



1 / 明治に建てられたレトロな店舗は目を引く。2 / 盛り付けた様子は、美しい京寿司の教科書のような。鯖寿司の側面、ゆるいM字型を描き出すために、包丁を入れる。3 / 江戸時代の文人・頼山陽も末廣をひいきにした。『戦前、宮家の方のご注文を受けて『末廣に優先的に鯖を手配すべし』とお達しがあった記録が、今でも残っています。4 / 鯖の皮を剥くと、青銀の紋様が現れる。

末廣

京都市中京区寺町通二条上ル要
法寺前町711 / ☎075-231-
1363 / 11時～19時／定休日：
月 / <http://sushi-suehiro.jp/>

見ておいしい、 食べておいしい

レア感のある鯖寿司 脂身がとろける

壁や戸は古いが整頓されて、清潔感のある石畳の厨房。「明治に建てたらしいです。戦前から同じ台所ですよ」、そう話す柴田さんの手で、ソフトボール大の酢飯が小判状に形を整えられていく。

「鮮度の悪い鯖だと身が張り付いてしま

カウンスターで食べるのが江戸前なら、京寿司は座敷に似合う寿司だ。その昔、鮮魚が手に入りにくい時代、塩漬の鯖を酢飯と合わせて生まれた「鯖寿司」は、今も京都の祝いごとの席の必需品だ。

創業は天保年間（1830～1844）。京寿司の老舗、末廣を切り盛りするのは、9代目店主の柴田十起夫さんだ。

い、皮がきれいにめくれないんです。ピツとひつぱると、美しい青銀の紋様が見える。身をひっくりかえして、大きな骨抜きで1本1本小骨を抜いていく。ゆるやかなM字型になるよう包丁を入れて、鯖の身を整える。酢飯と合わせると、青い三角形だったはずの鯖が、きれいな小判形になっている。鮮やかな手際だ。

最後は鯖の表面に、透明な白板昆布を広げて仕上げる。

「昆布が皮目の乾燥を防ぎます。『いつう』さんの鯖寿司は、昆布を外して食べるタイプですが、うちのは一緒に召し上がっていただけます。鯖寿司と一言でくられるけど、実はいろいろあるんですよ。」

末廣の鯖寿司の最大の特徴は、鯖の身のレア感だ。表面はキュッと酢で締められて、

中の脂身がとろける。酢飯と昆布が、絶妙な塩梅で鯖を引き立てる。味の安定感に、老舗の迫力を感じた。

「平日ぐらいい置いてから召し上がるのが、ベストだと思います。」

目利きへの信頼で ブランドは成り立つ

箱寿司の一番人気はあなご。軽くあぶって脂を活性化させたあなごを入れ、酢飯のあいだに海苔を挟み、木型に詰める。

できあがった京寿司は、弧を描いた独特な包丁で切り分ける。自由自在に配置を変えられる柴田さん。彼の手のひらでは、まるで麻雀牌のように寿司が並び変わる。

「この道に入って四半世紀になりますが、切るのは今でも難しい。切り口にピシッと

角が出ると気持ちがいいです。」

絵付けの大皿に盛り付けると、座敷に届いて歓声上がる様子が目に浮かぶ。その瞬間は京寿司の真骨頂だ。

「京寿司は見ておいしくないといふ、食べてもおいしくありませんからね。」

寿司といえば、産地を明記するのが時代の流行だ。柴田さんは時代の流れを知りつつも、敢えて表示をしてはいない。

「先代からお願いしている魚屋さんが、産地を越えて『末廣好み』の鯖を準備してくれる。米屋さんも同じ。だから私も、いつもの末廣の味にできるんです。」

時節で変わる産地推しではなく、目利きの仕事で「同じ味」が成り立つ。「老舗は一朝一夕ではならず」、末廣の鯖寿司がもつ迫力の理由を見た気がした。

江戸時代から続く、京寿司の名店

「巻きや押しの切り口に
ピシッと角が出ると気持ちがいいです」。

末廣 店主 柴田十起夫

SUEHIRO

1 / 棚差しからあふれた本が仕方なく平積み。ガロ系の漫画本は充実のジャンルだ。2 / 本好き垂涎の、棚だけの空間。「最近ではバーゲンブックを積極的に仕入れています」。眺めるだけで知的発見があることまちがいない。3 / 「飢餓陣営」「ペヨトル工房」「ガニメデ」……稀少本のオンパレードだ。4 / 主張の少ない店構え。奥の番台に座る店主の宍戸さんが随時更新するブログは、読みこたえがある。

三月書房

京都市中京区寺町二条上ル / ☎
075-231-1924 / 平日11時~19
時、日祝休日12時~18時 / 定
休日：火 / [http://web.kyoto-
inet.or.jp/people/sangatu/](http://web.kyoto-inet.or.jp/people/sangatu/)



「なんの専門店？」って聞かれると困る

京都書院、駿々堂、サワヤ書房。かつて河原町通りから寺町通りにかけては、個性的な書店が点在する一帯として知られた。前述の3店舗は跡形もないが、1950年創業の三月書房は、寺町通りで今日も店を開いている。

一見古本屋と見間違える構えの新作書店だ。本の表紙を見せる陳列や平積みは皆無で、棚差しの本がぎつちり並ぶ。現代短歌、文学、文庫本、社会学。見たことのない濃度の本棚を守るのは宍戸立夫さん。三月書房の3代目の主だ。

勝負どころはアマゾンより密な書棚

いわゆる新作書店は、出版取次と呼ばれる流通業者から届く売れ筋や新作の書籍をそのまま置く店舗が多いため、どこも似たような品揃えになりがちだ。

ところが三月書房の棚はまったく異なる。数年前に発行された本や、その分野の第一人者の本。選りすぐりの良書ばかりの印象を受ける。

「置かない本を決めています。学習参考書、医学、看護、工学、化学、コンピュータ、タレント、テレビ、ベストセラー、そして2匹目のドジョウを狙った本。こういった、流通する9割の本は置かない。新作書店は最低でも30坪が必要と言われているけれど、9割の本を置かなければ10坪しかなくてもやっていける」。

三月書房の強みは宍戸さんの丹念なリサーチと、出版社への情報発信だ。動きのあった本は、著者の過去本と参考文献

を揃えて、客を待つ。売れた情報はメールの「販売速報」で版元に報告する。

「個人の発行の本や、小さな出版社の本。30年前から、ずっと本の流通の隙間をねらってきました。10年前ぐらいからアマゾンがだいふ隙間を埋めはじめたけど、まだ彼らの網の目が粗いから勝負できる。アマゾンの『この商品を買った人はこんな商品も買っています』は当たり前外れが大きいからね」。

「筋縄ではいかない」「京都の知識人」の問答

「この本が売りたい」ではなく、「この本は置かない」、消去法でつくる三月書房の棚。暑苦しくも押しつけがましくもない、知識が小宇宙然と広がっている。そんなスタイルに魅かれてだろう、10年以上のつきあいの客もめずらしくない。

「僕が好きな本を置いているわけでもないし、全部目を通しているわけでもない。だから、うちはね『何の専門店？』って聞かれるのが一番困るのよ。書道なら文苑堂、仏教書や建築書なら別のお店を紹介しちゃう。なんの専門でもないんです」。

宍戸さんの言葉だけをとりあげると、煙に巻かれる。わかりやすい「YES」で答えてくれない宍戸さんは一筋縄ではいかない京都の知識人そのものだ。「NO」と言い続ける問答の背景に、読書で鍛えられた知性と、既存の出版業界の構造に組み込まれない強い意思がある。

三月書房はまちがいがなく、文人の街・京都の気風を生み出す拠点の一つだ。



知識人のファンが多い、新作書店の老舗
「10坪の書店には
10坪なりの戦い方があるんです」。

三月書房 経営者 宍戸立夫

SANGATSU SYOBOU

京都市役所前のバス停から寺町通りに入っていくと、パンが焼き上がるいい匂いが漂っている。ここに地元の人気ベーカリー、進々堂のパン工場があるのだ。パン作りに込められた健康への願いは、100年を越えた今も、着実に引き継がれている。

「パンを切る手間も省きたい」、そんなニーズを察知して、1枚ずつスライスして袋詰めした食パンを売り出したのが、創業大正2年（1913）の進々堂だ。代表取締役社長の続木創つぎはむさんに話を伺った。

食パンといえば、今やスライスして1枚1枚の状態で袋詰めされたものが一般的だ。しかしかつては、1斤の塊ごとを買ってきて、家庭で切り分けていた。

した。日本初です。結果、他の会社も追随するようになりました。スライス食パンが登場する以前は東京の銀座木村屋に代表される『あんぱん』が日本の主流でしたが、進々堂が主食としてのパンを定着させるきっかけになったように思います」。

パンを主食に。その背景には、続木創さんの祖父にあたる創業者の齊さん（ひら）から引き継がれた、キリスト教への信仰に裏付けされたパ

「今、『雑穀生活』というブランドに力を入れていますが、これも雑穀の栄養分に注目した、健康を願うてのパンです」

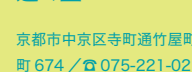
2015年、進々堂は創業102年を迎えた。創さんは展望をこう話す。





進々堂

京都市中京区寺町通竹屋町下る久遠院前
 町 674 / ☎ 075-221-0215 / 7時半～
 19 時 (L.O.18:30) / 年中無休 /
<http://www.shinshindo.jp/>






運転中はしゃべれないから、
ぜひここで……

⑤ 利用するお客さんの層は：老若男女、多くの方が利用されています。特に観光客や学生が多いように感じます。様々なお店が立ち並んでいるので、お買い物やおみやげを買うには楽しい通りですね。

☺ 注意していることは…歩行者も車両も

集中しているエリアなので、飛び出してくる人や車がないか常に念頭において運行しています。また、土曜日、日曜日は普段通らないドライバーも多く走行するので、車間距離の確保など細心の注意を払って安全運転に努めています。

市・地下鉄で高島屋京都店・京都マルイに来店
「ecoスタン・フキャンペーン」を実施!

市バス・地下鉄をご利用のうえ、高島屋京都店、京都マルイでお買い物をすると、市バスまたは地下鉄で利用できる乗車券がもらえる「ecoスタンプキャンペーン」の期間を拡大して実施します。

■実施期間
実施中：平成28年1月31日（土）まで

●内容

市バス・地下鉄をご利用のうえ、高島屋京都店、京都マルイにて5,000円以上のお買い物をしていたら、と、スタンプを一個押します。1日につき一個までとします。

※お買い物の日当日に市バス・地下鉄をご乗車いただいた方が対象です。以下の対象乗車券をお持ちの方が対象です。

●期間中は、スタグの優待を受けると、市バス・京都市バス一日乗車券カードまたはトライフ리카京カード(500円券)どちらか1枚と交換していただけます。

※タビカードの発行及び押印 乗車券の引換場所
高島屋京都店 1階正面案内所及び7階コンシェル
ジュカウナター
京都マルイ 1階インフォメーションカウナター
※タビカードの発行は平成27年1月15日水まで。
※乗車券の引換は、平成27年1月31日(金)まで。
(対象乗車券)

日・二日乗券（山科・醍醐・堀江大倉倉庫）トランプイカ力カード、市バス用回数券カード、スルツとSASカード、市営地下鉄・I dayフリーチケット市営観光・日乗券、京都めぐり、いい古都チケット、京阪みやこ漫遊チケット、京都地下鉄・京阪・津線「I day」チケット、京都地下鉄・嵐電「I day」チケット、京都山・びわ湖津「I day」チケット、Plazaカード、市バス地下鉄全種定期券、京都が発行する敬老乗車証、福祉乗車証