



食欲魔人の憂鬱（四の五の言わんとこれ食べて Part5）

vol.5

河原医院 河原 邦彦（平成8年入局）

「今年の気候なんかおかしい、異常だ！四季がなくなってきたぞ！」などと同じことを言われ続けてここ数年・・・まあ今年も変わらず桜がきれいに咲いたねーなんて調子をぶっこいていたある日のことでした。恒例の朝メールちえーっく!! おやっ? 大学から……うーん編集委員がらみか……なにに同門会報の目次ですって、前号の予告通り自分の名前がありますねー。はいはいわかつとりますよ、それでは書きましようかと思いつと気が付いた! ……ネタがない(汗)

そもそもこの企画、はじめの一回だけの予定がズルズルと引き延ばされ、やっても4回までという言葉信じ、自信を持っておすすめする店を紹介してまいりましたが……あっさりとネタ切れ。調子に乗って2軒3軒と出しすぎたのがまずかったのか……困った。

てなわけで、誠に勝手ながらちょっと路線変更。今回のコンセプトは「ちょっと変わったお店」でいってみます。



まずは一軒目。ちょっと変わったものが食べられる料理屋「澄坂」です。店主（見た目まだシェフって感じでもないのをご呼びます）は以前 Hilton の和食「源氏」で働いた後、なぜかカザフスタン（なんじゃ?）で日本料理屋を開業されていたそうです。帰国後開かれたお店がここです。店に置いてあるパンフレットを手にしてみると「馬鹿羊亀（ばかようぎ）」の4文字。そこは馬肉、エゾジカ、ラム、すっぽんが食べられるお店なのです。カザフスタンで料理やられていたということで、「馬、羊はともかくなんですっぽんやねん!」という突っ込みはさておき、名物料理(?)であるすっぽんときのこのスープサイフォン仕立てを一つ。サイフォンを使って仕上げるという斬新さを差し引いてもおつりがくる旨味のスープです。すっぽんのスープのkokの上にはほのかに香るポルチーニ茸の旨味が絶妙です。あっさり



と行きたいときはすっぽんではなく鶏のスープもあります。ここで恒例の四の五の言わんでこれ「飲んで」。いろいろなワインを堪能されておられる貴兄でもこれはないでしょ“グルジアワイン”……なにそれ? 「今から5000年以上前、シルクロードの西の端、コーカサスの山から湧き出たミネラルウォーターで育った世界最古のブドウの原種からグルジアワインが生まれました。そのワインはメソポタミア文明の源、チグリス・ユーフラテス川を下りエジプトに渡りました。クレオパトラはこの芳醇なグルジアワイ





ンをこよなく愛し、人前では強権を誇ったクレオパトラが、時に一人グルジアワインを傾け涙したと伝えられ、人々はグルジアワインを「クレオパトラの涙」とよぶようになりました。」とさ。使用するブドウはサペラヴィ種って聞いたことないし。で、飲んでみると……うーん現代のワインとは違っていてことはわかるのですが、何と表現していいものか一度ご賞味ください。

お料理 澄坂

大阪府大阪市中央区南船場 3-9-6 日宝心齋橋ビル 1F
TEL. 06-4708-7215



続いては、知っている人は知っている立ち飲み屋「居酒屋 とよ」です。ここ京橋界隈は立ち飲み屋が朝からやっていることで有名な場所ですが、昼の2時過ぎからガラガラと準備が始まるここ「とよ」はその立ち飲み屋 ZONE の裏手、道路のわきにあります。つまり野ざらしです。ちなみにその横は墓地です。なんて立地条件のひどい……でスタイルと言えば、テーブル（ビールケースをひっくり返したもの）を確保してから、まず自分で冷蔵庫から飲みたいビールなどを引っ張りだしてきます。飲み物については基本セルフサービスです。メニューは壁（トタン板）にかかっている黒板やポスターに書いてあり、近くのおばちゃんに伝えると出てきます（一応無線の POS 端末は使っている）。マグロセット、大トロセットなどがあり、1人前としてはさほど値段は安くありません。ただメニューの横に小さく「一人前で2〜3人分あります」と（一人前ちゃうやん!!）書いてあり、出てきたものを見てびっくり。マグロならばドカット、ウニ、いくらならばこぼれて食べきれないぐらいです。そこでこの店の名物、



てあり、出てきたものを見てびっくり。マグロならばドカット、ウニ、いくらならばこぼれて食べきれないぐらいです。そこでこの店の名物、



マグロのほほ肉のあぶりです。店主が開店からずーっと小屋のようなオープンキッチンで一心不乱にバーナーで豪快にあぶっています。通りすがりでも結構です一度ご覧ください。子供連れでも OK だそうですよ。

居酒屋 とよ

大阪府大阪市都島区東野田町 3-2-26
（一応住所があるんです）
TEL. 06-6882-5768



てなわけで、今回は締め切りを過ぎてばたばたで仕上げたため、クオリティもこってり度も少ないだらだらした文章になってしまって申し訳ないことです。男の料理のレシピなんかでよかったらまだまだ書くネタはあるんですが……勝手に変えるわけにはいかんですよ……ということで、また今後のネタ探しに大阪へ出かけますか！

編集部より

「次号も引き続きヨロシクです。」