

鮎と暮らす

料理旅館 角屋

船井郡京丹波町

料理長 野間 俊亮さん、若女将 野間 奈未さん

仕事の
こだわり

夫婦で育てる天然鮎の味と伝統、せせらぎの香りと心に残るひと皿を



緑豊かな山々に囲まれた京都・京丹波町和知地域に、明治32年創業の料理旅館「角屋」がある。鮎料理を楽しみに、遠方から訪れる人も少なくない。夏の訪れとともに、名物・鮎料理が角屋を彩る。

角屋が誇る鮎は、すべて天然もの。日本海側の清流で友釣りによって釣られた鮎だけを仕入れ、自家製の天然かけ流し生簀で泥抜きをし、1~2晩かけてじっくりと鮎を整えることで、頭から尾、内臓に至るまで美味しい味わえる一尾となる。脂の乗り具合や身の締まりは、産地や時期によって異なるため、その時々で最も美味しい調理法を選び、提供している。新鮮な鮎だからこそ可能な“背越し”や“うるか”も、角屋ならではの逸品だ。

「美食家・北大路魯山人が認めた鮎を、ぜひ味わっていただきたい」と語るのは、五代目の野間料理長。田舎の料理屋という環境で育ち、幼い頃から近所の方々には大変お世話になった。高校卒業後は、自然と料理の道に進み、管理栄養士の資格を取得し、愛知県での勤務を経て、30歳の節目に地元へ戻ってきた。「地元の方々に恩返しがしたい」という思いが、角屋での日々を支えている。



また、若女将は名古屋市出身で料理長の奥様。初めて京丹波町に来たときは不安もあったが、今では地元の自然や人々の温かさに魅了され、地域の祭りにも積極的に参加している。旅館では受付や配膳、掃除など多岐にわたる業務を担い、夫婦二人三脚で角屋を守っている。

季節ごとに変わりゆく自然の中で、鮎をはじめとする旬の食材を味わう時間は、訪れる人の心を静かに満たしてくれる。

角屋の鮎は、ただの料理ではない。自然と人の営みが織りなす、一期一会の味わいだ。



京都府船井郡京丹波町本庄ノハタ7
TEL 0771-84-0009/FAX 0771-84-1996
営業時間 11:00~23:00
不定休

道の駅「和」

船井郡京丹波町

駅長 藤田 義幸さん

仕事の
こだわり

地域のかけ橋になり、訪れるたびに“ワクワク”が広がる場所へ

京丹波わち I.C. を降りて、車で10分。山あいの風景に包まれるようにして現れるのが、道の駅「和(なごみ)」です。

地元の特産品が並ぶ店内は、季節ごとに表情を変え、訪れるたびに新たな発見があり、大人から子どもまで楽しめるイベントや体験ブースも充実し、地域の魅力を五感で味わえる場所として親しまれている。

この道の駅を支えるのが、駅長の藤田さん。旧和知町役場で長年地域に尽力してきた藤田さんは、「地元を守りたい」という強い思いから、道の駅の発展に取り組んできた。

「この地域には、まだまだ素晴らしい食材や人がたくさんいます」その言葉には、地元への深い愛情と未来への希望が込められている。中でも、藤田さんにとって鮎は特別な存在だ。「道の駅『和』の夏の看板商品であり、私にとってなくてはならない存在です。ここが多くの方に訪れてもらえるようになったのも、鮎の力が大きい」と語る。



和知の清らかな水で泳ぐ鮎は、香り高く身はふっくら。鮎ガーデンでは、炭火で焼いた鮎を味わうだけでなく、自分の手でつかんで焼いて食べるという他にはない体験ができる。「自分でとった鮎はおいしい!」と笑顔になる子どもたちの姿は、地域の未来そのもの。鮎を通じて、自然とふれあい、食の大切さを学ぶ時間がここにある。

鮎ガーデンは、今や平日でも順番待ちができるほどの人気ぶり。和知川を一望できる飲食スペースや木の温もりを感じる内装が、若い世代や家族連れにも好評だ。



「昔は地元の人が多かったけれど、今では京都市内や府外から多くの方が訪ってくれるようになった」と藤田さん。地域の魅力を発信する拠点として、道の駅「和」は確かに進化を遂げている。

「ワクワクを提供する道の駅にしたい」。その想いのもと、藤田さんは、これからも、鮎をはじめとする地元の宝を活かしながら、地域と人をつなぐ場所を育していく。

鮎の香ばしい香りが立ちのぼる夏の風景は、

京都府船井郡京丹波町坂原上モジリ11
TEL 0771-84-1008 / FAX 0771-84-1579
営業時間 11:00~17:00 (和キッチン)
不定休 (鮎ガーデンはご予約いただけます)

