

iso life

五十家グループが発行するフリーペーパーマガジン「iso life」
季節の旬な情報や各店舗のおすすめ情報などを掲載しています。

イ ソ ラ イ フ

Back to real food.

Vol.11

TAKE FREE



「ISO FARM」を耕す人たち
スタッフ・インタビュー

京都府内3エリアで拡大中「ISO FARM MAP」

同志社大学の学生さんと学びを共有

よりよい未来のための
サイエンスコミュニケーション

野菜+αでその先へ
はじめまして、の新店舗



「ISO FARM」を耕す人たち

スタッフ・インタビュー

五十家グループで味わう野菜がみずみずしいのは、つくる人とお店がダイレクトにつながっているから。テーブルに美味しい野菜を届けるため、農園部のスタッフは今日も「ISO FARM」で作業中。移りゆく季節と向き合っています。

ルッコラのことならおまかせ

大原野に建つハウスでルッコラを栽培しています。理想は、鮮やかな緑色で香りもよく、いろんな料理に使いやすいルッコラ。水の温度、日照量、肥料の濃度などに気を配り、こまめに収穫します。夏季はよく成長してくれるので、1日で1センチは大きくなりますよ。

下司 祐樹

安心できる野菜づくりを

料理人から農業人に転身して3年目。おかげさまで店舗が増え、必要とされる野菜の量も増えています。仲間からの期待に応えるため、畑の面積を少しずつ拡大。化学肥料を使わない栽培方法でも安定した数が収穫できるよう、野菜づくりに励んでいます。

堀川 拓也

スナップエンドウの収穫が楽しみ

農業に関心を抱いたきっかけは、滋賀で農家をしている祖母の存在。大人になって、祖母のみかんを食べて改めて「こんな美味しいものをつくってたんや!」と感動しました。農園ではジャガイモとスナップエンドウの世話をしている、収穫が今から楽しみです。

田中 竣也

自然の営みに癒されています

ジャガイモを掘っていたら冬眠中のカエルが現れたり、機械で土を耕しているとモズがついてきたり。この仕事の魅力は、自然や命と触れ合えるところです。野菜ソムリエの資格を活かして、店舗スタッフと配達した野菜について話すのも楽しい時間です。

五十棲 頼太

FARM TO TABLE



「ISO FARM」で栽培・収穫した野菜、米、筍、ハーブなどの農作物は、田畑からそのままトラックにのせて各店舗へと運ばれていきます。お客さまの反応や声は農園部のスタッフへとフィードバックされ、これからの野菜づくりの参考に。昨今は土壌改良も大切な仕事として、自分たちの手で堆肥づくりを続けています。



ふかふか堆肥が野菜を元気に

「農園部のみんなや協力農家の方たちが、育ててくれた野菜を無駄にしたくない」。農作業の大変さを知る各店舗の料理人たちは、余すことなく野菜を使う工夫をしています。野菜くずをゼロにすることは難しい。そこで始めたのが、土の栄養となる堆肥づくりでした。化学肥料に頼らないことで見えてきたのは、自然に逆らわず、課題を一つずつクリアしながら前に進む農業スタイル。ふかふかの堆肥を活用出来る京都府みどり認定を目指す! 「ISO FARM」で育った野菜は今日も元気いっぱいです。



畑からみんなのテーブルへ

ISO FARM MAP

2003年の創業から「FARM TO TABLE～畑から直接みなさまのテーブルの上へ」を掲げて前進してきた五十家グループ。自分たちで農園を運営し、“食”の根っこから関わることで、美味しさと安心の枝葉を広げています。

大原野ハウス



1 大原野ハウス

大原野ハウスが動き出したのは、2021年の春。知り合いの農家さんが「薬物の水耕栽培をやってみない？」と声をかけてくださったのかきっかけです。五十家グループになくてはならないルッコラのほか、最近はハウス担当者が大好きなチンゲン菜の栽培にも励んでいます。

2 大原野ハウスのルッコラ

京都・西山の大原野ハウスで一年中、すくすく育っている主役といえばルッコラ。ゴマのような香りとほろ苦さを楽しむサラダ系、サツと茹でても炒めても風味がしっかり感じられる万能野菜です。βカロテンやビタミンCたっぷり、美肌効果もあるそうですよ～。

五十棲農園



3

3 五十棲農園のお米

春はやわらかく香り豊かな筍、対する秋の食材といえばツヤツヤの新米！「ISO FARM」の原点といえる、代表の両親から受け継いだ五十棲農園の一角で、稲作を続けています。田植えて生育を見守り、収穫・乾燥して、ようやく食卓へ。手間がかかる分、実った時の嬉しさは格別です。



6 向島圃場の 大根

堆肥によって野菜の出来栄が年々向上している向島圃場。中でもベテラン農家さんからお墨付きをいただくのが大根です。全体にハリがあってしっかり太い大根は想像以上に重量があり、収穫作業も大変。ですが「美味しかった」の一言で疲れも吹き飛びます！



6



5 向島圃場の アカカラシ菜

向島圃場では、大根、春菊、ブロッコリー、茄子、枝豆など、季節を感じていただけるいろんな野菜を育てています。生のまま食べるとピリッと爽やかな辛味を感じる、アカカラシ菜というちょっと珍しい品種にも挑戦。店舗ではサラダのアクセントに使います。



5



4

4 五十棲農園の 竹林のタケノコ

乙訓地域の小高い丘にある竹林のお世話も、農園部の仕事。冬の間に土を掘り起こし、肥料やワラを与えておいた土壌から、春になると筍が顔を出します。筍掘りはタイミングと鮮度が命。店舗スタッフも参加して朝に収穫された筍は、その場ですぐあく抜きします。

向島圃場



同志社大学の学生さんと学びを共有

よりよい未来のためのサイエンスコミュニケーション

study

サイエンスコミュニケーションの授業の様子



2025年1月、同志社大学の学生さん3名が「五十松」を訪問。サイエンスコミュニケーター養成副専攻の一環として、ある研究のプレゼンテーションを行いました。そもそもサイエンスコミュニケーターとは？学びの場になぜ五十家グループが選ばれたのか？助教として教壇に立ち、アナウンサーとしても活躍する榎太一先生にお話を伺いました。

基本は相手の立場になること

学生たちにはいつも、相手の立場になって考えることがコミュニケーションの基本だと話しています。実際、一回目のプレゼンは科学的な内容や原理の説明に終始してしまい、五十松さんからは「僕ら現場に必要なのは、もしその研究内容を店舗に導入できたら、どんな景色が広がるのかという具体的なイメージ。原理の話だけでは、全然ピンとこない」という返答でした。その意見から修正を重ね、ビジュアル提案を加えた二回目のプレゼンにも快くお付き合いいただき、本当に感謝しています。

今回の交流を通して学生たちは、研究者が伝えたいことと、現場が知りたいことは必ずしも一致しない、だからこそサイエンスコミュニケーターが必要なんだと実感したでしょう。最終的に五十松さんから「いつの日か、野菜くずの再利用プロジェクト、何か一緒にできたらいいですね」とかけていただいた言葉が、学生たちにとってのこの上ない収穫でした。

ハリス理化学研究所助教 榎 太一

野菜の天然色素が、未来を照らす

私が所属する光デバイス研究室が掲げるテーマは、「世の中の役に立つような材料、法則を見つけること」。植物から抽出する天然色素を利用した、低環境負荷で低価格な蛍光材料の研究開発などを行っています。これまでに、ほうれん草から抽出したクロロフィルを用いて赤色発光ダイオードの実現に成功。また、同時に抽出されるカロテノイドを混合することで、抗酸化作用の影響で発光ダイオードの寿命が伸びることも発見しました。ちなみに、緑色発光色素はトマトに含まれるリコペン、青色発光色素はアオダモという樹木から抽出できることもわかっています。

同志社大学 理工学部 電子工学科 光デバイス研究室 大谷 直毅

同志社大学サイエンスコミュニケーター養成副専攻教員

生命医科学部教授 野口 範子
生命医科学部特別客員教授 元村 有希子
ハリス理化学研究所助教 榎 太一

五十家グループ代表・五十松へのプレゼンの様子



ビジュアル提案資料



参加学生の感想

研究内容をわかりやすく伝える難しさ、そして双方向のコミュニケーションの大切さを実感しました。五十松さん達が私たち学生とまっすぐ向き合い、話を真摯に聞いてくださったこと自体、かけがえのない経験でした。

同志社大学 生命医科学部 小森 夕璃 | 生命医科学部 姥谷 真拓 | 経済学部 永井 真生子

科学と社会がつながる学問

現代社会の中で、科学と言われてもピンとこない、自分とは関係のない遠い学問だと感じている人は少なくありません。でも実際は、さまざまな社会課題を解決するために、科学はなくてはならない存在。最先端の科学と社会の架け橋になる人材を育てるために開講されたのが、同志社大学のサイエンスコミュニケーター養成副専攻です。五十家グループの皆さんにご協力いただいたのは、同志社大学が研究する科学技術と、京都が抱えている社会課題とを結びつけ、関連する企業や組織にアプローチする実践練習。廃棄野菜を使って蛍光材料を生み出せる研究内容を伝える対象として、自家農園を持つ企業がいいのでは？と、学生たちの口から一番に五十家グループがあらりました。



野菜と鶏の技ありコースを

四条麩屋町を南下して目にする、静かな路地奥にて2024年12月にオープン。カウンターの向こうで、旬の野菜と京都の地鶏「丹波黒どり」を紀州備長炭で焼き上げます。焼き場に立つのは、焼鳥の専門店、五十家グループで経験を積んだ店主・横谷。独立支援制度のもと、五十棲代表と何度もアイデアを出し合って磨きかけた「野菜と鶏」が融合するおまかせコースを提供します。全16品6500円スタンダードコースと、全12品4500円のショートコースの2タイプをご用意。21時以降はアラカルトオーダーも可能ですので、飲み足りない夜の二軒目にどうぞ。



鶏菜ヨコドリ

SHOP INFO

☎ 075-341-4545

17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30)

京都市下京区八文字町354-3



instagram

薪火野菜をつまみにもう一杯



燻香をまとわせた“炭火野菜”

薪火酒場「五燠堂」と同じ、アクセス良好な京都駅八条口エリアに誕生した弟分、ガラス張りの外観が目印の囲炉裏酒場です。遠赤外線が食材の旨みを閉じ込めてくれる紀州備長炭で、大切な食材をシンプルに調理します。メインは季節ごとにラインナップが変わる「炭火野菜」。備長炭で焼き上げると肉にもこだわり、噛むほどに味わい深まる経産牛や京都シビエをご提供します。椎茸に醗酵バター醤油、軍鶏の自家製柚子胡椒などベストな相棒を添えますが、なにより食材の脂や水分から生まれる、炭火の燻香が最高の調味料です。

京都駅八条口から徒歩数分、仕事の仲間や旅する友人と話したい日にぴったりなロケーション。キッチン中央の暖炉にクヌギやナラなどの薪をくべ、炎を眺めて過ごしていただけの薪火酒場です。メニューの主役はほかでもない「薪火野菜」。水分量を極めながら、直火や燠火でじっくり調理した野菜が、ワインや日本酒を加速させます。お肉は和牛モモ肉のほか奥丹波の猟師さんから直接いただく鹿肉など、燻香と合う赤身が中心。また2階の個室「奥二階」にて完全予約でお受けする、近江軍鶏のひきずり鍋（＝すき焼き）コースも根強い人気です。

炭棲堂

SHOP INFO

☎ 075-681-5010

17:00 ~ 23:00 (L.O.22:30)

京都市南区東九条西山王町12-7



instagram

- s u m i
- z u m i
- d o

五燠堂

SHOP INFO

☎ 075-691-5009

17:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)

京都市南区東九条西山王町8-1



instagram

- s o
- o u
- d o

はじめまして、の新店舗

「ISO FARM」や協力農家さんから届く季節野菜が共通の強み。「こんなお店があれば、きっとお客さまもワクワクするはず」と、アイデア凝らした新店舗がオープンしています。野菜のクオリティ、そしてスタッフのポテンシャルの高さ、現地で感じてみてください。

SHOP LIST

五十家グループは、京都市内に飲食店11店舗を展開しています。煮たり、焼いたり、ワインと合わせたり。
野菜との向き合い方は店舗ごとに異なりますので、その日の気分に合わせてお選びください。

VEGGIE ISO TERRACE



【大丸京都店】屋上に広がるテラス席、店内のお席を合わせて全74席。野菜のデリカテッセンとダイナミックに焼肉のBBQをご提供します。

TEL 075-211-5000
L 11:00 - 14:30 C 14:30 - 17:00
D 17:00 - 23:00
京都市下京区四条通高倉西入
立売西町79 大丸京都店8F

instagram



鶏菜 ヨコドリ



旨み濃厚な「丹波黒どり」の焼鳥を、旬の野菜が好アシスト。“野菜と鶏”が融合したおまかせコース12品4500円～をお楽しみください。

TEL 075-341-4545
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
※21:00～アラカルト注文可能
京都市下京区八文字町354-3

instagram



uraiso



「居酒屋以上割烹未満」がちょうど良い、大人のための隠れ家が誕生。おまかせコースは、約18品の料理にフリードリンク付きです。

TEL 非公開
二部制 / 17:00～、20:00～
両替町姉小路あたり

instagram



野菜逸品 五十棲



2003年「女性でも気軽にはいれる赤提灯」をコンセプトにオープンした本店。野菜のおでんやお酒に合わせた野菜逸品を提供します。

TEL 075-223-5050
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市中京区河原町通り四条上る
米屋町388

instagram



煮野菜 おにかい



カウンター中央の大鍋でコトコト煮たり、サッと茹でたり。野菜の滋味と秘密基地のようなお二階に和む煮野菜の専門店です。

TEL 075-223-5052
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市中京区河原町通り四条上る
米屋町388 2F

instagram



ietiem



窓の向こうの高瀬川を眺めつつ屋からサク飲みOK。フルーツ・野菜・チーズを使う料理とお値打ちなナチュラルワインをご用意しています。

TEL 075-365-1318
14:00 - 22:00
京都市下京区市之町260-7

instagram



囲炉裏酒場 炭棲堂



畑から届いたばかりの季節野菜、経産牛や京都ジビエといった選りすぐりの食材を紀州備長炭で焼き上げる、囲炉裏酒場です。

TEL 075-681-5010
17:00 - 23:00 (L.O.22:30)
京都市南区東九条西山王町12-7

instagram



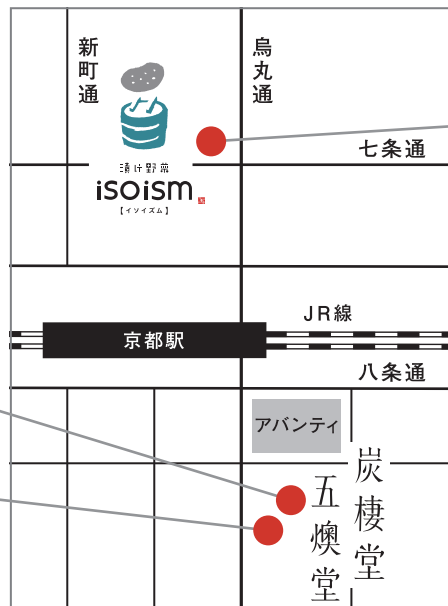
薪火酒場 五燠堂



メインは“薪火野菜”。「ISO FARM」で育てたお野菜や、協力農家さんから届く新鮮なお野菜を薪火で焼き上げます!!

TEL 075-691-5009
17:00 - 23:00 (L.O.22:00)
京都市南区東九条西山王町8-1

instagram



漬け野菜 isoism



味噌漬け、オイル漬け、白ワイン漬けなどサラダ感覚で食べられるお漬けもん＝漬け野菜を発信しています。漬け野菜12種が楽しめるランチも好評。

TEL 075-353-5016
LUNCH 11:30 - 15:00
DINNER 17:00 - 23:00 (L.O.22:00)
京都市下京区七条通烏丸西入中居町114

instagram

