

阪急沿線 ちょい駅散歩

74 駅目

らくさいぐち

洛西口
RAKUSAIGUCHI

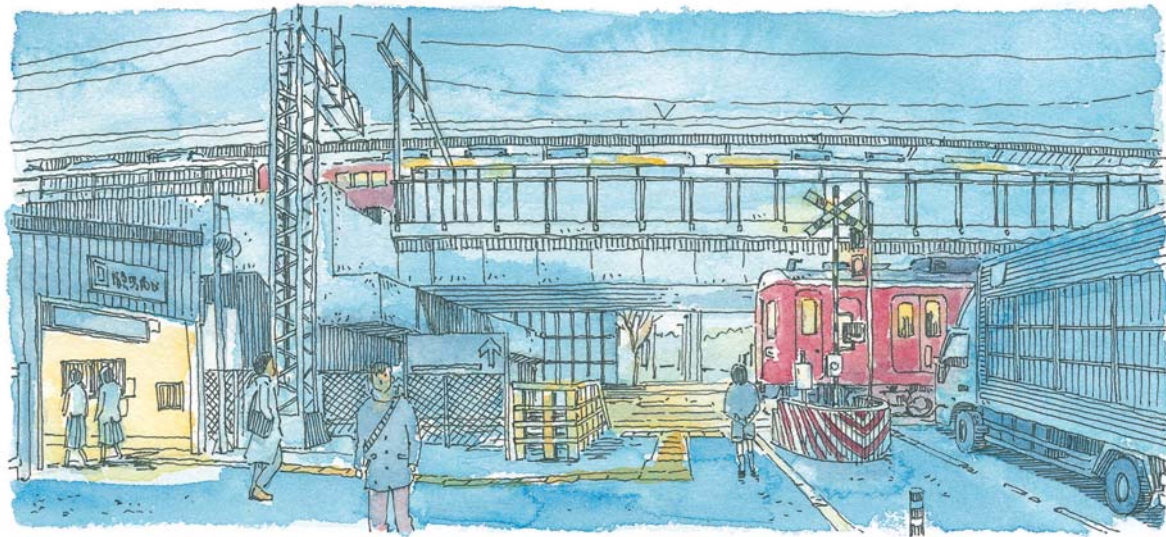
ひがしむこう
HIGASHI-MUKO

かつら
KATSURA

洛西口駅

所在地 / 京都市西京区
川島六ノ坪町
設置 / 2003年3月16日

阪急の駅の中でも3番目に新しい洛西口駅。古くから栄えた物集女街道が走る駅西側にはのどかな山並みと田園風景が広がり、オープンして間もない東側の大きなショッピングセンターは多くの人でにぎわいをみせる。変わりゆく町で見つけた小さな店を訪ねよう。



ふもと 西山の麓で発展を続ける穏やかな町



西田養鶏場 住宅街の片隅で毎日生まれる命の源

駅前の幹線道路沿いに卵の自動販売機を発見。ここから歩いて20分程の養鶏場で育てられた純国産鶏「さくら」と「もみじ」の卵は、ぶるんとした自身に黄金色のふっくらとした黄身が輝く。「鶏も人間と同じで、栄養バランスの良い食事とストレスのない生活が大事」と語る5代目の尚生さんは、基本に忠実に、先代から教わった配合の餌で鶏を育てる。ちょっとした気温の変化で卵を生まなくなってしまうこともあり、約6,000羽の鶏が住む小屋の室温や湿度の管理、一羽一羽の健康チェックなど、日々の手間は計り知れない。「でも、おいしいって言うてもらえるのが何よりうれしいね」と顔をほころぼせる。

●直売所 0:00~24:00 / 無休 / ☎075-933-2120

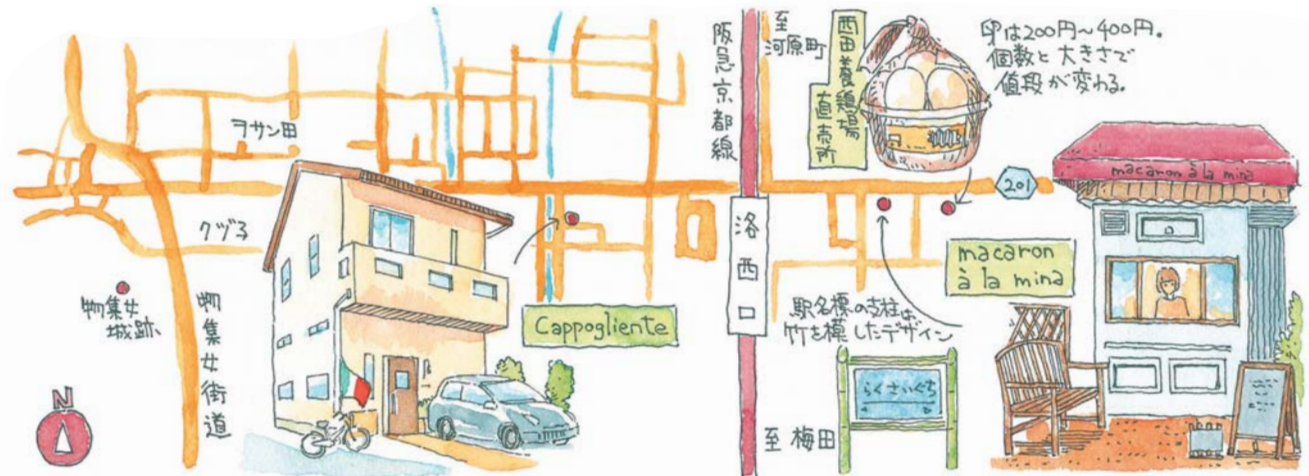


カッポリエンテ Cappogliente 発明家シェフの繊細なイタリアン

オープンして半年あまりのイタリア料理店。「何でも自分で作りたい」と話すシェフは、コースで出す自家製天然酵母パンのために酵母菌はもちろん、市販の材料で発酵器まで自作したという。そんなシェフが「世界一おいしい!」と断言するのが前菜。葉野菜を真空状態にして細胞に水分を浸透させる調理法で仕上げたサラダは、半透明の色に驚く。これまた自分で作ったという薫製機を使い3日間かけて仕込んだスモークサーモンは、口の中でずうっとろけてゆく、至福の一品だ。

●ランチ 12:00~15:00 (LO14:00)、ディナー 18:00~21:00 (LO20:00、火~金曜のディナーは貸切のみ営業) / 日・月曜は休(12月21・22日は営業。12月14~19・25日~2015年1月5日は休) / ☎050-3702-0831

◎要予約。10歳未満の子ども連れの利用は貸切の場合に限る。



macaron アラ ミーナ 店主の夢が詰まった小さなお菓子

卵白に砂糖を混ぜて泡立てたメレンゲに、アーモンドを加えて焼いたフランスの伝統菓子・マカロン。フレンチレストランで修業を積んだ店主が、大好きなマカロンのお店を始めるため独立。フランス映画に出てくる家をモチーフにしたかわいらしい店には、定番と季節限定のものを合わせて19種類が並ぶ。丸くて小さいカラフルなお菓子に、大人も子どもも心をくすぐられ、時には近所の子どもがお小遣いを握りしめて買いにくることもあるそう。

●10:00~18:00 / 水曜休(12月24日は営業。12月4・9・26日と1月1~3日は休。不定休あり) / ☎075-202-7773



阪急沿線屈指の難読・珍地名

なかなか読めない「物集女」という町名。その名が最初に登場したのは平安時代の辞書だという。由来はこのあたりに住んでいた氏族の名前に関係するという説と、河内国(現在の堺市)百舌鳥に勢力を持っていた氏族が移住して付いたという説が。さらに物集女町で「マサン田」「クヅ子」という珍しい地名も発見。地名に注目して町を歩いてみるのもおもしろい。

