裏京都

FUKUCHIYAMA

裏京都、
福知山の隠れた
魅力に出合う

今日、
福知山で
何しよう？

Experience in Fukuchiyama

福知山で体感する
10の提案

裏京都

FUKUCHIYAMA

「裏京都」は、福知山フロント株式会社が、
国内外観光のプログラム化、誘致、受け入れ態勢づくりの
一環として発行する地域PR冊子です。

表紙は福知山城と福知山のまちなみをモチーフにしたイラストです。1580年、丹波平定に成功した明智光秀により建てられた福知山城。明治の廃城令で天守閣が取り壊されましたが、市民の熱意により1986年に再建されました。

プラン1
着物で巡る
城下町

スタート → 本庄写真館 → 城下町撮影会 → 柳町 → 古本と珈琲 モジカ → 名物堂千原 → 山城屋茶舗 → 櫻湯 → 本庄写真館 → ゴール

福知山で過ごす例えば、こんな1日

※過ごし方のイメージです。

プラン2
自転車でまちの
おいしいもの巡り

スタート → まいまい堂 → 吉見製麺所と中島本店 → 麺屋ソミーズ → 東和酒蔵 → 福知山城 → ちきり屋 → まいまい堂 → ゴール

発行者　福知山フロント株式会社
お問合せ　〒620-0054 京都府福知山市末広町1丁目15（株式会社福知堂内4階）
TEL. 0773-22-3077　http://www.fukuchiyama-front.co.jp/
2016年3月発行

02

福知山のまちのこと、美味しいもの、何でも聞いてくださいね。

1 福知山産ブルーベリーのタルト（278円）、自家製スパイスのチャイ（417円）。 2 白い壁が目印。 3 普段使いのガラス器も充実。 4 人気の作家さんによるワークショップ。

meet!

GETTING LOCAL TIPS WHILE EATING HOMEMADE SWEETS

手作りスイーツを食べながらまちの情報を集める

店主の横川知子さんが、長年の夢だった手づくりお菓子店を開いたのは2008年。福知山に足を運んでくれた人をちゃんとおもてなしできるようにと、カフェと雑貨店を併設しました。お客さんに優しく声をかけ、周辺のおすすめスポットなどを丁寧に教えてくれる横川さん。「まぃまぃ堂」の店名には、軽やかに人や物、情報が回っている様子と、てんてこまいに頑張る自身の姿を重ねています。素材にこだわったシンプルなお菓子は常に20種類ほど用意。コンセプトに共感したフェアトレード商品も充実している他、北近畿の作家を中心に集めた雑貨はほとんどが1点もの。企画展も開催しており、何度も通いたくなるお店です。

手作りブローチはプレゼントにも

左から トリ1,112円、ネコ1,400円、花1,800円、フクロウ926円、ガラス2,700円

まいまい堂

福知山市下新26 ☎ 0773-22-4686 11:00〜19:00 休 日・月（日は不定休） http://1st.geocities.jp/tentecomaimaido/

01

“書店は文化の拠点”と常連のボランスキーさん（右）。西村さん（左）との本談義目当てで通うお客さんも多い。

読書会も毎月開催中！

meet!

MEET A BOOK THAT CHANGES YOUR LIFE

今すぐ読みたい1冊に出合う

2014年5月、コミュニティースペースや屋上ガーデンを含む複合施設「まちのば」の２階にオープンした古本とコーヒーの店モジカ。気軽に利用して欲しいと、ブックカフェのスタイルに。開放感ある店内でコーヒーを飲みながら心ゆくまで読書が楽しめます。人懐こい笑顔で迎えてくれるのは、店長の西村優作さん。約1万冊を誇る蔵書は全て彼がこの店のために集めたもの。“本の歴史は人の歴史”と語る西村さん。ベストセラーではないけれど、時代や国境を越えて人々の経験や知恵が詰まった名著が揃います。本探しは西村さんに相談するもよし、背表紙から気になるタイトルを探すもよし。今すぐ読みたい1冊に出合える場所です。

オムレツサンドとコーヒーのセットで741円。注文後に挽くコーヒーは、創業1930年、豊岡の蜩珈琲のもの。

明るく開放感のある店内。

何気ない会話をヒントにおすすめの本を提案してくれるのも店内の本を知り尽くした西村さんのなせる技。取材スタッフも思わずお買い上げ。

古本と珈琲 モジカ

福知山市字中ノ28番地3 まちのば2階 ☎ 0773-24-4664 11:00〜20:00（L.O.19:30） 休 火 http://machinova.com/

※価格は全て2016年3月現在の税抜価格です。

Experience in Fukuchiyama

04

平打麺で頂くスッキリ煮干ししょうゆ。

とにかくラーメン好きという店主が不定期に発表する限定ラーメンも人気。

看板から店の内装まで全て店主の手づくり。店名は奥さまのお名前に由来。

challenge!
TRY LOCALLY POPULAR RAMEN

地元で人気のラーメンを食べる

2013年10月のオープン以来、口コミやWebサイトなどで噂が広まり、瞬く間に行列のできるラーメン店に。いろんなラーメンを食べてもらいたいと、塩、煮干し醤油、鶏ガラ白湯をはじめ、ベジポタやブラウンシュガーといった変わり種までスープの種類がとにかく豊富。化学調味料は一切使わず、素材の旨みを引き出します。スープによって使い分ける2種類の麺も自家製。丼の中で存在感を発揮するピンク色の焼豚はしっとり柔らか、肩ロースを低温調理した自信作です。ガス釜で炊く白飯もぜひラーメンのお供に。

"あまうま系"ラーメン ブラウンシュガーは中太全粒粉麺で。

麺屋ソミーズ

福知山市駅前町24　11:30〜14:00(LO)　休 火・水　http://ameblo.jp/simpleman1963/

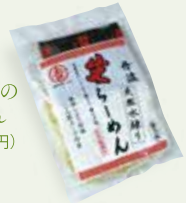
自宅で実現!

名店の特製コラボラーメン

中島本店の焼豚と吉見製麺所の生麺を使えば、自宅でも本格的なラーメンが味わえます。麺に付属しているスープを熱湯で溶かし、麺と焼豚、お好みでネギをトッピングして完成。熱で柔らかくなった焼豚は脂の甘みが増し、醤油ベースのスープが絡んだモチモチの麺との相性◎です。

中島本店の焼豚
(100g当／463円)

×



吉見製麺所の生らーめん
(2人前／325円)

look in!
LET'S MAKE A SPECIAL RAMEN

Experience in Fukuchiyama

03

老舗精肉店の焼豚と製麺店の出来立て麺を使いこなす

熟練の職人が1本1本丁寧に焼きます。予約すれば焼きたても用意してくれます。

広小路通りに店を構えて110年余。1905年創業の中島本店は、長く地元の人に親しまれてきた老舗精肉店です。主力の最高級黒毛和牛の精肉と並ぶ店の看板商品が、自家製の焼豚。厳選した九州産もち豚を醤油ベースの特製タレに3昼夜漬け込み、火力の強い備長炭で3時間かけて焼き上げます。表面は香ばしく、中身はジューシー、肉の旨みを凝縮したこだわりの逸品です。

3代目吉見穣(ゆたか)さん。早朝から600〜1,000食分製造。釜タレうどん(2人前／297円)▶

1951年から3代続く吉見製麺所。お店がある西長は、良質な井戸水が湧く地域。卸を中心にうどんから中華麺まで麺全般を扱います。今も機械に頼らず、茹で上がった麺を1人前ずつ手で組み、水気を切ってから袋詰めしているのは北近畿でも唯一。最近は生麺の美味しさを伝えたいと、茹で時間を短縮した生うどん"釜タレうどん"の商品化などにも力を入れています。

中島本店

福知山市字東長55(広小路通り)　0773-22-2038　8:00〜18:30　休 木　www.kokubotan.co.jp/

吉見製麺所

福知山市字西長42　0773-22-4989　9:00〜18:00　休 日・祝

Experience in Fukuchiyama 06

look in! FIND OUT SECRETS OF RED TEA

赤いお茶の秘密を探る

1912年創業。福知山唯一のお茶専門店に、人気の“赤いお茶”があります。その正体は深煎りのほうじ茶。茶の色と地域に伝わる鬼伝説をイメージした商品で、4代目豊島建治さんが少量ずつ丁寧に自家焙煎しています。このお茶をネットで広めたのは娘の永子さん。茶葉から煎れるお茶の美味しさを伝えたいと、商品企画や情報発信を担います。現在は、これまで宇治茶として流通していた福知山茶を福知山の名産として普及させようと奮闘中です。

左から、赤鬼ほうじ茶（葉200g／600円）。香ばしさと苦味のバランスがよくリピーターも多い。5〜6煎淹れても美味しく飲めます。
福知山茶（玉露100g／2,000円）は水出しでも◯。
若いお母さんにも人気のミルクに合わせるほうじ茶（200g／1,000円）

山城屋茶舗

福知山市字内記71 ☎ 0773-22-3005 9:00〜18:00 休 日・祝 http://yamashiroyachaho.ocnk.net/

3

4

3 歯切れ良い餅の柔らかさとシャリっとした砂糖の口当たりがクセになります。4 包装紙は徳力富吉郎氏によるもの。

2

里柿1個70円。

1 2 店の奥にある工房でリズムよく里柿をつくる14代目千原達哉さん。

銘菓「里柿」で知られる名門堂千原。1611年、慶長年間創業の老舗です。ペースト状の干し柿をこし餡と練り合わせ求肥餅で包み、砂糖をまぶして干し柿に模した「里柿」。創業時から今に伝わるシンプルなお菓子は、幅広い年代に愛される一品です。

名門堂千原
1

look in! WATCH THE PROCESS OF MAKING JAPANESE SWEETS

Experience in Fukuchiyama 05

老舗銘菓の舞台裏を覗く

左から踊せんべい120円、つぶ餡入りの踊かさね223円、豆玉せんべい63円。
夏季限定踊あんぷりん。

5 踊り子や福知山音頭の歌詞が描かれています。6 専用の機械で焼き上げます。7 3代目足立修一さん（中央左）と奥さま敏子さん、4代目大介さんと奥さまあかりさん（左端）。

7

6

1920年創業、ちきり屋の銘菓は福知山音頭を表現した「踊せんべい」。福知山の名物になるものをと、初代が考案した菓子で、小麦粉、砂糖、卵が主原料の素朴な味わい。繁忙期には1日約7,000枚焼くことも。せんべいにはオリジナル絵柄もプリントでき、引き出物や内祝などに人気です。

ちきり屋
5

名門堂千原

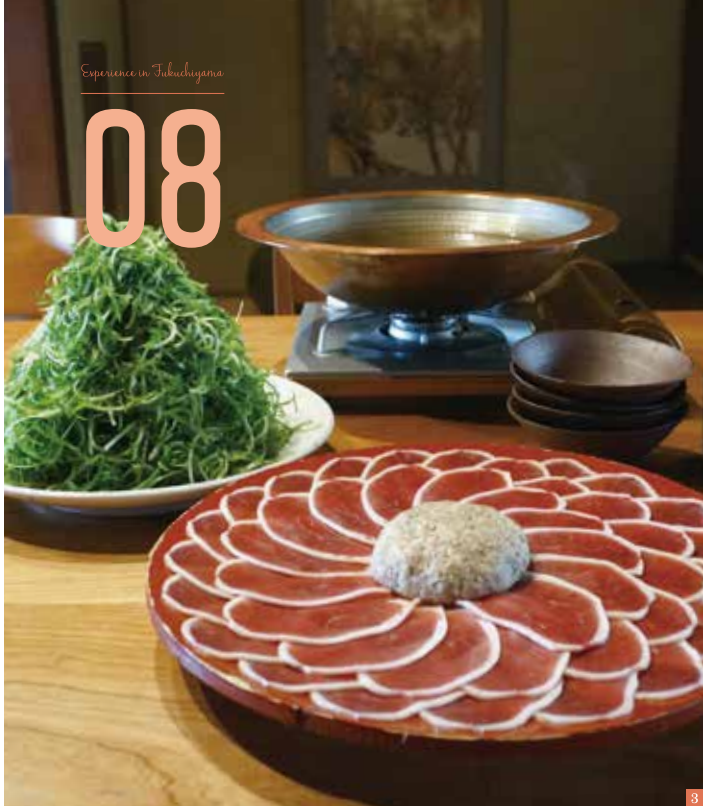
福知山市駅前町36 ☎ 0773-22-2765 10:00〜18:00 休 日

ちきり屋

福知山市岡ノ一町23 ☎ 0773-22-3632 9:00〜17:30（土〜17:00） 休 日・祝 http://chikiriya.bsj.jp

Experience in Fukuchiyama

08



Challenge!

TIME TRAVEL TO MEIJI ERA AT MACHIYA

明治の町家を体感する

明治期から卸問屋や酒蔵として歴史を重ねてきた町家が、2015年5月、レストラン「柳町」として新たな時を刻み始めました。経営からプロデュースまで一手に担うのは、地元の名店「鳥名子」の2代目、足立悠磨さん。古い建物をただ活用するのではなく、100年後を見据えた新しい形を具現化したいと、若手の建築家や職人と細部までこだわった空間です。その想いは料理にも発揮。地元福知山や北近畿を中心に、作り手の想いに共感した質のいい食材を、自ら足を運んで集めました。エントランスの土間部分はカフェ兼バーに。「気軽に人が集え、新たな文化やアイデアが生まれる場をつくりたい」と足立さん。週1回開催予定の“店主の1人企画”などこれからの動きにも注目です。

1 2 夜になると格子から漏れる光が町並みの風情を演出します。3 名物の鴨すきは甘みのある九条ネギと（1人前／2,500円）。4 バーでは地酒やワインを。スタッフの玉木保典さん。5「柳町」の文字は足立さんの直筆。6 但馬のすこやか鶏を使用したジューシーな唐揚げ。7 1階は庭を臨むテーブル席。座敷や個室も有。

柳町

福知山市下柳21　☎ 0773-22-1809
11:30〜14:30（LO14:00）／18:00〜23:00（LO22:00）　日祝18:00〜22:00（LO21:00）／カフェ・バー11:00〜25:00（LO24:30）
休 年末年始
http://yanagimachi.kyoto.jp/

Challenge!

PHOTOSHOOT WITH PRO IN KIMONO

着物でプロのカメラマンとまちなかロケ

新町商店街で約80年続く写真館。3代目の細田武さんと奥さまの祐子さんは共にプロのカメラマンです。デジタルカメラが普及し、日常の自然な写真が主流になる中、ドレスや着物など貸衣装を充実させ、より本格的に記念写真の撮影ができる環境を整えました。祐子さんが好きなモダン系の着物は反物から選んだオリジナルも豊富。大胆な絵柄や自由に小物遣いを楽しめるのが魅力です。最近はマタニティフォトや福知山のまちなかでロケを行うウエディングフォトにも挑戦。家族の大切な瞬間を新しい感覚で写真に残します。2016年春には新たに衣装室兼スタジオが完成。

Experience in Fukuchiyama

07

撮影は本格的。的確にポーズ指導もしてくれるのでモデルになり切って楽しもう。

1「カメラの楽しさを広め写真好きを増やしたい」、と話す細田さんご夫妻。息のあった掛け合いも楽しい。2 着付けも店内で対応してくれます。3 鮮やかな色と柄が魅力のモダン系着物は若い女性に人気。

本庄写真館

福知山市上新10　☎ 0120-077-392 ※営業時間外、携帯・PHSからは0773-22-3792
10:00〜19:00
休 火・第3月
http://www.photo-design.jp ※撮影・貸衣装等の料金は直接お問い合せください

建具の格子模様やステンドグラスに遊び心とゆとりを感じます。綺麗に磨かれたタイルは手の込んだ意匠も見事。

Experience in Fukuchiyama

10

ゆらりと浮かぶ「櫻湯」の灯り。レトロな木扉の奥を確かめたくなる佇まいです。

LET'S CHARENGE!

初心者でも大丈夫!

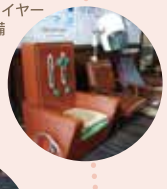
How to 銭湯

❶のれんをくぐり、靴箱に靴を入れる。入口扉はそっと開けましょう

❷番頭さんにお金を払う

❸カゴに服を入れロッカーに入れる

❹貴重品はしっかり管理。鍵を忘れずに!



❺洗面器とイスをもって場所を確保

❻入浴前に必ず掛け湯を

❼ゆっくり湯船につかりましょう

❽タオルで水気をふき取ってから脱衣場に

ありがとね〜

❾マッサージ機、ドライヤー完備

❿帰るときのヒトコトも忘れずに

Challenge!

REFRESH YOURSELF AT PUBLIC BATH

銭湯で1日の疲れを癒す

福知山でも貴重な昔ながらの銭湯です。明治37年築の銭湯を先代の井川忠治さんが引き継ぎ、現在は息子の精一さんと娘の久代さんがのれんを守ります。薪で沸かすお湯は地下からの井戸水を使用。戦後、多くの人で銭湯が賑わっていた時代には、脱衣所と風呂場の間に池を掘り太鼓橋を掛けていたとか。浴槽の縁に細かく貼り巡らされたタイルは曲面の仕上げも丁寧で、昭和の職人技が光ります。大きなお風呂で足を伸ばして疲れを癒やして。

櫻湯

福知山市字西長24　☎ 0773-22-5527　15:30〜20:15　休 水

3

2

1

1自然豊かな六人部地域に立つ酒蔵。お酒の購入も可。2純さんのお父さまで代表の今川新六さんも酒造りを支えます。3造りを再開した時に純さんが取り寄せた木槽。4杜氏の純さんは2児の母。修行先で出会ったご主人の玄(はるか)さん、息子の健くんと。

福知三萬ニ千石
純米酒 720ml
1,000円

みのり
純米酒 720ml
1,000円

華
特別純米酒 720ml
1,600円

ラベルデザインは染色家の弓場直子さん

全量福知山産米の酒造りが今の目標です。

4

look in!

GO TO THE ONLY SAKE BREWERY IN FUKUCHIYAMA

Experience in Fukuchiyama

09

福知山唯一の酒蔵で伝統のつくりを見る

福知山盆地は、寒暖差の激しい気候風土が良質な水と米を育む酒造りに適した地域です。多い時には15軒ほどあった酒蔵も、現在は東和酒造のみに。同蔵は1717年に今川酒造として創業、1944年から東和酒造として法人化した歴史ある蔵元でしたが、数年前から存続の危機に瀕していました。そんな中、幼い頃から家業を見てきた11代目の今川純さんが杜氏になる決意をし、2011年から造りを再開。年間生産量は1升瓶で1万本程度、150リットル以下の小仕込みで複数の銘柄をつくり分けています。2012年からは米、水、人、全てを蔵元がある六人部(むとべ)地域にこだわった地酒「六歓(ろっかん)」を製造。目指すのは食事と一緒に楽しめるお酒。年1回、料理とお酒でもてなす蔵見学も好評です。酒どころ福知山の復活に地元の期待も高まります。

東和酒造

福知山市字上野115、116、117番号地　☎ 0773-35-0008　i 見学は要予約(秋から冬の造り時期は不可)　http://towa-shuzou.jp/