

ついつい

in 大阪

誰かに話したくなる

vol.1

すごい店

presented by 太陽号が行く from 太陽製麺所 (株)



隠れ家お好み [住吉]

「白樺」 p2 ~ p5

中



カツうどん洋食 [東大阪]

「グリル岩栄」 p6 ~ p8



タイムスリップ食堂 [船場]

「芦池更科」 p9 ~ p11



伝統ラーメン [住之江]

「天天,有」 p12 ~ p14





大阪住吉に潜む極上の隠れ家

お好み焼き「白樺」



住 吉大社のすぐ側に、お好み焼き界では知る人ぞ知る店がある。

くすんだ木造の日本家屋を横した外觀のその店は「白樺」という。店内はかなり薄暗く暖色のランプのよな光で照らされている。ご主人こだわりの真空管アンプより、その時々で気分でセレクトされた音楽がかかり、鉄甲船を再利用しているのだという鉄板で、にんまり笑顔の優しいご主人がじゅうじゅうと音を立てながらお好み焼きを焼いている。民芸調というテーマで統一された店内は実に穏やかな空気が流れており、心はゆったりとした気持ちで満たされる。

家族で想いのままにお好みをつつくもよし、一人で静かに一杯やるもよし。ここそが常連たちが「隠れ家のように」と愛してやまない「白樺」というお店だ。ご主人の趣味とこだわりと、外食に対する熱い想いが見事に溶け合った、とんでもない店なのだ。

技

「この主人、できるー！」
そう思わずにはいられない。これが
白樺ワールドなのか。

「この鉄板のこと知らん人
が焼いても、なかなかまとも
には焼かれへんでえ」
と、にやり。

そう言われてからお好みを焼くご主人
の手つきを見ると、確かに焼き加
減に応じてスイスイとお好みを移動
させている。それを見て驚いている
とご主人が

昔 は港の近くにあるほとんどの
お好み焼き屋が、廃船になっ
た船の甲板を鉄板として再利用して
いたらしい。そしてそうした鉄板は
場所によって厚みが違うので、お好
み鉄板として使った際には同様の火
力にしても、場所によって熱の
伝わり方が違うというのだ。



ぶた・いか焼きそば (630円)
麺の固さと玉子の風味にこだわって仕上げた一品。
お好み同様あっさりめに仕上げることで、具材と
麺の味をより楽しめる。(上)



豚玉の中身。しっかりとした豚
ロースを使うことがポイントだ。



豚玉。(630円)
鯉節と青のりをかけないのが白樺流。ソースは酸味
の効いたあっさりめで、豚ロースを味を引き立てる。
(上)

食事を通して

心

家族の絆を深めて欲しい。

「食を通して子を育てる」いわゆる食育が声高に叫ばれる現代、長年第一線でお店を切り盛りしてきたご主人も、やはり近年の食には危機感をつのらせているという。

ただでさえ現在は共働きなどによって父母子による一家団欒の時間を取ることが難しい世の中。さらに、外でさつと買ってさつと食べられる食べ物が増えてしまったことが、そういったことに拍車をかけているのではないか。そんなことでは・・・

熱く語るご主人。まだまだ熱弁は終わらない。最終的には「だからうちのような店で食べないといけないんだ」と締めるのだからと予想していると

「最近の子は母親の味をあまり知らない。もっと母親の味を・・・」

である。もはやそこにいるのは飲食店経営者ではなく、現代社会を憂う一人の男。なるほど。間違いない。ここは隠れ家。これが白樺ワールドなのだ。(終)

しらかば
白樺 [大阪市住吉区東粉浜]

定休日：水曜日

営業時間：11時から14時、16時半から20時まで。



くるみ餅 (280円)

白樺では堺の名物くるみ餅も楽しむことができる。かき氷がセットになっているので、さっぱり食べられてデザートとして最高だ。(時間がかかるので、最初に頼んでおくこと推奨) (下)





岩 栄

TEL 0729 (62) 3509

東大阪に眠るカツうどん

孤高の洋食「グリル岩栄」

東 大阪に凄い洋食屋がある。創業はなんと79年。戦前から現在に到るまで、年々積み重なる歴史と、揺るぎない獨創性を持つて歩み続けてきた「グリル岩栄」である。

見た目はよくある洋食屋。積み重なった歴史は分かる。だが何がその揺るぎない獨創性につながるのか。それを示すメニューこそが、甘いタレに三枚のカツ、そしてその下に敷かれた真っ白のうどん。岩栄を知る人に取っては代名詞と言っても過言ではない岩栄だけのスペシャルメニュー「カツうどん」である。

その特徴ある味故に、好き嫌いが分かればやすい。「不味くはないけど別段美味しくも・・・」という人がいたかと思えば、お店で食べた後さらにテイクアウトをしてしまうほどにこの味の虜になってしまう人もいる。

グリル岩栄はここ東大阪にてこのカツうどんを手し、長年そんな中毒者を生み出してきた、とんでもない洋食屋なのだ。

「甘いから、好みによつてはウスターソースかけてな」

そうマスターが言う通り、このカツうどんにかかっているタレ。見た目からもなんとなく分かるように、かなり甘い。単純に言えばデミグラスソースにみたらし団子のタレを混ぜたような、そんなソースである。昔はウスターソースを自分でかけて食べるのが当たり前だったので、あえてタレ自体は甘く仕上げるようにしたそうだ。

しかし個人的にはウスターソースなしでも十分に美味しかった。カツ単体で言えばお肉に甘めのソースが合うのはわかりきっていることだし、ふわっと茹でられたうどんの優しい食感に甘さが加わることでまるでデザートのような。もはやウスターソースをかけないほうが美味しかったくらいである。

とはいえ甘さがちよつとなあ、と思う人には存分にウスターソースをかけてもらいたい。自分にぴったりのカツうどんは必ず見つかるし、折角の東大阪にしかないこのメニューを堪能できないのは非常にもつたいないことだからだ。

ちなみにこのカツうどん。メニューになつてから既に66年も経っている。戦争から帰ってきた先代マスターが作り出したメニューであるそう。戦後すぐにお米がなかったため、お米がないならうどんで作ればいいじゃない、となつたわけだ。

カツうどん (550円)

牛肉を使ったサクサクのカツと甘いソース、うどんの組み合わせが斬新かつ類を見ない。トンカツやそば(中華麺らしい)のものもある。



ミックスフライ定食 (700円)
 ホタテ、エビ、カキ (取材時には
 なかったのがカツで代用)、味噌汁、
 ライス。

現在二代目となるご主人は、既に70歳を越しているそうだが、とてもそうは見えないほど矍鑠とした料理人。昔はかなり浮き名を流しており、商店街一の色男だったとのことであるほど確かに男前である。

そんな二代目ご主人が作り続ける洋食の数々と、66年間守り続けるカツうどん。「東大阪にカツうどんあり」。是非一度食べておきたいメニューである。(終)

そもそも創業当初は「西洋支那料理」であったグリル岩栄。その頃は八宝菜が名物であったそう。洋食だけではなく他の料理も手がけていた歴史が、甘いソースを作り出すなどの料理の幅に繋がっているのかもしれない。

西洋支那料理からの出発



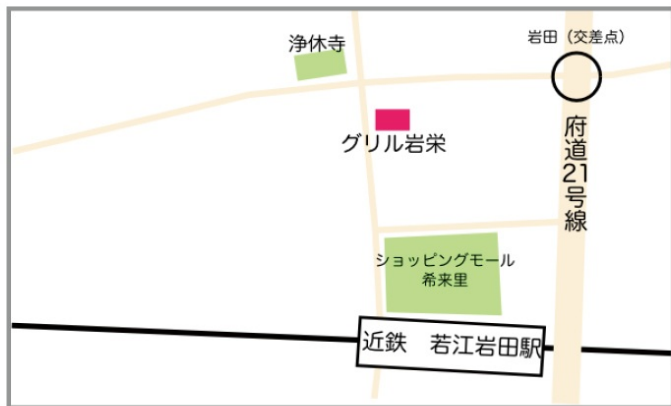
先代が戦争へと向かう際に、グリル岩栄の前にて撮った記念写真。若き日のご主人も写っている。(上)

丸い照明が特徴的な店内。雰囲気は洋風だが、温かみがあり実心が安らぐ空間となっている。長年営業しているお店に感じる独特の落ち着きがある。(下)

いわえい グリル岩栄 [大阪府東大阪市岩田町]

定休日：日曜日

営業時間：11時より15時、16時半より19時まで。





大阪船場でタイムスリップ 食堂「芦池更科」

心 斎橋駅を降り、長堀通りの東急ハンス横の脇道を北上することわずか1分。ガラス張りのセレクトショップが並ぶ中、鮮やかな青色の瓦が目に入る。

石畳のような壁に、さらりとかけられた麻の暖簾。少し傾いてるんじゃないか？と思わせるこの建物は、明らかに周囲から時代的に浮いている。

そんなお店こそが、創業66年の老舗食堂「芦池更科」。60年以上の歴史を持つお店は数あれど、このような都心部で、一食堂として創業当時と変わらぬ姿で営業を続けているお店はそうないだろう。

「いらつしやいー」中に入るとお母さんの元気の良い声がかかる。こつちまでにつこりしてしまうような素敵な笑顔は60年の歴史がなせる技なのだろう。言外に「よく来たね」なんて言葉を感じてしまう。

「ここどうぞ」と促された席に座り改めて店内を見回すと、歴史を感じ

じさせる調度品の数々に気づく。懐かしい黒電話に始まり、一体何年前の型なんだと不思議に思うエアコン、タイプライター

のようなボタンのついた大きなレジ。感じたことを素直に言わせてもらうなら「凄い店が残ってるもんだなあ」だ。失礼ながら本当にそう思った。

調度品もだが、メニューの書かれた木の板、壁、柱、店内のもの全てに長い歳月を感じる。どこを切り取って見ても違和感がない。60年の歴史がお店を完璧にデザインしているのだ。

そして完璧に出来上がった空間だからこそ感じる、外の世界との隔離感。一歩足を踏み入れると、外の騒がしい世界とは切り離され、タイムスリップしたような感覚に襲われる。本当にここが21世紀の大阪なのかと思ってしまう。そんなとんでもない食堂こそが、芦池更科なのだ。



そんなことを思いながら、今回注文したのは親子丼。製麺会社としてお店に取材に来ている以上、麺類を頼むべきかとも思ったが、何故か無性に親子丼が食べたかったのだ。

「これ、うちで漬けてるやつやから」

そういつてお母さんが持ってきてくれた小皿には、なんとも素朴な漬物が盛られていた。食べるとほのかな



塩味と酸味が口の中にふわっと広がりすぐに消える。「漬物にしては味が薄いけど、これはこれでありかも」そんな事を思いながらポリポリと食べる。

しばらくすると「はい、親子丼。うちのは鴨肉やで」と、メインディッシュの登場だ。(鴨肉なら正確には親子丼じゃないんじゃ・・・)そんな無粋な突っ込みを心の中で吹きながら、早速食べる。美味しい。確かに鴨肉なだけあって、歯ごたえがしっかりしており、噛めば噛むほどじんわり美味しい。

とはいえ全体的にはあつさりした味で、やはりこれも昔からの味付けなんだろうなあと思いつつながら何気なく漬物をかじる。そして親子丼を一口。

「!!」

漬物の酸味が口の中に残っている状態で丼を食べると引きつける様な旨みが段違いに増す。漬物無しで食べると余裕を持って美味しいと言えるのに、漬物有りで食べると丼に吸い込まれそうになるほどだ。恐るべし芦池更科である。

他にも鴨南蛮や、冷やしきつねなど。どれも芦池更科らしい落ち着いた味で、今日も明日も明後日も、毎日食

見た目も涼し気なひやしきつねうどん。麺は少し固めであるため、好き嫌いは別れるかもしれない。(上) 鴨の味がしっかりと出ている鴨南蛮 (下)



卵のほんのりした甘みと、鴨のじんわりした旨みを堪能できる親子丼。漬物と同時に食べると、思わず身を乗り出してしまいそうになる美味しさを味わうことができる。(左下)

べても飽きはこないであろう、日常に溶け込む味であった。





10年前まで動いていたというレジ。木製と書いたが、大部分は鉄で出来ており、磁石がピタピタとくっつく。重さは60kg以上あるらしく、運ぶ大変さ故に展示会への貸し出しは断ったそうだ。(上) 製造元から貸して欲しいと言われるほど年季の入ったエアコン。(下)

骨董品級のレジや冷房

食べ終わった後「お母さん、あのレジって何年前くらいまで現役だったんですか？」と聞いてみた。親子丼を食べている間もずっと気になっていたのだ。何しろ展示会に出すので貸して欲しいと依頼が来たほどの骨董品である。芦池更科の歴史を象徴しているといっても過言ではない。

ただ店内には年季の入った普通のレ

ジも置いてあることには気づいていたので、さすがにもう動かないのだからと思うていた。しかし

驚くべきことにまだ動くという。聞くと、このレジに対応したレシート印刷部がもう生産されていないので、新しいものを購入したそうだ。(ちなみに10年ほど前まで現役だったそうである。)

「電源入れたら動くから、触ってみる？」

そう言われたので遠慮なしにボタンを押させてもらった。一つ一つの数字を押すたびに「ガシャン、ガシヤ



ン(これも残念ながら現在では使っていない)も、製造元である三洋電機自身から「記念品として飾りたいのでお借りしたい」と言われたほどである。

さらに驚いたのは、現在調理場で使っている冷蔵庫。なんと電気を使わず、氷によって冷やすタイプのもを使用しているのだという。「いくらなんでも冷えないでしょう」というと「食材もそうやけど、麺が乾燥しないからこっちのほうがええんや」と言われた。まさしく麵屋顔負け。己の勉強不足を恥じるのみであった。

ン」という歯車の動く音と振動を感じる。最後に「E」のボタンを押すと勢いよく引き出しが飛び出る。やはりこの物理的に機械を動かしている感覚というのはデジタルでは味わえない、アナログにない良さである。何ともいえず楽しかった。楽しみすぎてはやお母さんに苦笑いさせてしまったほどである。

しかし貸し出し依頼がきたのはこのレジだけではない。上にある三洋電機のエアコ

氷で冷やすタイプの冷蔵庫。電気を使わないこの仕組みは究極のエコとも言えるかもしれない。(下)



後はもう店が潰れるか、 私らが潰れるか、どっちかや。



食

後にお話を伺っていたとき、お母さんは笑顔でそう言っていた。戦後からずっとこの場所で、変わりゆく景色と人々を、一食堂として見てきたからこそ言える台詞だと思ふ。どうしようもない時代の移り変わりに対して、諦めるでもなく、抗うでもなく、ただただ「潔い」その笑顔と言葉が胸を打つ。

（しかもこの「店が潰れるか」という言葉。経営的に潰れる、という意味ではなく、物理的に潰れるかどうか。つまり店がベチャンコに潰れるか私らが潰れるか、という意味なのだ。何とも豪快で茶目つ気のあるお母さんである。）

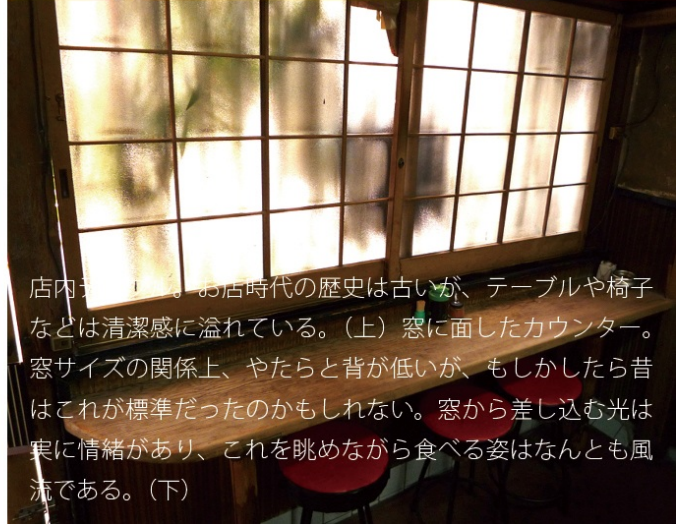
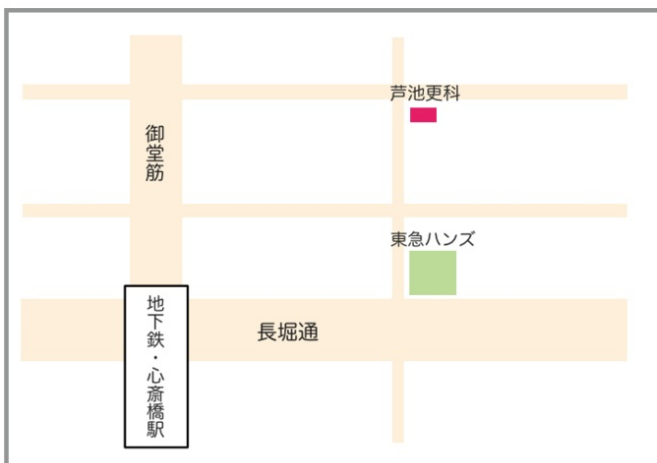


お母さんは、古くからの常連さんばかりと言うが、実際お昼にお店に行くと、周りの会社関係だろうか、若い人が多いことに驚く。おそらくそんなお母さんの明るさと、お父さんの作る優しい味が、新たな常連を作っているのだろう。

古きも新しきもそんな常連さんたちのために、まだまだこれからもお母さんの元気な「いらっしやい」を聞かせて欲しいと心から願う。（終）

あしいけさらしな
芦池更科 [大阪市中央区船場]
不定休

親子 丼 680円。冷やしきつね 650円。
鴨南蛮 780円。その他うどん、そば、丼。



店内は清潔感に溢れている。（上）窓に面したカウンター。窓サイズの関係上、やたらと背が低いが、もしかしたら昔はこれが標準だったのかもしれない。窓から差し込む光は実に情緒があり、これを眺めながら食べる姿はなんと風流である。（下）

昔は Jazz をやっていたというご主人。
「わしは変わりもんやからな」というご
主人が作る変わらないラーメン。これぞ
ロマンか。



大阪住之江で守り抜かれる もう一つの「天天有」

関西のラーメン好きの人で「天天有」
この名を知らぬ人はいないだろう。
今やラーメン激戦区と言われる京都
一乗寺に本店を構え、鶏ガラをベー
スとしたスープでその名を轟かせた
ラーメン界の老舗である。

そんな天天有と同名のラーメン屋
が、ここ大阪住之江にある。中には
「有名店のパクリか？」と思われる
方もおられるらしいが、ここは歴と
した本物。なんと一乗寺天天有の先
代の実の弟さんがされている、まさ
しく姉妹店なのだ。

色々なところで食べられるようにと
チェーン展開著しい本店とは違い、
こちらの天天有は住之江の一店舗だ
けでしか営業していない。兄から教
わったスープの作り方、味を何一つ
変えず、毎朝ご主人自らがスープを
炊いている。それはこの店舗の前の
道路がまだ舗装されておらず、砂埃
舞っていた28年前から何も変わらな
いという。

そうして作られるラーメンは驚くほ
どに体に馴染む。一見すると濃いよ



てんてんのゆう
天天,有 [大阪市住之江区南加賀屋]

定休日：月曜日、第三日曜

営業時間：11時半より14時、18時より22時半。

*但し、スープ、麺なくなり次第終了なので、予定時間より早めに終わる可能性大。

ラーメン (550円)

ご飯とセットで食べる方が多い。が、ご飯の量はかなり多いので、胃袋に相当自信のない人以外は(大)を頼まないほうが賢明。手作り餃子も有名だ。

うに思える白濁したスープは、いざ食べてみると舌を疑うほどにまろやかで、くどさなどまったくくない。すんなり体に染み込むから味だからだろうか、一度食べ始めると箸を止めるタイミングがわからなくなる。一口食べればすぐまた一口。別に急かされているわけでもないのに、食べ終わるまで一息つくことができない。いや、一息つこうと思わない。

京都ラーメンらしい薄切りのチャーシューもたまらない。味は濃いわけでも薄いわけでもない。一枚口に含んで奥歯でぐぐぐと噛みしめると、じわっと肉の味が広がる。

メンマともやして歯ごたえにアクセントを加えながら食べていくと「あれっもうない」とスープの中を箸で夢中にさらう自分の姿にはっと気がつく。

とにかく美味しい。毎日食べたい。天天有。間違いなくとんでもない店である。(終)

編集後記

「ついつい誰かに話したくなるすごい店」（以下「つご店」）を読んでいたって本当にありがとうございます。

表紙にも小さく表記していますが、この「つご店」は関西の製麺所「太陽製麺所」で更新中の「太陽号が行く」というブログの内容を改めて作り直したものです。

ブログの方では去年の8月より、そのお店に関する業者であるというメリットを生かして「一般のグルメブログよりはもっと詳しく、でも雑誌プロトでお店の紹介をしてきました。

しかしどうも飲食店を紹介する、という目的で考えるとブログよりも雑誌のほうがいいんじゃないかと常々思っており、となるとやっぱりこれからの時代は電子書籍だ！と、ズブの素人がそんな流れで作ってしまったわけです。

タイトルの「ついつい誰かに話したくなる」とは、僕がそれぞれのお店に取材に行かせてもらって以降、事あるごとにこれらのお店がいかに面白くて楽しいか、というのを語っていたので、まんまその気持を表しました。

また当然太陽製麺所の得意先を紹介していますので、これを読んでいた方が「面白そうなので行ってみよう」となり、そこで麺を食べると弊社の売上にもつながるとい、いやらしい大人の考えも見え隠れすることとは思いますが、ここで紹介させてもらったお店が本当にいいお店であることは胸をはって言えることです。

こんなこと書きちゃっていいのかな？とは思わないでもないですが、そもそも編集後記なんて格好つけて作った割には何を書いたらいいものやらさっぱりわからないのでこれぞヨシとします。

最後になりましたが、今回紹介させてもらった各店舗の皆様。「ブログ

の方で紹介させて貰いたいと思いついて」という申し出にポカーンとしているところをほぼ無理矢理押しかけたにも関わらず、いろんな質問にも気さくに応じて下さいまして本当にありがとうございます。この場を借りてお礼申し上げます。

というわけで、読者の方々。こんなところまで読んでいただいて本当にありがとうございます。時間に余裕があればまたLINEも作っていきたいと思いますが、いつになるかはちよつとわかりません。その際にはまたよろしくお願いします。

それでは！（終）



「ついつい誰かに話したくなるすごい店 vol.1」

平成23年7月9日創刊

発行元：太陽製麺所株式会社

〒556-0013

大阪府大阪市浪速区戎本町 2-6-4

TEL:(06)6649-0135

HP <http://taiyoseimen.co.jp/>

文章・編集 王 志文

写真 出石 亘

* 本誌の写真等を無断で転載することを固く禁じます。