

料理旅館 枕川楼

南丹市美山町

代表取締役 長野 豊 さん、若女将 加地 こず恵 さん

仕事の
こだわり

美山の鮎と四季折々豊かな地元の恵みを、心を込めて丁寧に届けたい



京都・南丹市美山町。四季の自然が色濃く残るこの地域に、120余年の歴史を持つ料理旅館「枕川楼」がある。全室が美山川に面しており、窓を開けると川のせせらぎが静かに響いてくる。自然の音に包まれながら過ごす時間は、訪れる人の心を穏やかにしてくれる。

この宿で味わえるのは、地元の食材を使った季節の料理。夏になると、やはり鮎が主役だ。美山川の清流で育った鮎は、色が濃く、身が引き締まっていて、見た目もすっきりしている。「美山の鮎は、顔立ちがシュッとしていて美人なんです」と話すのは、若女将の加地こず恵さん。養殖の鮎と比べると、ひと目で違いがわかるという。

鮎の魅力は見た目だけではない。頭から尾まで丸ごと食べられるその姿は、まさに自然の恵みそのもの。「見れば見るほどかわいくて、圧倒的に好きな魚です」と加地さんは笑う。初夏の訪れを告げるように、スイカのような香りとともに食卓を彩る鮎は、季節の風物詩でもある。

加地さんは一度都会に出たが、子育てをきっかけに美山に戻ってきた。「自然の中で遊ぶ楽しさを、子どもにも味わってほしかったんです」。今では、休日に虫取りや川遊びを楽しむ日々が、何よりの幸せだという。美山の自然は、子どもたちにとっても大切な遊び場であり、学びの場でもある。

枕川楼では、鮎をはじめとする美山町産の食材にこだわり、器や盛り付けにも季節感を大切にしている。お客様の好みを事前に聞き、料理や部屋を提案するなど、細やかな気配りも欠かさない。料理だけでなく、空間や時間の過ごし方まで含めて、心地よい滞在を提供することを心がけている。



そして、旅館を守っている大黒柱は、三代目の長野豊さん。父から受け継いだこの宿を、娘である加地さんとともに支えている。「昔はアユ釣りを楽しみに来る方が多く、料理を運んだ記憶が今でも残っています」と語る。美山川のようにおだやかな時間を過ごしてほしいという想いは、代々変わらない。

「こんなおいしい鮎は初めて」と言われたときに、一番うれしい瞬間だと加地さんは話す。美山の自然とともに暮らす人々の想いと丹精が、一尾の鮎に込められている。

夏が来るたびに思い出す、美山の鮎。その清涼感あふれる味わいは、訪れる人の心に静かに、そして深く残る。



枕川楼専属釣り師 林 達二さん、井原 平一郎さん

仕事の
こだわり

一瞬の勝負にすべてをかけ、美山川の鮎を最高の状態で届ける



美山川の鮎は、香り高く、身の締まりも格別。その鮎を釣る「友釣り」は、一瞬の判断と技術が求められる緊張感のある世界である。釣り針に掛け、網に入れるまでのわずかな時間にすべてをかける、それが釣り師の仕事。

林さんと井原さんは、釣り好きが高じて美山に惚れ込み、枕川楼の専属鮎釣り師として住み込みで働くようになった。おとり鮎の操作、川幅に応じた竿の使い分けなど、技術と経験がものを言うこの釣りの手法に夏のすべてを捧げている。

若い頃は全国各地の川を巡ったが、最終的にたどり着いたのが美山町だったという。「ここの鮎は香りが違う。追星(鮎の婚姻色(黄色の部分))も濃く、餌も豊富で成長が早い」。釣り師としての目と鼻が、美山の鮎に惚れ込んだ。

そして、枕川楼との出会いが彼らの人生を大きく変えた。釣った鮎を高く買い取ってくれるだけでなく、住み込みで釣りに専念できる環境を整えてくれた。「定年を過ぎてもこうして好きな釣りができるのは、本当にありがたい。鮎中心の生活です」と語るその表情には、感謝と誇りがにじむ。

鮎とともに生きる二人の姿は、美山町の夏の風物。自と人の技が織りなす、鮎の物語がここにある。

京都府南丹市美山町中上前 26
TEL 0771-77-0003
営業時間 11:30~14:30/17:00~21:00
不定休 (お問い合わせください) (最終入店 18:30)

