるときは感謝してきれいに食べなアカン」とほほ笑みとともに口にされた言葉はスーッと心に入っていった。



< Introduction >

## 「つながる人。つながる命」

南丹市美山町にある「田歌舎」の代表、藤原誉さんの名刺には  
〈遊+食+住+自然エネルギー自給的な暮らしがみえるお店〉と書かれている。

はじめて訪れたときに感じたのは

’60年代のヒッピー・コミュニンを思わせる世界。

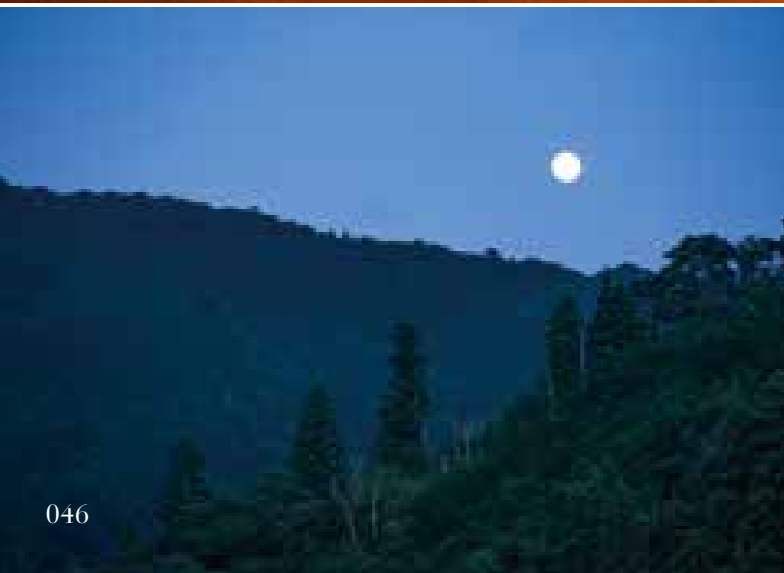
田歌に住んで30年以上になるというドイツ人パフォーマー、ウベ・ワルターさんと

土木建築業を営む野口則彰さんと一緒に

ベースを弾きながら歌う藤原さんは腕利きの猟師でもある。

小学校に向いて、山からの恵みを食べる食育を説き  
店では捕った鹿肉や猪肉を加工品まで含めて買うことができる。

森の京都では、人と人、命と命がつながっている。



## 森の京都の景観を守る中心人物

かやぶき職人 屋根晴(やねはる)さん

かやぶき替え、弟子を育て、かやぶき民家を活用した宿泊事業も手掛ける。屋根晴さんは今日も駆け回る。

**南** 丹市美山町北にある「かやぶきの里」は重要伝統的建造物群保存地区に指定されている。127.5haの面積をもつ保存地区の伝統的建造物の建築物は建築物が68棟、露地門や塀などの工作物が7棟、石垣や寺院境内などの環境物件が45件からなっているが、その美山でかやぶき職人として仕事をしているのが屋根晴さんだ。

名古屋で育ち、大学から京都市内へ出て、大学卒業とともにかやぶき職人のもとに就職、美山に移住した屋根晴さんは「22年前にリクルートの雑誌で美山の建築会社がかやぶき職人を募集していたのを見たのがきっかけ。フリーターになろうと思っていたし“かや”の字も読めなかったんですけどね」と笑いながら話してくれたが、今

は「ニシオサプライズ(株)」という会社をつくり、4人の若い職人さんとともに、かやぶき民家の保存、修復に心血を注ぐ毎日を送っている。

「美山の各集落には“頼母子講”という共同体の仕組みがあり、それぞれの年にふき替えが必要なものを村中で手配し、余ったものを翌年、次の家庭に提供していた」と、昔話をしてくれたが、若い職人さんが屋根に上がって作業をしている風景は集落での暮らしがきちんとよみがえっていることを感じさせてくれた。

「昔はたくさんいた職人もいなくなり、高度成長期を迎えてガラッと社会全体が変わり、やっと我々の世代になって、我々のような業者が人も材料も全部用意して一括請負をやり出したのはここ

20年くらいの話なんです」という言葉もこのエリアではかやぶきの保存・修復がきっちりとかたちになっていることを裏づけている。「北村という、やはり重要伝統的建造物群保存地区に指定されているところがあるんですけど、30軒ほど固まっていて、そこも指定を受けた20年ほど前は3分の1くらいトタンをかぶっていたんです。でも順番にはがして行って今はあと3軒だけです」とも付け加えてくれた。

「かやというのは結局ススキなんですけど、スルメが生ときはイカなのに乾燥させるとスルメになるのと同じで、かやも生のときはススキなんです」という話もおもしろかった。屋根晴さんたちの努力と思いは森の京都の風景をますます美しいものにしてくれそうだ。



プロフィール

「美山FUTON & Breakfast」(→P088)を運営する会社「ニシオサプライズ(株)」の代表。職人としてふき替えを行うと同時に、かやぶき民家の魅力を発信する

美山は全国のかやぶき職人にとって絶好の修業場所。「彼は弟子の一人。埼玉から来ています」

伝統を継承する職人たち②

# かやぶき職人



この日は、藤原さんが山に登って2匹の犬を放ち、残りの3人は鹿が通りそうなルートで待ち構えるというチーム戦。美山の女猟師は西村さんを含めて二人だけだという

## 人間らしくいられる場所

「人の力ってすごいと思いました」と西村 舞さん。自給自足の生活は、人の五感を呼び覚ましてくれる。



強烈なまでに四季がはっきりしている森の京都。「寒くなる前に薪を確保しなきゃいけないとか、自然のリズムに合わせて生きるのは、大変だけれど楽しいです」

**藤** 原誉さんは思いを「田歌舎」のパンフレットにこう書いた。「都会の浪費的な暮らしのあり様に疑問を抱き、大学卒業後すぐに美山へと移り住んだ。自分自身で家を建て、作物を育てることができれば、お金は稼がずとも暮らしていけるのではないかと。豊かな自然と気候に恵まれた日本だからこそできる自給的な暮らし。20代の頃、確かに厳しい暮らしぶりではあったが、それと同時に何にも代え難い豊かさを感じる事ができた。美山の自然、四季、そして人、暮らし、文化。30代になって田歌舎を創業した。山村の豊かな営みをより多くの人に知ってもらいたい。楽しむことから自然を好きになってほしい。豊かな自然と田畑で育まれるこの美味しさを共有した

い。志を同じくするスタッフたちも集まりようやく田歌舎らしいかたちが見えてきた。そして40代、これからが本番だ。豊かな自然、それを生かす知恵、技術を未来に残したい。そのために私たちができること。まず私たちは自然とともに生きる実践者であり続けたい」  
はじめて訪れたときの感動が何度来ても薄れずに、藤原さんの思いがそのまま表現されているのであえて全文を紹介したが、「田歌舎にいた友達を訪ねて来たときにいいなあと思って。アウトドアメーカーで事務をしていたんですけど、やめて来てしまいました」という西村舞さんも、彼のつくったユートピアに惹かれて人生を変えた一人だ。猪のベーコンや鹿の焼き肉をほお張

り、地元産の美味しいワインを飲みながら、美しい夏の月を見ているときは本当に夢の世界に引き込まれてしまったし、ソローが書いた『森の生活』の教えのようなものを実現できるのだという思いで心から拍手を送りたくなった。田歌舎の存在を知ったことで、何十年ぶりかで読み返した『森の生活』の中にある「もし人間が自分の手で住宅をつくり、質素に、かつ誠意をもって自分と家族の食を満してやるならば、誰だって詩心を呼び覚まし、あまねく、歌を口ずさむのではないだろうか？鳥たちが親しい仲になって愛の歌を交わすように」という文章。本当に田歌舎から発せられるバイブレーションは理屈抜きで人を平穏な気持ちにさせてくれる。森の京都の神髄がそこにある。



1) レストラン棟も手作り。2) 「一番好きなのはアクティビティのインストラクター」と西村さん。3) 野菜だけでなく、果物やお米も栽培。4) ランチの一例。最高の食材を、洗練されたプレゼンテーションで。5) ピニールハウスがあるので冬でも収穫可。6) スタッフはまさに「同じ釜の飯を食う」間柄



# 林産物

## 値段よし、香りよし、味よし

「民宿きむら」女将 木村育代(きむら・いくよ)さん

松茸に代表される森からの恵みは、昔から都に献上されてきた一級品ばかり。旬が待ち遠しくなる味わいだ。



丹波くり

平安時代から栽培が続いているという当地の名産品。一粒がとても大きい



京たけのこ

「白子たけのこ」と呼ばれるほどの白さが特徴。刺身で食べられるほど柔らかい



とちのみ

麓部にある小さな集落とちの木群生林がある。餅や大福、あらねなどに加工される



大黒しめじ

まるでスーパーマリオに出てきそうなフォルムの、かわいくて美味しいきのこ



丹波まつたけ

軸が太く、傘の部分が肉厚で、香り高い、松茸の最高峰。土瓶蒸しなどでいただきたい

**京** 丹波町の井尻下河原にある「民宿きむら」は松茸狩りとぼたん鍋を看板にしている。京丹波のグルメの聖地のような場所だが「値段よし、香りよし、味よし」といわれ、天皇陛下に献上していたほど。よい松茸とされていた丹波まつたけの美味しさは、森や山からの恵みを実感させてくれた。「今は合併して京丹波町になりましたが、丹波といってもここは旧・瑞穂町が一番有名で、市場で高値がつくのはやはりこの松茸です」という自負の言葉。とてもかたのいい松茸はまず焼きで供され「塩をふって、ちょっとスタチをかけて食べるのが、一番美味しい食べ方です」という通りに口に

したら、今までに経験したことのない香りと舌触りにびっくりさせられたし、その逆に松茸の香りを封印したかのような松茸フライの美味しさには写真家の宮澤さんと思わず顔を見合わせてしまったほどだった。そんな松茸の「シーズンは3週間。松茸の頭が地面から顔を出し、落ち葉を押し上げる様子を見てから10日後が開始」ということだが、「松茸を採る山は入札して権利を買うんです。11月15日から猟期がはじまるので、14日までは山の権利があります」という話は、山の住み分けがきちんとされていることがわかって興味深い。

そして冬のぼたん鍋の時期にも食材

の説明をわかりやすくしてくれ、手際よく料理を供してくれた木村育代さんの「松茸を採りに行くときは、鈴を身につけていきます。会ったことありますよ、犬かなと思ったら熊でした。ここではよく出るんです」という言葉を聞くと、土瓶蒸しから松茸のすき焼き、締め松茸ご飯と続く圧巻の松茸コースの松茸がよりいっそう美味しく感じられた。「昔から瑞穂の松茸は有名ですけど、採れる量が年々減っています。マツクイムシも入ってきているし、山をいじらなくなってしまったんで」と将来も心配していたが、森の恵みをいただくと思ったら、それを維持することも絶対に必要だろう。真理だ。



値は毎年変わるが、これは1本1万5000円ぐらい(2016年)。ただしこれは店頭価格。ここまで旅をしてくれば、もっとリーズナブルにいただける

# 素晴らしい“普通”の生活

漫画家／イラストレーター  
この史代(この・ふみよ)さん

映画化もされた『この世界の片隅に』の作者で時の人になったこの史代さんは広島出身だが、2016年2月、福知山市に移住した。インタビューをしたブックカフェの横にある映画館では映画『この世界の片隅に』の場面スチールも展示され、その前に立ってくれたこの史代さんは福知山の街にもう長いこと暮らしているように見えた。

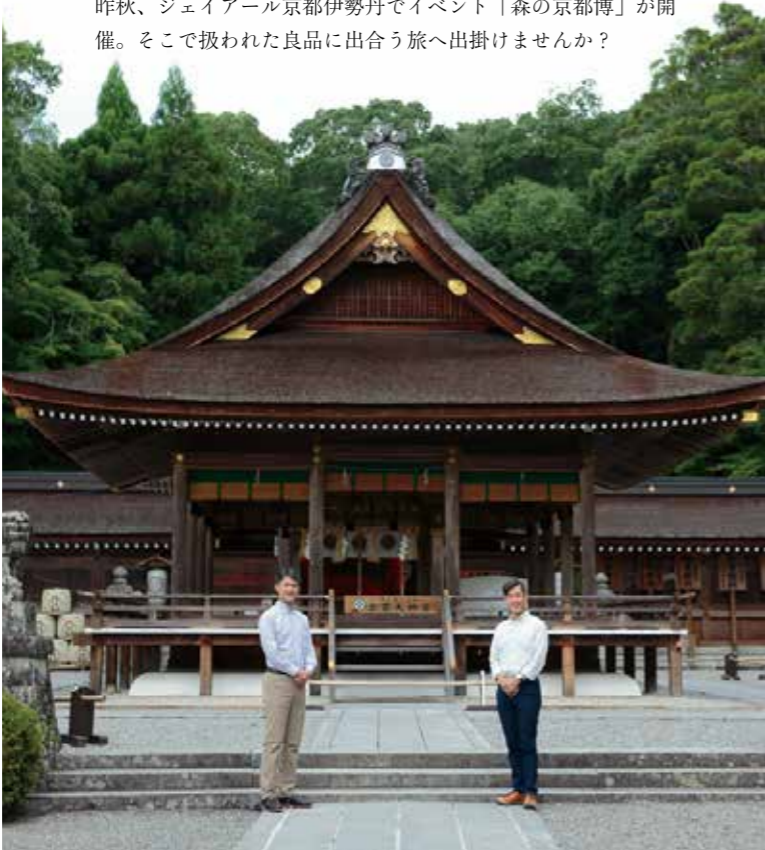


東京から移住し、現在は福知山在住のこの史代さん。取材当日、「福知山シネマ」(→P088)で『この世界の片隅に』のパネル展がちょうど開催されていた

## 森の京都のクラフトリズム

ものづくりの里をめぐる旅へ

昨秋、ジェイアール京都伊勢丹でイベント「森の京都博」が開催。そこで扱われた良品に出合う旅へ出掛けませんか？



「ジェイアール京都伊勢丹」バイヤー 田邊直之 (たなべ・なおゆき)さん

ジェイアール京都伊勢丹の家庭用品バイヤー。食器などを取り扱いながら、京都府内の優れたプロダクトを探し提案している

亀岡市の出雲大神宮。真名井の水は昔から延命長寿水として重宝されてきた。この地が美しい水に恵まれていることを象徴する場所だからこそ、「森の良品めぐり」の出発点としては最適」と北林さん

「COS KYOTO」代表 北林 功 (きたばやし・いさお)さん

「COS KYOTO」では、日本に存在する素材・技術を京都ならではの感覚で“濾し”、地場産業のビジネス化をサポート

「ジェイアール京都伊勢丹」のバイヤー田邊直之さんは、京都府のあまり知られていない優れた技術、工芸品を探していた。

長いキャリアの中で見る目を養ってきた彼が、絶大な信頼を置くのが「COS KYOTO」の北林功さん。日本中の地場産業の技術や素材を、今の時代が求めるあり方に再生してきた目利きだ。

今までにない、新しい提案。二人は「森の京都」にヒントを見いだした。実はここは、昔から都の文化を支えてきたものづくりが盛んな地域。森の京

都エリアで占有面積の8割を占める豊かな森が、長い時間をかけて土壌を浄化し、ものづくりに最適な土と水を生成してきた。

「森の京都におけるものづくりを紐解くキーワードは『水』ですね」と北林さん。二人は旅の出発点に亀岡にある「出雲大神宮」を選んだ。ご神山である御陰山から、真名井の水が湧き、毎日このご神水を求めに人々が大きな容器を持ってやってくる。「水からはじまる自然の豊かさが、ものをつくる人たちにインスピレーションを与えてい

るのかも」と田邊さんは話す。

二人が森の京都から得たものは、直ちにアウトプットされ、ジェイアール京都伊勢丹にてイベント「森の京都博」を開催、来場者たちが森の京都で生み出された暮らしの良品に触れることとなった。

森の京都の“いいもの”が集まるイベントは終わってしまったが、それはなくなったわけではなく、森の京都の各地に帰っただけ。今度はこちらから出向く、「クラフトをめぐる旅」をするのもいいかもしれない。

里山で生き継ぐ和紙の伝統

綾部

## 黒谷和紙の里

綾部市黒谷町。この山里で和紙づくりがはじまったのは約800年前。戦に敗れ落ち延びてきた平家一門の人々が、地域に自生していたコウゾを使って紙漉きをはじめたのが起源と伝えられている。

斜面が多く耕作に適さないこの山深い地域において、紙漉きは生計を立てる貴重な手段であったため、かつては集落のほとんどの家が従事していたという。黒谷和紙は丁寧に漉きを繰り返すことで目を細かく仕上げるのが特徴。手をかけてつくられた和紙は高い強度を誇り、薄いものは障子やちようちんの紙に、厚手ものは雨傘に用いられるほど丈夫だ。また質の高さが評価され、京呉服を包む畳紙や渋紙、地域で栄えた養蚕の繭袋など、幅広い用途で使われてきた。今では強度を生かしたクッションカバーなど、現代のライフスタイルに沿ったものも制作している。

現在の黒谷和紙を支えているのは8人の職人たち。地域のお年寄りたちから技術を教わって、伝統を受け継いでいる。



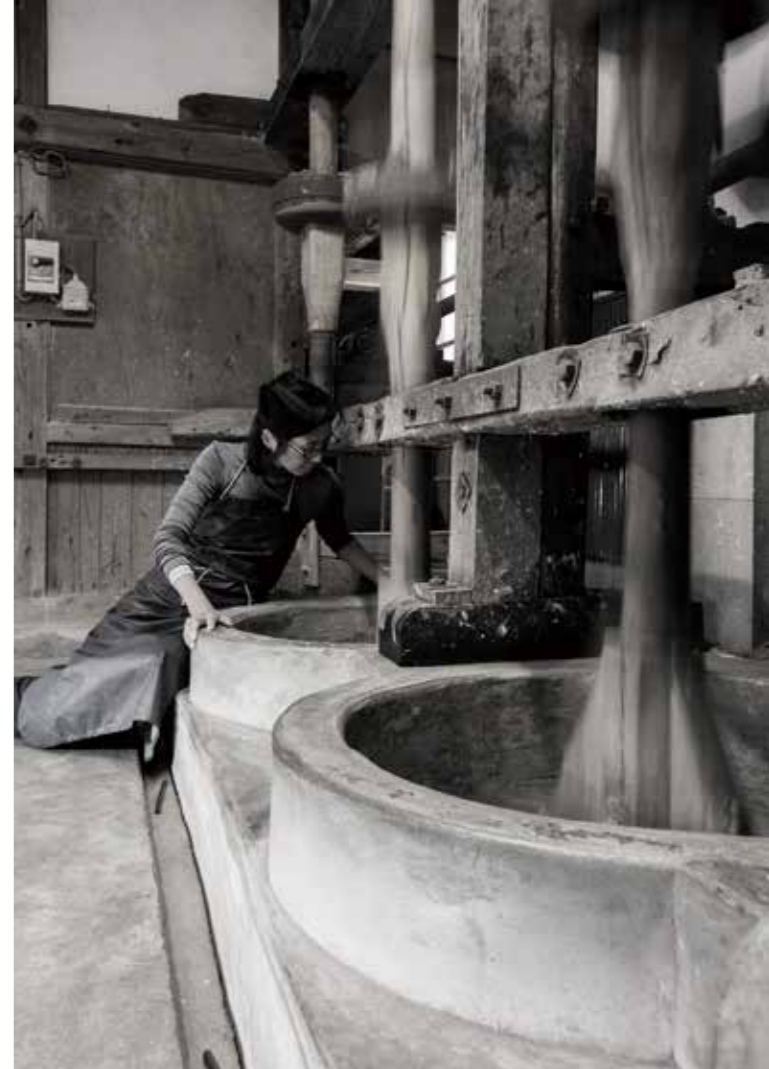
ロングセラーの黒谷和紙名刺入れ

40年続く定番商品。同じ模様であっても一点ずつ柄や色合いが異なる。使うほどに柔らかくなり、手に馴染んでくる



旧口上林小学校が和紙の空間に

懐かしい学校の面影を残す廊下は、黒谷和紙で制作した間接照明や吊り下げた折り鶴や傘の飾りで明るく賑やかに



熱湯で煮て柔らかくしたコウゾを大きな臼の中に入れ、餅をつくようにたたいてほぐす叩解(ほうかい)。大きな杵の音が工房内に響き渡る(黒谷和紙会館)

### DATA

#### 黒谷和紙会館

住所：綾部市黒谷町東谷3  
MAP C-2 Tel: 0773-44-0213  
営業時間：9:00～16:30  
定休日：土、日曜、祝日

#### 黒谷和紙工芸の里

住所：綾部市十倉名細町欠戸31  
MAP C-2 Tel: 0773-45-1056  
営業時間：9:00～16:30  
定休日：月～金曜※1～3月休館



黒谷和紙工芸の里は2005年に廃校となった旧口上林小学校の校舎を利用している。はがきの紙漉きなどの体験ができる

### 黒谷和紙のつくり方



皮を剥ぎ、皮を乾かす

蒸して原木から剥いだコウゾの表面の黒皮を削り、残った白皮部を流水でゆすぎ乾燥させる



コウゾを大鍋で煮る

コウゾの白皮部をソーダ灰や木灰と煮ることで、不純物を溶かし必要な繊維質だけを抽出



液状になるまでとにかくたたき!

煮て抽出した繊維質をひたすらたたいてほぐす。およそ1時間でドロドロの状態になる



ねりと混ぜてあとは漉きだけ

とろろあおいの根からとる「ねり」を混ぜ、漉舟の中で、すこを挟んだ木杵を揺らして漉く

## Accommodation 01

### ペンション愛宕道 (京都市右京区京北)

## 森と人が好きすぎる女将と過ごす時間

人生を通じて森を愛し続けているオーナーが営む「ペンション愛宕道」。豊かな森とオーナーのビュアさに心を洗われる。

食事が美味しい

女将のキャラが立っている

ベーシックな設備



京都市街地から北上し、京北エリアに入っすぐの場所にあるペンション。テニスコートもあり、合宿で使われることも多いとか

**北** 山杉の木立に囲まれて、“マダム・ウッディ”こと一瀬裕子さんの城ともいえる「ペンション愛宕道」は建っている。6歳までは祖父母と深い森の中で暮らし、その後京都市内の実父母の元に戻るものの、山が好きで高校2年生でまた京北の祖父母の元へ帰ってきた彼女。材木屋に嫁ぎ、山の仕事をひたすらしていたが、「これで人生終わっていいのか」と新しいことをはじめたのがこの宿。「山と結婚したの」と笑うウッディの夢の城は、柱に磨き丸太をふんだんに使って建てられ、まるで森の中にいる気分にさせて

くれるし、ペンションの横を流れる小川のせせらぎの音と溶け合うクラシック音楽の響きにも別格のものがあつた。そして心から森を愛しているウッディの話がまた最高に楽しい。「森の中の田んぼがきれいだった。蛍がぱーっと飛ぶよ。田植えのときはカエルがものすごい音で鳴いて……」、「四季折々で全然風景が違う。感受性が強いのはそこにいたからかな。水を見ても空を見てもきれいで、もうなんでもがワンダフルやねんな。だから『世界水フォーラム』の歌が書けたんやろな」などなど、なかなかの才女なのである。

#### DATA

住所：京都市右京区京北細野町井根砂子9  
MAP E-4 Tel：075-852-1177  
宿泊料金：1泊1名5500円～  
(1部屋兼泊まり、税サ別)  
atagomichi.okoshi-yasu.com



## Accommodation 02

### すし米 (京都市右京区京北)

## これぞ、料理旅館の正しい姿

取材中に訪れた数々の料理旅館の中でも、ひと際印象的だったのがこの「すし米」。味も量も、雰囲気も、すべてが理想的だ。

食事が絶品！

落ち着いた雰囲気

静かに過ごせる



ほぼすべての料理に共通する何ともいえない後味のよさこそ、すし米の料理旅館としての品格が表れている

#### DATA

住所：京都市右京区京北周山町中ケ市15-2 / MAP E-4  
Tel：075-852-0032  
宿泊料金：1泊1名8100円～(朝食付き、税サ込み)  
www.sushiyone.net



**門** 上武司さん(P070)ともお話ししたが、森の京都エリアには結構な数の料理旅館がある。今回の取材中に何軒か宿泊したが、その中でとりわけ印象に残ったのが京北周山町にある「すし米」だった。

林業がまだ盛んだった昔、山から切り出した木材を、筏を組んで上桂川に流して京の都へと運んでいた時代に、この料理旅館は京北と都を行き来する筏師たちの定宿として、はじまったという。

「お茶室としてつくられた」という梅の間の食事の席に座り、地酒で乾杯した後、女将黒川修子さんの説明を聞きながら、山と川の恵みを味わっているときの全身がゆったりとなごんでいくような感じは、決して都会のお洒落なホテルや観光旅館では体験しえないもの。そして夜の献立は、地のものをうまく使った突き出しと八寸、鱧しゃぶにお造り、焼き物、土瓶蒸し、松茸ご飯というものだったが、ほどのよさと後味のよさはすし米という料理旅館の品格を物語ってもいた。

そして、見事な子持ち鮎を食べているときに鮎の話になり、教えていただいた鮎の季節のときの鮎づくしは絶対に食べてみたいと思った。梅の間の美しい窓の向こうに流れる水のきれいな上桂川で捕れた天然鮎を鮎造り(せごし)、鮎焼き物(塩焼き)ふたつ、鮎寿し(笹巻き寿司)、鮎焼き物(みそ焼き)、鮎天ぷら、鮎雑炊、うるかの石焼き……と出していくというぜいたくな“鮎のフルコース”。「思い残すことなくご堪能くださいませ」というウタイ文句がまた魅惑的だ。



家族で初夏の森へ。自発的に川に入る3歳の息子。こんな大胆な行動、都会では見たことありませんでした



上桂川漁業協同組合の人が鮎屋におとり用の鮎を運び入れます。軽トラックの上から大胆に水をバッシューン



夏に開催された林業のイベント「匠の祭典」では、昔ながらの木材加工の技法を玄人たちが競い合っていました



1年の取材で何度も訪れた「かやぶきの里」(P024)。季節ごとにはっきりと姿を変えます (ph: M.Miyazawa)



丹波国分寺跡の石仏や五輪塔など。多くが近世のものでいつの間にかここを守るかのように集められたそうです



ふるま家 (P141) でお世話になった、オーナーの沢田さんとフランス出身の旦那さん。この宿で出会ったとか



道の駅 和 (なごみ) では和知人形浄瑠璃の定期公演を開催。この日の演目は夫婦の愛が報われる壺坂豊験記



里山ねっと・あやべで里山散歩に参加しました。ガイドさんと歩くと見慣れた雑草でも発見がいっぱい



10月は森の京都中の田んぼがいっせいに収穫の時期になります。黄金色に輝く田んぼの美しいこといったら



美山の田舎暮らしを愛しているドイツ出身のペーターさん。箸置きから家まで木を使ってなんでもつくります



この地に伝わる「鯖のなれ寿司」。鯖と米飯を乳酸発酵させることで、独特な酸味と旨みが醸し出されます



須知高校で行われたパートナーズクール事業。年輪に自分たちが知っている時代の年表を転記します



西の鯖街道が通る地域では盛んに食べられていたという鯖寿司。町の人たちにつくってもらい、いただきました



ウィードの森 (P139) がある京都府立須知高等学校。校内には牧場のようなのどかな空気が流れています



あやべ吉水 (P145) で囲炉裏を囲み和やかな時間を過ごしました。かやぶきの家は囲炉裏の煙で長持ちするとか



ペンション愛宕道 (P110) で昼食にいただいたマダム特製カレー。京の野菜がたっぷり入って美味しいこと



ユーモアあふれる語り口で「出雲大神宮」(P038) について教えてくれた宮司の岩田昌憲さん (ph: M.Miyazawa)



森の京都でよく見かけたのぼり。町の人も住んでいる場所が「森の京都」であることを誇りに思っています



「伏巻台杉」(P028) 取材時に「おーらい黒田屋」でいただいた「わっぴ弁当」は地域の方々の手作りでした



「伊東木材」(P130) の作業に同行。木を伐る作業は、二人一組になって行います (ph: M.Miyazawa)



木製のポータブルスピーカー「ソマスピ」も伊東さんと岩城さん (P130) がつくったもので、にわかに人気



京丹波町の和知エリアで継承されている和知太鼓。ばち供養での力強い演奏に多くの人が足を止めます



狩猟に出る (P066) 前に、雪かきを。軽トラックが埋まるほどの大雪で、除雪中も頭に雪がどんとどんと……



「田歌舎」の西村舞さん (P066) のご自宅は、もともと小学校だった建物でした (ph: M.Miyazawa)

# 森の京都・移住ナビ

森を守り活用し、癒しの空間を体感しながら、  
里の隣人たちとともに、都市に勝る文化生活を送る。  
そんな「森の京都のライフスタイル」に興味をもったら  
ぜひとも読んでもらいたいのがこの企画です。  
移住生活のイメージから、スタートアップに必要な  
ハウツーまで、移住に向けたアレコレを集めました。

Part1

モデルケース

## とある一家の とある一日

森の京都で暮らす人々取材し、とある一家のとある一日をモデルケースとしてドラマ仕立てでまとめました。ストーリー自体はフィクションですが、彼らが送っている、普通なようで普通じゃないぜいたくな日常こそ、森の京都で暮らすことの醍醐味といえるかもしれません。

文=編集部 写真=宮澤正明  
スタイリング=中村祐三 (洋服)、森下美津子 (フード)  
ヘアメイク=MAKI モデル=EMI、肥野竜也  
text : Discover Japan photo : Masaaki Miyazawa  
styling : Yuzo Nakamura (Wear), Mitsuko Morishita (Food)  
Hair&Make : MAKI Mode : EMI, Tatsuya Hino  
撮影協力=株式会社カントリーライフ (Tel : 075-582-9822)  
Kaikado Café (Tel : 075-353-5668)  
何必館・京都現代美術館 (Tel : 075-525-1311)

森の京都に住んでいます

■女性外着 コート13万円+税 (アクアスキュータム  
レナウン プレスポート Tel: 03-5468-5641)、ハイネ  
ックニット2万8000円+税 (ジョン スメドレー  
リーミルズ エージェンシー Tel: 03-3473-7007)、ニットカ  
ーディガン3万2000円+税、パンツ6万円+税、スト  
ール2万4000円+税、シューズ7万6000円+税 (すべ  
てフォーティファイブ・アールフォーティファイブ  
ールビーエムスタジオ Tel: 03-3498-2245)、バッグ6  
万3000円+税 (イル ビンツテールック DC事業部 Tel:  
03-3794-9325)、時計20万円+税 (カルティエ [Vintage]  
江口時計店 Tel: 0422-23-2660)  
■女性部屋着 ワンピース 参考商品、ストールベスト7  
万5000円+税 (ともにフォーティファイブ・アールフ  
ォーティファイブールビーエムスタジオ Tel: 03-  
3498-2245)  
■男性外着 ジャケット3万2000円+税 (バブアー  
セプティズ Tel: 03-5481-8651)、シャツ2万8000円+  
税 (ティグル プロカンテティグル プロカンテ Tel:  
092-761-7666)、ニット2万9000円+税 (ジョン スメ  
ドレーリーミルズ エージェンシー Tel: 03-3473-  
7007)、パンツ1万2000円+税 (マニュアル アルファ  
ベットエムケースクエア Tel: 06-6534-1177)、スニ  
ーカー1万9800円+税 (リプロダクション オブ ファウ  
ンドアイ ファウンド Tel: 03-6434-7418)、メガネ3  
万円+税 (アヤメアヤメ Tel: 03-6455-1103)  
■男性部屋着 ニットパーカー4万5000円+税 (ジョン  
スメドレーリーミルズ エージェンシー Tel: 03-3473-  
7007)、カッター 8000円+税、パンツ1万3800円+  
税 (ともにティグル プロカンテティグル プロカンテ  
Tel: 092-761-7666)、メガネ3万円+税 (アヤメアヤ  
メ Tel: 03-6455-1103)、その他 スタイリスト私物