広報たかつき

知る　広がる　好きになる

TAKATSUKI Days



夢の続きを高槻で

PICK UP

10 見守り付き校庭開放
16 市営バスの子ども運賃無料に
32 すい臓がん早期診断プロジェクト

令和8年
12
No.1465

01
チーズアート

チーズプロフェッショナル　下山 員須子（かずこ）さん　晃央（あきお）さん

肉バルとして店をスタート、ワインやチーズの専門知識をつけるため晃央さんとともに学び始めた員須子さん。チーズアートに魅せられ、やがて目標は世界大会に。次の大会のための「経験」として出場した日本予選が、いきなり道を開いた。



店やケータリングで提供する豪華なチーズの盛り合わせの一例。大会を経て華やかさや組み合わせによる味わいの幅がアップ



店に揃うチーズは常時20〜30種類。
風味に関わる鮮度も重視

知るほどに奥深いチーズの魅力
高槻から多くの人に発信したい

セミナーで出合ったナチュラルチーズのおいしさ。衝撃を受けた員須子さんは、切り方やチーズの組み合わせで魅力を引き出すチーズアートにも夢中になった。美しく盛ることは、チーズへの関心を高める入口になる。学ぶほど店の料理も変わり、資格も取得。そして挑戦は大会へ。高槻からチーズを広める専門店になりたいという思いが強くなり、さらなるきっかけが必要と考えた。

令和６年、初出場で日本代表になり、昨年フランスで開催された世界大会に出場。入賞には至らなかったが、世界の基準を知れたことは大きな財産になった。なにより驚いたのは、多種多様なチーズが日々の暮らしに根づいている文化の厚み。同行した晃央さんも刺激され、今年、別の国内大会に挑み、優勝した。

高槻には飲食店同士が情報を交換し、挑戦を応援する横のつながりがあるという。大会も、仲間や客が背中を押してくれた。「仲間ともコラボして高槻をチーズのまちに。高槻産チーズも作れれば」。２人の夢は広がる。





「モンディアル・デュ・フロマージュ2025」で競技する員須子さん。客や仕事仲間も応援したクラウドファンディングが挑戦を支えた



「第１回ル・グラン・コンクール・フロマジエ　MOFセレクション・ジャポン」に晃央さんが出場し、金賞（優勝）を受賞





チーズは切り方や切るタイミングで香りや食感が変わる。専用の道具で薄く、均一に、美しく切り出す

Profile

下山 員須子さん
晃央さん

肉とチーズ、ワインの店「Jajaja」（上本町、上田辺町）を夫婦で経営。ともにチーズのみならずソムリエ、晃央さんは肉のソムリエなど資格多数。食とチーズの専門家として新たな提案を目指す



支え合い、ときに競い合いながら挑戦を続ける下山さん夫婦。役割分担しながらともにがんばることで相乗効果が生まれる

02

山の日本料理

料理人　片山 城さん

高校時代の「宿をやりたい」という夢への近道と感じて飛び込んだ料理の世界。尊敬する料理人との出会いもあり、山の中だからできる料理を志すようになって見つけた理想の環境は、料理を磨くとともに、その先の展望への気づきにもつながった。



片山さんの料理哲学がもっとも出るのが八寸。この日は十五夜の「芋名月」をテーマに、里芋の葉やススキで月見の景色を表した



店がある樫田地区の山里。近くの大神宮社の氏神が食を司る豊受姫命（とようけひめのみこと）と知り、縁を感じたのが決め手になった





猪肉の味噌幽庵焼きにすり卸すのは栗。猪を獲った猟師から届いた紫ホウキタケも添え、食材のつながりもひと皿の物語に

自然の移ろいを映すひと皿で
山の恵みを守る価値を伝えたい

修業を重ねて独立した後も、思い描いたのは山の中で料理すること。あこがれていたのは、自然を切り取ったような、季節の気配まで映す料理。紹介された樫田の古民家にひと目惚れし、ここなら理想の店ができると直感した。移転後は周囲を歩いて野草や山菜を知り、肉はジビエへ。二十四節気や七十二候※1を手がかりに、栗や柿が実る気配、草木のわずかな変化まで料理に映す。

「見て、食べて、感じて、自然の流れが分かってくる」。走り、旬、名残りをひと皿に込め、山のそばで細やかに変化する自然を感じながら料理するうち、移転から8年、ようやく自分なりの「山の料理」が形になってきた。

片山さんの視線は、皿の外にも広がっている。捕獲された獣を食肉として生かす仕組みをつくり、地元の農家や猟師とつながり、山の恵みを高槻の“ガストロノミー※2”として持続させたい。料理人としてできる山の守り方を探し、まちと山が共存する方法を山から発信する。片山さんの料理には、そんな思いも込められている。



山で見つけた草花はしつらえにも



山が教えてくれる季節の流れを料理で表現する片山さん。何組分の料理を作っても「気持ちは1対1」



おくどさん（かまど）で炊くごはんはコースを締めくくる一番のごちそうであり、山の自然を描く料理の集大成



近くの山で摘んだニラの花、近隣の地域の生産者による野菜、魚は川魚、肉はジビエと、山の素材のみを使用

Profile

片山 城さん

市最北部の中畑にある「心根」の店主。自ら山に入って摘んだ山野草や地域の食材による二十四節気と七十二候に寄り添う料理を追求。令和7年、農林水産省の現役料理人の顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞を受賞

※1　1年を四季よりも細やかな24と72の季節に分けた昔の暦
※2　風土や歴史、文化を料理に表現して、その魅力を伝える食文化の考え方

※料理の内容は随時変わる（写真は9月取材時）

03

ファイン・パティスリー

パティシエ 吉田 薫さん

幼いころから、夢は「ケーキ屋さん」。学生時代、世界大会に挑む講師の飴細工に心を奪われ、夏休みに１人で東京まで会いに行った。そのころから視線の先には世界があり、世界大会でメダルを獲得。次の舞台にと決めたのが、高槻だった。



季節のフルーツを使うケーキがメイン。技術が詰まったスペシャリテから老若男女に好まれる親しみやすい菓子まで多彩に揃える



世界大会の略称を名前にした「ICCC」。大会で作ったホールケーキを受け継ぐもので、バニラやイチジクを重ねて技巧を凝らした味を妥協せず再現



高槻産はちみつを使用したマドレーヌも。単花蜜なので、高槻の季節を伝えるように花によって風味が変わる



左/フランス・リヨンで開かれた「第15回インターナショナルケータリングカップ」での競技風景
右/世界大会で作ったホールケーキとパウンドケーキ

歴史ある古民家で紡ぐ新しい物語

記憶に残る“余韻”のある菓子を

製菓専門学校を卒業後、世界大会の経験者らとも関係が深い洋菓子店の門をたたいて国内コンテストへの挑戦を重ね、やがて世界の舞台に立った。独立に向けて、物件を探すなかで惹かれたのが高槻で偶然出合った古民家。「ここなら自分が目指す店ができる」。静かな住宅地に、時を重ねた建物と庭。その空気は「静寂のなかで、余韻が残る菓子」というコンセプトになった。

店づくりを進めていると、通りすがりの人が声をかけてくれた。特別な日だけでなく、日々の暮らしのなかで選ばれる店でありたい。地域のあたたかさを感じながら、世界で磨いた菓子も、子育て世代に喜ばれる菓子も、ここから届けたいという思いがふくらんだ。

オープン後、小学生が小銭を持って、一生懸命菓子を選んでいった。子どものころからケーキが日常にあった吉田さん。自分がそうだったように、この店が高槻の子どもたちの記憶に残れば。誰かの夢にもつながれば、こんなにうれしいことはない。



「素材と鮮度」を基準に洋菓子に向き合う吉田さん



店名「HALO,」は英語で「光の輪」という意味。人との縁に支えられた歩みを“輪”に重ね、店の壁に掲げた



偶然出合った築約180年の古民家。将来は縁側を生かし、庭を眺めながら菓子を味わえるカフェにする構想も

Profile

吉田 薫さん

今年７月に開店した洋菓子店「HALO,（アロ）」（郡家新町）のオーナーパティシエ。令和７年、料理人とパティシエが組んで総合力を競う世界大会に日本代表として出場し、銅メダルを獲得

※菓子の内容は随時変わる（写真は９月取材時）