

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く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をしたい」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はある。

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も多くの方が訪れ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てていく。

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くとスムーズです）

