



空腹の食欲魔人、大阪にあらわる ～「四の五の言わんとこれ食べて」…3 匹目～

vol.3

河原医院 河原 邦彦 (平成8年入局)

節電の夏……「エアコンの設定は28℃に！」……おデブなわれわれにとっては地獄のような夏が始まった。熱射病の危険もあつてのことだろう、(と都合よく解釈する) なかなか伸びない患者数に憂い、来院した患者が熱射病に罹患したら大変と(言い訳しながら) エアコンのリモコンでこっそり2℃下げる。関西電力への姑息な抵抗、いくら白い目で見られても節電なんて協力せんもんね。そんな初夏のある日、同門会秘書の森岡さんとひよんなことでお会いした。事前にメールを頂戴してはいたが、新教授を迎えた第一回目の同門会報、まさか続けることはないだろうと思ひ、すれ違いざま「また書かにならんのか？」と小声で尋ねたら、「観念されたものと思っております……(笑)」ですと。ゲゲツ!! マジっすか? わたしに物書きの才能はないんですよ、そもそも誰がこの寄稿に期待をしているのでしょうか? ……などなど愚痴を垂れつつこの原稿を書いております。診察時間中に書ける暇さが泣ける。



さてさて、この4月よりめっきり減ってしまった医薬品の説明会(という名の接○)のため、高級なお食事がしにくくなりました昨今、比較的安価で美味しい物が食したいとお嘆きの貴兄に、この寄稿が一助になればと思ひ数店紹介させていただきます。今回は研究会の帰り、あるいは日曜日に少し家族サービスに使えるかもというお店たちをご用意しました。それでは一軒目から始めましょう。

先ずはミナミから。心斎橋の「蟻月」と言いますと思ひ浮かべられるのはもつ鍋のほうが多いと思われそうですが、今回ご紹介させていただくのは水炊きの「蟻月」です。場所は大阪南警察署の向かいにあって、看板も小さく、入り口もよくよく見ないとわからないといった、隠れ家的なつくりです。掘り込みの座敷はふすまやロールカーテンにて間仕切りされ、大小ある程度のグループで



の使用に柔軟に対応していただけます。サイドメニューも充実しており、馬刺し盛り合わせやちくわの磯辺揚げ

など酒のあてにちょうど良いところです。メインはやっぱり鍋ということになります。こちらは博多の鶏の水炊きで、本場博多ではぶつ切りの鶏を使用することが多いのですが、こちらは骨なし肉を使用しており食べやすくなっております。白濁した鶏がらスープを塩だけで一杯(博多では基本)、続いて投入される肉と野菜から出てくる旨味を複雑に纏い変化していくスープをご賞味ください。シメはやっぱり中華麺でしょうか。研究会が行われる日航ホテル、薬事会館、南海サウスタワーから決して近くはありませんが、日曜日に心斎橋などお出かけの際にもぜひご利用ください。

博多水炊き 蟻月 心斎橋店

大阪市中央区東心斎橋1丁目6-3

TEL. 06-6243-5110 (予約は15:30からとなっております)



「鳥はどうも……」とおっしゃる貴兄にこちらはいかがでしょう、「浅井 東迎」です。浅井の名前を聞いて、



「おっ！」と思われる方もおられるでしょう。このお店はもともと「嵯川 浅井」の支店だったのですが、のれん分けをされ今は浅井の流れをくむ“おおさか料理”の店として独立されております。以前食した「嵯川 浅井」の鯛茶漬の味が忘れられず、フラッと日曜日訪れたところ、当然のことながら休業。横に日曜日も営業しておりますと当店の地図があり、これを頼りに訪れたのが始まりです。小さい子供を連れて入っても、愛想よく対応していただきました。お品書きには金額が明記されておらず、危険な香りが漂いますが、めちゃくちゃ高いことはないと思います。カレー味やクリーム味など日本料理らしくないアラカルトの多さに目移りしつつ、つつい注文が進んだ場合は保障できませんが、ちなみに所望の鯛茶漬ですが、嵯川浅井のそれとは異なるものでしたが、なかなか美味でございました。一度ご賞味あれ。

では中華料理屋とも思えず、初めての時は通り過ぎてしまうかもしれません。中に入ると6人座れる円卓やテーブルが4～5卓並んでおり、貸切で20人がいっぱいというところでしょうか、少しこじんまりしている印象です。コースでもアラカルトでもオーダーは可能ですが、中華ということでいろいろ試したい小生は基本アラカルトを選択してしまいます。情報誌などでもありますが、ここでの名物料理は拳骨ほどの大きさの豚のロース肉をそのまま使った酢豚です。焦がさないように、この大きさの肉塊の中心まで十分に火を入れるのは、相当の技術が必要であると驚嘆してしまいます。ただ……四の五の言わんとこれ食べて！（今回初めてでしたね）、いつも出てくるかは不明ですが前菜で出てきた黄金皮蛋です。初めて食したのが赤坂の「四川飯店」で、世の中にこんな美味しい皮蛋があることを初めて知りました。アンモニア臭のほとんどしないそのコクとまろやかさ、一度ご賞味ください。帝国ホテル大阪を北に歩くこと10分でも到着しますので、研修会の後でも利用できますよ。

おおさか料理 浅井東迎

大阪市中央区心斎橋筋 2-2-30 境ビル 1F
TEL. 06-6213-2331



ミナミはもういいからキタでというわけではありませんが、天満研修センターの近くで中華というのはいかがですか？ 今、大阪で新店が軒を連ねる熱い土地の一つ天満、駅から離れること徒歩10分の穴場「豪火」です。場所は天満研修センター入り口の前の路地をさらに東へ、阪神高速のランプを越え100mほど行った右手にその店はあります。外観はシックでモダン、ちょっと見

では中華料理屋とも思えず、初めての時は通り過ぎてしまうかもしれません。中に入ると6人座れる円卓やテーブルが4～5卓並んでおり、貸切で20人がいっぱいというところでしょうか、少しこじんまりしている印象です。コースでもアラカルトでもオーダーは可能ですが、中華ということでいろいろ試したい小生は基本アラカルトを選択してしまいます。情報誌などでもありますが、ここでの名物料理は拳骨ほどの大きさの豚のロース肉をそのまま使った酢豚です。焦がさないように、この大きさの肉塊の中心まで十分に火を入れるのは、相当の技術が必要であると驚嘆してしまいます。ただ……四の五の言わんとこれ食べて！（今回初めてでしたね）、いつも出てくるかは不明ですが前菜で出てきた黄金皮蛋です。初めて食したのが赤坂の「四川飯店」で、世の中にこんな美味しい皮蛋があることを初めて知りました。アンモニア臭のほとんどしないそのコクとまろやかさ、一度ご賞味ください。帝国ホテル大阪を北に歩くこと10分でも到着しますので、研修会の後でも利用できますよ。



豪火

大阪市北区天満橋 3-4-25 天満マンション 2号館 1F
TEL. 06-6358-3585



今回ご紹介したお店はすべて日曜日営業されております。学会研究会などで家を空けることが多い諸先生方のご家族のご機嫌取りにご利用いただければ幸いです。（ちなみにうちの“ボス（山中教授風に言って）”を「豪火」以外には連れて行きました。ポイントアップ、ポイントアップと）