

総ざらい! 蟹、ふぐ、牡蠣、あんこう…冬の究極の美味を探して、日本全国の名湯旅館の永久保存版!

# 報

# 美食の

# 湯宿

究極の「おいしい」をもとめて

# 人画

# 婦

## 「阪急浴線」物語

別冊付録  
婦人画報のお取り寄せ  
「冬のごちそう」  
スイーツ&お惣菜



カナダ・メープルシロップの故郷  
聖夜、長崎に光あり

デジタル版も無料で見られます  
(詳しくは375ページをご覧ください)  
ノルウェイの森から東北へ  
夢を編むニット  
メイクのように、  
前髪を着替えよう  
ジュエリーたちの眼差し  
連載「レンズを通して」  
高円宮妃久子殿下

# 12

December 2014

No.1337

表紙 宮沢りえさん



京都の歳時記・行事カレンダー

12月 「師走」

1(月) ・献茶祭 ◎北野天満宮

2(火)

3(水)

4(木)

5(金)

6(土) ・厄落としの大根焚き 御会式 ◎三寶寺(12/7)

7(日) ・成道会法要と大根焚き ◎千本釈迦堂(12/8)

8(月) ・針供養 ◎法輪寺

9(火) ・鳴滝大根焚き ◎了徳寺(12/10)

10(水)

11(木)

「婦人画報」の京都WEBサイトからのお知らせです

12月の

きょうとあす

底冷えといわれる、本格的な寒さがやってきました。京都ならではの師走の風物詩、厄除け祈願の「大根焚き」ほか、五花街では「事始め」や「おことうさん」など、年末行事がお行われます。

クリスマスが過ぎれば、京の台所・錦市場の賑わいも最高潮、お正月準備を整える暮れの京都は、慌ただしくも活気に包まれます。

取材協力 門上武司「P176」

京都人のひとりごと

冷えた体にじんわり染み入る 京の底冷えが似合う 冬のご馳走です



12月の案内人 門上武司さん 「ラードコラムニスト」



すっぽんスープで牡丹肉をしゃぶしゃぶ、続いて京野菜、茸、雑炊の順に食べ進めることで、イノシン酸、グルタミン酸などの作用により、だしの旨みの変化を味わえる。一人22,356円。

「貴船右源太」の気生根鍋(きふねなべ)

京都市左京区鞍馬貴船町76 ☎075-741-2146 ◎11時30分～15時、17時～19時(L.O.) 不定休



おだし屋が手がけるうどん店の人気メニュー。ふわっと柔らかな細麺に、牛肉のカレーだしが良く合う。九条葱のアクセントもいい。1,400円。

「仁王門うね乃」の肉カレーうどん

京都市左京区新丸太町41 ☎075-751-1188 ◎11時45分～14時、17時30分～21時(L.O.) ◎木曜、第3水曜



ゆで、蒸し、焼きなど、さまざまな調理法で蟹を楽しませてくれる。素材選びのセンスと確かな技が光る蟹コースは18,000円(2人前より、要予約)。

「魚津屋」の蟹料理

京都市中京区御前高辻壬生東棧町8 ☎075-312-2538 ◎午後17時～午後22時 不定休

「春は苦味、夏は酸味、秋は辛味、冬は油分」。これは養生訓の教えです。まずは上質な脂をいだけ「貴船右源太」の「気生根鍋」。すっぽんスープに牡丹肉という、一聞すると凄まじい取り合わせですが想像を裏切られる上品な味わい。甘みがグツと立つ牡丹肉に加え、食べ進めるごとに、だしの化学反応を何層にも楽しめる凄まじい鍋です。そして毎年、解禁日が近づくと気になる「魚津屋」の蟹。白洲正子さんが愛したことも知られる名割煮で、さつとゆがいただけに見える蟹も、絶妙の技とタイミングで供されるので蟹の甘みと旨みが存分に。蟹みそ、白飯、わさびを甲羅で混ぜていただく締めも、反則技のように旨い。一瞬で体が温まる、だしの風味がしっかりきいた「うね乃」のカレーうどん、これもまた、寒い日にこの上ない一杯です。

Profile  
かどかみたけし ●食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとしても活動。老舗食マガジン「あまから手帖」編集顧問。