

グラス傾け夜も更けて



真っ暗な住宅街にボツンと明かりが漏れる酒屋さん、長いカウンターと椅子代わりの生ビールタンク、ウイスキー樽もテー
ブルに早変わり。ご近所の常連が街の噂話と共に飲むのはワインさ。それもサーバーからグラ
スに注がれる豪快なシステム、しかも十種の自前ワイン、何せ



ワインナリーを持つてゐるんだよね。盲ツマミをちょいちょいつて作っちゃうおカミさんと、二コニコ顔で手伝う八十越えのお義母さん。「部屋でじっとしてろって言われるんだけど、眠やかなのが好きなんですよ」ってね。ワインに玉子焼きは合うなあとか、杭全つて地名は読め

たった一人で仕込む大阪の味。

六十一年もやつてりや親子三代のお客さんもいるよねえ。まる丸グラスにすだち一杯、焼酎一杯を注いだ名物ころころを飲んでると、「ほら、明日のお弁当、作つたからね!」って、もう泣きそうだよ…。

高野金次郎商店

親切第一 平成28年6月飲食的上方号

版元: 東京ベンギン堂本舗・高野ひろし 豊島区北大塚2-26-2

fax: 03-3917-1949 RXM04421@nifty.com

協力: 千駄木電腦研究所、美地河岸工房

関連ウェブ: 各種検索エンジンで「東京ベンギン堂本舗」検索すると

関連ウェブに辿り着けます。http://jpg.arrow.jp/

別館の史料館が素敵。



勝手にお気に入り5
う上方アバ地下ベスト5

・阪神百貨店梅田

・天王寺近鉄百貨店

わざわざ出向くのは最初の

三軒、後の二軒は通り掛か

れば入る店舗。高島屋は東

募る思いは飲み干せぬ

そんな人。

バーの扉は重い、旅先なら尚更。なげなしの勇気を振り絞つて開けた先に、まるで来店を待っていたかのような空気を感じた時の幸福感は例えようもない。アホな街歩きの一 日をきらつと締められる喜び。大阪ミニミ、水掛不動の路地の角、僕よりひとつ年上の店、「大阪に着いた日の晩において。毎年ひとつずつ大阪の味を教えてくれるから」、優しい目のマスターが最初に教えてくれたのが今井のうどんだった。大阪のうどんが柔らかいのは、美味い出汁を吸うためなんだよって。「お腹、空いてないか?」、半端な時間にひとりで飲んでたら、そつと声を掛けてくれる、ふたりのいないカウンタに、僕は座っている…。

祇園の一隅、たどろき手描きの可愛い暖簾でも、深呼吸しないとくぐれなかつたけど、物腰柔らかなマスターの笑顔に吸い寄せられた。余計なことは一切喋らない、時折カウンターの隅っこで静かにお茶を飲んでいる。隣り合わせた人と地元の牛乳の話をしたら、「こんなのがありますよ」とカウンターにポンと牛乳瓶。ちゃんと聞いているんだ。初めて来たお客様入り牛乳を振る舞う人、店の外まで見送りに来る人に、かく気配りの人…。

そんな人。

食欲は理性に勝る

チャボってね、具を小麦粉＆山芋的な

シロクマは豚まん、よう分からんけどミだつたんだ。何気にフルーツゼリーが激

ナミだから許そう。ジーパン屋みたいな旨なのは、ここだけの話だよ。

55-1蓬莱は、ひとつアイスを買ってもパン粉つけて油ん中に投入して、素敵な

お手拭きてくれる。横で作ってる大学芋 侮れない旨さのダシ汁を注ぐ南海そばは、

みたいにやつ、食べたいなあってね。そつい箸立てに魅入ってしまう。その標高

のちよい先はチャレンジャーな味を作る

北極、だけど絞もロゴもレトロ風味。お

お姉さんは、リクエスト通りの焼き色にしてくれた柔らか餅を、あまからタレの中にチャボ。新世界と十三、初めて歩い

た時はちょうど怖い街だったな。 変わるシロップの味は完璧、そこに雪の

ミナミのアイスはベンギンとシロクマ

が忘れられない空堀の名店さ。何季節で

漂う間伐材アートを愛でながら、背中に

冷たいついでに山口果物のかき氷をワ

ンフン食べるぞ。ある日遭遇した八朔味

蕎麦の味は、立ち食いの世界を超える。

お婆ちゃんのいる店に僕は弱い。初め

が変わった京都の力餅にも可愛い

如き削氷 お婆ちゃんがいたけど、東寺近くの殿田

が融合す

食堂の厨房を窺つたら、お婆ちゃんが九

条葱を刻んでた。油揚げと一緒に卵でとじた衣笠丼の葱もきっと刻んだに違いない、そうに決まってる。一方、富川町明月

堂はおじさんだけ、ニッキ餅の懐かしい匂いと味、それを凌駕するファンワリな食

感に、親しい優しさを感じたりするのだ。

食べ散らかしての一服は街の喫茶店だ

ね。名店多き京大阪、話し出したら止まらないで、取り敢えず法善寺近くのアラビヤで、ストロングスタイルが多い関

西では珍しいお上品なサッパリ味と共に、道行く人を

眺めつつ、リセットトリ

セット…。



看板の文字にモジモジ

来るたびに、観光地化する新世界、で

も奥深さは半端無く、パンチの効いた路地裏も、たじろぐ店もてんこ盛り、良き

看板も軒連ね、喫茶ドレミの十年一日、

胸撫で下ろす袖看板、お店の口「もイカ

すけど、下に小さく「いかるが牛乳」、大

手マーク一蹴散らして、じも乳頭肩の心

意気、土産物屋やニユーオーブン、ひし

めく街を見守りて、激変の日々に何思つ。

思い余ったアパート家主、車を絶対置

くな」と警告、「絶対」の文字を赤くして、

決意みなぎる大正区、それより気になる

「单车」の言葉、家主は昭和一桁か、勝手

な想像膨らまし、路地を抜ければ銭湯の、

暖簾潜れば「あすやすみ」、今日のお客と

ご近所さんへ、予告の気持ちが嬉しいが、本

も気持ちも和らげて。

旧道古道は数あれども、熊野となると
話は別で、関東ならば鎌倉街道、思わぬ
ところに出現し、驚くこともあるけれど、
大阪の街の脇道に、ひよいと顔出す道標、



物語る、魅惑の四文字熟語かな。

も現在は、愛の棲家になつたとは。

あちらがホテル・カリフ・オルニアなり、愛ある鉄道・阪堺電車、古い車両も大事

も、本陣構えた懐に、名前も床しきラブ、頭は松虫で、界隈住所も松虫

ホテル、かつては細川晴元も、築城した
地に天守閣、作った醸醸もラブ

で、目の前松虫歩道橋、可愛→

あなみ あなみ かわい 南南改札

喫茶 タンボボ 営業中

山田山

チトセ パフューマリー アーティスト マテリアルズ



いマンシヨン・チトセ松虫、秋の夜長に歩きたい、良き煎餅屋も待ち受ける。住吉さ

に使う、車両良ければ停車場も、その筆
んの電停の、近くにや店の色褪せテンペ

かれた酒の文
字、磁石のように吸い寄せられて、気が付
きや村上開新堂、北入口の木札の年季、今
井の行灯永遠に、看板の文字も永遠に。

喫茶サンドイッチング

サンドイッチにはシアワセが
挟まっている。

千日前のレトロゴージャス、

純喫茶アメリカンの莫大なメ
ニュー、しかも条件反射の如く
注文してしまった逸品ホットケー
キを押しのけて、「ハムたまご
サンドお願いします」という勇
気と、可愛いユーラーフームのお

姉さんが持ってきてくれるサン
ドイッチを一目見た時に思う、
我が選択眼の確かさへの自画自
賛。玉子サンドに存在する2

バター、卵焼き系V.Sゆで卵
系のうち、郷愁度の高い後者だ
が、ここまで粗陋な具はなか

りまとめた春めくサンドに、濃

い目の「コーヒー」がアクセント。

銀の皿も泣かせる演出だ。

泣かせることいえば、十三の蘭
豆。訪問の翌日閉店と、何とも

哀しき偶然。飲み屋街の印象

強い街だが、実は純喫茶も古往

貢。玉子サンドに存在する2

バター、卵焼き系V.Sゆで卵
系のうち、郷愁度の高い後者だ
が、ここまで粗陋な具はなか

りまとめた春めくサンドに、濃

い目の「コーヒー」がアクセント。

銀の皿も泣かせる演出だ。

泣かせることいえば、十三の蘭
豆。訪問の翌日閉店と、何とも

哀しき偶然。飲み屋街の印象

強い街だが、実は純喫茶も古往

貢。玉子サンドに存在する2

バター、卵焼き系V.Sゆで卵
系のうち、郷愁度の高い後者だ
が、ここまで粗陋な具はなか

りまとめた春めくサンドに、濃

い目の「コーヒー」がアクセント。

なかお目にかかる。白身
魚を細かく刻んで念入りに和え
ることせず、穏やかな黄身&
マヨに、敢えて大きめな自身の
食感が嬉しく、ハムがキリと
味を引き締めるのだ。ふんわ
りまとめた春めくサンドに、濃
い目の「コーヒー」がアクセント。
マヨに、敢えて大きめな自身の
食感が嬉しく、ハムがキリと
味を引き締めるのだ。ふんわ
りまとめた春めくサンドに、濃
い目の「コーヒー」がアクセント。



泣かせることいえば、十三の蘭
豆。訪問の翌日閉店と、何とも
哀しき偶然。飲み屋街の印象

強い街だが、実は純喫茶も古往

貢。玉子サンドに存在する2

バター、卵焼き系V.Sゆで卵
系のうち、郷愁度の高い後者だ
が、ここまで粗陋な具はなか

りまとめた春めくサンドに、濃

い目の「コーヒー」がアクセント。

銀の皿も泣かせる演出だ。

泣かせることいえば、十三の蘭
豆。訪問の翌日閉店と、何とも

哀しき偶然。飲み屋街の印象

強い街だが、実は純喫茶も古往

貢。玉子サンドに存在する2

バター、卵焼き系V.Sゆで卵
系のうち、郷愁度の高い後者だ
が、ここまで粗陋な具はなか

りまとめた春めくサンドに、濃

い目の「コーヒー」がアクセント。

下か地上が分からぬ改札を出
た途端、吹き抜け通路に飲食店
と飲み屋が勢揃いし、その先に
ドウも初見にして見納め。
ハンバーグは食パンにこ
ち構える恐るべきセンチュウ。
その一隅、小体な割にはやたら



げる者には最高のお手本たる
トーストサンド。レタスにト
マトを従え、まるでハンバー
ガーに挑みかかるようなコンビ
ネーションだけど、この美しき
程よい厚みの揚
げたてカツとト

従業員が多い、
しかもおじさん、
みたいなユニー
アストリアの、
程よい厚みの揚
げたてカツとト



マトのハーモニーや
二一は、魅惑
のセンチュウ
でも群を抜
いている。
持ち帰つて、
モノレール
経由で万博
公園、太陽の
塔を見ながらパクリもいいけ
ど、お土産用にトマトは入らな
い。第一マシンなのに妙に旨
い「コーヒー」が飲めないじゃん。

りのことばっかりなんんですけど
ね。今頃山口果物のかき氷は何
味なんでしょう。食べたいな
…。★配布協力感謝・千駄木・古
余館が残っていて、一ヶ月飛ばし
の六月号ですいません。京大阪
の旅のことも、やつと話せました。
ルーエ、雑司ヶ谷・旅館雑貨店、
法善寺横丁・洋酒の店路、築地・
あげん社、淺草・珈琲アロマ。

編集後記のようなもの

一度休むとサボリ癖がつく：

訳じゃないのですが、引っ越しの
余韻が残っていて、一ヶ月飛ばし
の六月号ですいません。京大阪
の旅のことも、やつと話せました。
ルーエ、雑司ヶ谷・旅館雑貨店、
法善寺横丁・洋酒の店路、築地・
あげん社、淺草・珈琲アロマ。