



## 蘇る食欲魔神の挑戦

### ～第二回「四の五の言わんとこれ食べて」～

vol.2

河原医院 河原 邦彦（平成8年入局）

編集委員会全体としては微妙であるが、一部の委員からは好評を得た前回のグルメレポートから一年、自他共に認めるグルメな先輩医師に次回原稿を依頼し、後輩としても、編集委員としても肩の荷が下りたと安堵していたところ（本巻収録されている別の原稿も締め切り通りに投稿できたし）、一通のメールが……。原稿が落ちたらしい（出版業界用語）……。確か依頼した手前、もし原稿が落ちた場合は私が書きますと……。約束してました、確かに。しかしこれが現実になるとは……。安心して用意してないよ、代替え原稿！てな訳で締め切り一週間前あわてて書いてます。

先輩であるT先生（ヒント：阪南市でご開業の）をはじめ諸先生方から「おまえの書く文章は冒頭からクドいねん！」などと謂われておりますが、そんなにスタイルを変えられるほど器用な方ではないのでいつも通りクドい書き出しで始まってしまいました。いかんせん時間がないので早速始めていきましょう。しんどかったら読み飛ばしてくださいね。



最近奈良に引っ越してしまったため、なかなかネオン街に出向くことができなくなって、困りましたが、一応2件ご紹介したいと思います。一件目は結構出かけている店で、南は千日前の「九州八豊 やせうまだんご汁」さん。場所はミナミのJRA 場外馬券場裏で雑居ビルの1階にあります（但し大人数の場合2階の隠れ部屋でやることになります）。階段を3段ほど上がり扉を開けるとカウンターの上には大皿料理が並び、鯛の子やカボチャの炊き合わせなど家庭の味が待っています。コースになるとこの大皿料理から数品酒の当てに出てきますが、もちろん選んで食することも可能です。カウンター奥にはホワイトボードがあり、本日のおすすめと「関サバ」「関アジ」「城下かわいい」の文字が並びます（売り切れていることもあるのですが。値は張ります）。で、店オリ





ジナルの焼酎を片手に一品料理を食していると出てくるのが「だんご汁」、味噌仕立ての寄せ鍋です。そもそもこのやせうまだんご汁ですが大分県の郷土料理で、やせうまだんごの入った鍋と認識していただきたい（由来については店のメニューあるいはネットで調べてください）。ここで食べていただきたいのは、「うまうま」と食べられた、おやつとしての「だんご」です。きなこことあんこの2種類で食べられます。一度ご賞味あれ。

#### 九州八豊 やせうまだんご汁

大阪市中央区千日前1-6-10 相合橋商店街  
TEL. 06-6214-5512



二件目は、キタでと思っていたのですが、いい店も見つけたのですが、まだ一度しか行けてないのでまたの機会に（ヒントは「馳走や」です）。で一時期うろつきまくっていた天満界限から。有名どころで申し訳ないのですが、韓国料理の「玉一」です。この界限で玉一の名を持つ店は「本店」「天五店」「イサク店」の三つ、すべて同族経営で、料理がなかったときはこのうちのどこかの店から届くといった不思議なお店です。自分としては三つの中でチヂミがおいしいのは天五店と思いますが、いかんせんいつも客の入りがよくなく、つついフロアの大きな本店に足が向かってしまいます。普通に焼き肉を食べてもいいのですが、ここは韓国料理を意識してサムギョブサルはいかがでしょう？ 所謂豚バラ肉のニンニク陶板焼きです。サンチュにカリカリに焼いたニンニクと豚バラをのせ、ニョクマムを加えて一気に食い！この陶板がよくできていて、バラ肉の余計な油は中心の穴からすべて落ちていきますから、実にヘルシー！おデブな自分も安心！……なわけありませんが、意外とあっさり食べられます。各種チゲと生マッコリで満足するのいいのですが、酔っぱらう前に食してほしいのが、「ア



ワビのお粥」です。韓国宮廷料理の一つだそうです、これが¥2,000と安くて旨いのです。注文してからできあがるまで少々時間がかかるものですから、最近に行くともまず一番先に（ご飯ものですが）注文してしまいます。変わったところで生だこの躍り食いなんかはいかがですか？ 吸盤が舌に吸い付く感覚なんてなかなか経験できませんよ。

#### 玉一

大阪府大阪市北区池田町17-4  
TEL. 06-6353-8626

締め切り直前、現在のHbA1c = 5.7、まだまだ大丈夫。次回は……あるかな？（ないだろ）