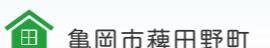


鮎と暮らす

すみや亀峰庵



亀岡市稗田野町

社長 山田 智さん



伝統を守りながら、新しい価値を創造する姿勢を忘れずに



京都・亀岡の湯の花温泉に併む「すみや亀峰庵」は、かつて炭を商いとしていた歴史を礎に、伝統と革新を融合させた唯一無二の旅館。館内に、足を踏み入れると現代美術家・柳幸典氏とのコラボレーションによるロビーがお迎え、旅館という枠を超えた“美”との出会いが待っています。

料理の主役は、五感を刺激する炭火料理。なかでも、夏の味覚として欠かせないのが鮎です。すみや亀峰庵では、「鮎は、他の魚にはない清涼感と透明感を持ち、瑞々しさを感じる食材。炭火でじっくり焼き上げることで、皮は香ばしく、身は繊細かつ上品。内臓のほろ苦さは、まさに大人の味わいです」と語られています。

「焼き加減は数秒で味が変わる。それほど繊細な食材なんです」と語るのは、代表取締役の山田智さん。鮎の魅力を最大限に引き出すため、焼きの技術にも一切の妥協はありません。お客様から「炭で焼くとこんなに美味しいのか」と驚かれる瞬間が、何よりの喜びだといいます。

さらに、すみや亀峰庵では、鮎とワインのペアリングも提案しています。常駐のソムリエが、オーストリアワインを中心に、鮎のほろ苦さと絶妙に調和する一杯を丁寧に案内。「ワインが好きな人は、きっと鮎も好きになるはず」と山田さんは微笑みます。

すみや亀峰庵が掲げるのは、「古を新しく楽しむ」という理念。かつての炭屋としての歴史を大切にしながら、現代の感性を取り入れた空間と料理で、訪れる人に新たな発見とくつろぎを届けています。

鮎という繊細な食材に真摯に向き合う姿勢もまた、その理念の体現です。その一尾に込められた物語を、ぜひ味わってみてください。



八光館



南丹市八木町

代表取締役社長 寺田弘和さん、専務取締役 寺田憲司さん



旬の食材を活かした料理と地域への深い愛情で、お客様を迎える

亀岡市、南丹市、京丹波町の2市1町からなる京都丹波地域は、春は山菜、夏は鮎、秋は松茸、冬はジビエと、四季折々の自然に育まれた「食材の宝庫」です。その中心、南丹市の大堰川畔に併む「八光館」は、地域に根ざした味と心で、長年にわたりお客様を迎えてきました。

料理は、素材の力を最大限に引き出すことをモットーに。仕込みは丁寧に、盛り付けは鮮やかに。まさに、職人の技ともてなしの心です。

鮎は、産地ごとに水温を調整した水槽で徹底管理。自然に近い環境を再現することで、鮎に余計なストレスを与えず、身の締まりと香りを保ちます。

専務取締役を務める寺田憲司さんは、「鮎ラーメン」という新たな一杯に挑戦し、料亭の伝統を守りながらも若い感性で鮎料理の可能性を広げています。出汁の取り方から麺との相性、盛り付けまで細部にこだわり日々試行錯誤を重ねる姿は、八光館の未来を担う力強い挑戦として注目されています。

また、代表取締役を務める寺田弘和さんは、令和6年度に「京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」を受賞した京都丹波を代表する料理人で、長年培った技術と経験を活かし、八光館の味を守り続けるとともに、地域の食文化の発展にも力を注いでいます。さらに地元では、現在京都丹波地域の振興を目的に活動する“京・来て観て丹波の会”の会長の職も担っており、令和3年から鮎のつかみ取りなどができる「京都・丹波 あゆ街道祭り」を毎年開催し、息子さんの憲司さんと一緒に鮎で地元を盛り上げようと尽力しています。

多くの方が来場され、子どもたちから「鮎をさわって嬉しかった」「塩焼きってこんなにおいしいんだ!」と声が上がると、二人は思わずやってきてよかったと安堵の表情を浮かべます。そしていつも、もっと

喜んでもらえる鮎のお土産を作りたい、もっとメディアに出て京都丹波の鮎をPRしたいと、様々に想いを巡らせ、考えています。今後の活動に期待します。



京都府亀岡市稗田野町柿花宮ノ奥 25
TEL 0771-22-7722
営業時間 11:30~14:30/17:00~21:00
不定休

京都府南丹市八木町八木河原 31-4
TEL 0771-42-2221
営業時間 11:00~14:00/17:00~21:00
定休日 月曜日

