



創業享保年間、文豪が親しんだ
いもぼう平野家本店第15代店主
北村グループ会長

北村憲司さん

(旧姓 鈴木・土居町出身)



出典：いもぼう平野家本店ホームページ

きたむら けんじ

1952年 土居町津根生まれ
長津小→土居中→土居高
→京都産業大学
大学時代にいもぼう平野
家本店でアルバイト。先代
の娘である妻と出会う。
卒業後、地元紙関連企業、
料理学校を経て、いもぼう
平野家本店に入店。25歳
の時に結婚し、北村姓になる。

北海に

京を和えたる

いもぼう哉

松本清張



300年続く京都の老舗

当店発祥の京料理「いもぼう(芋棒)」は、里芋の一種で京都の伝統野菜「海老芋」と北海道産の「棒鱈」を炊き合わせたものです。そのレシピは一子相伝。当店は、江戸時代から300年以上、八坂神社に隣接する「円山公園」で、いもぼうを提供しています。川端康成や松本清張など、数々の文豪にごひきにしていただき、作中にも当店のいもぼうが登場します。

現在は、北村グループとして、当店とは別に料亭を3店舗経営するほか、清水寺の参道などに所有する物件を賃貸する不動産業も営んでいます。

歴史をつなぐということ

「いもぼうさえ守っていれば、いつの時代でもやれる」というのが先代の口癖でした。でも、私はそうは考えませんでした。事実、この30〜40年で飲食業を取り巻く状況は大きく変わりました。前回の大阪万博に始まった老舗ブームは新店ブームへと変化。巷には美味しいものがあるふれ、かつては「ごちそう」だったいもぼうも、今では違います。歴史は300年ありますが、それをつないでいくことは簡単ではありません。サイドメニューの開発に力を入れる一方で、種芋を持って全国を駆け回

り、海老芋の生産農家を確保。また、全量買取で供給を安定化させました。

ピンチをチャンスに

コロナ禍は、飲食業界にとつて未曾有の事態でした。客足は途絶え、板場の職人たちも京都を離れていきました。いつかは客足が戻ると考えていましたが、職人を再び集めることは容易ではないと思いました。そこで、所有する店舗を「残す店」と「貸し出す店」に整理し、不動産業界に進出しました。

一方、いもぼうには、300年の歴史で初めて真空技術と冷凍技術を導入。生産農家、ひいては歴史を守るために、海老芋の全量買取を続けました。

判官鼻肩に助けられ

京都は古いまちです。その中で私のような余所者が300年続く老舗を継ぎ、新しいことを始めてこられたのは、多くの人の支えがあったからです。

京都には「判官鼻肩」という言葉があり、痛めつけられていると助け舟を出してくれる風土があります。この50年間、さまざまな業種・業界に顔を出し、人がやりたがらないことも積極的に引き受けてきました。そうやって築いた人間関係に助けられて、今の私があります。

故郷——四国中央

学生時代、帰省する連絡船の甲板から、海に迫るようにそびえる山々を見ては、「帰ってきだな」と感じたものです。海と山が近いまちで生まれた私が、「海の幸と山の幸の出会いの味」「いもぼうと出会ったのは、運命だったのかもしれない」。

実は、海老芋の収穫が始まる11月までは、四国中央市の「伊予美人」を使っています。これも故郷との縁ですね。

死ぬまで第一線

この歳になって、ようやくまとまった休みが取れるようになりました。楽しみは月に一度の家族旅行です。でも、新メニューの開発のために、旅先で出会った料理の研究に余念がありません。これからは死ぬまで第一線で働き、歴史を守りながら、新しいことに挑戦していきます。



いもぼう平野家本店
📍 京都市東山区祇園町北側 362 円山公園内
☎ 075-561-1603
🕒 11:00~20:00