

# その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.047

a taste of assy

田中 康夫



assy

たなかやすお ●'58年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。  
'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。  
'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。[公式ブログ] [www.nippon-dream.com/](http://www.nippon-dream.com/)

「餃鈍は刺身」。冷水で引き締めて何秒かが勝負の上方料理の絶品

## 今週の逸品



### 生じょうゆうどん 600円

計4種の「大阪駅前ビル」は大阪市都市開発局が建設。大阪万博の1970年に第一ビルが竣工。当初は地下1階よりも来訪者が少なかった地下2階は、JR東西線への連絡通路が開通で賑わった事で「逆転」した。具

沢山のぶっかけ(750円)、夏季限定の清涼うどん(1000円)も。炊き込み御飯が付いた定食に加えて、おでんも品書きに。道、埼玉県越谷市のイオンレイクタウン内の同名店は無関係故に要注意。



[梅田はがくれ本店] 大阪市北区梅田1-1 大阪駅前第三ビル地下2階 ☎ 06-6341-1409 定休日11:00~14:45(L.O.)  
17:00~19:45(L.O.) 土曜・祝日11:00~14:30 日曜定休 禁煙 <http://www.hagakure.cc/>

illustration by Hajime Anzai

母方の祖母は大阪の道修町で育ちました。製薬会社が軒を連ねる一帯で、役者が用いる顔料を独逸から輸入する問屋の娘として。東京で生まれ、小学2年から高校卒業まで信州で過ごした僕は、「関西DNAクオーター」なのです。

阪急電車に乗って、神戸の三宮へとスカートを賣り求めにお出掛けした女学生時代の自慢話を聞かされた記憶が蘇ります。1892年(明治25年)生まれの祖母は、モダンガールの略称として昭和初期に造語される遙か以前から、「モ

ガ」だったのです。僕の作品を振れば「元祖クリスタル族」。

長じて祖母は一等船客として、西海岸はオーバーランドのミルズカレッジに留学します。スタンフォード大学に留学していた祖父と結婚するのは、日本に戻つてからです。向こうでのダンスパーティーの想い出を懐かしそうに語ってくれたものです。クラブと呼ばれる以前のディスコに足繁く通っていた僕は、この点でも祖母のDNAを継承しているのでしょう。

我が家は「共稼ぎ」だったので、

幼少期の僕は日中、常に祖母と一緒に船の逸話です。冬季、道頓堀に繫留された広島からの牡蠣船を父親が借り切つて、御晶肩の歌舞伎役者や芸妓を招いて宴席を設けるのが恒例でした。幼き祖母は、脂粉に噎せて咳き込んで、難儀したのだと。

因みに、上方料理を標榜する「大和屋」が料理部を創設して御茶屋を営み始めるのは明治45年。その前身の芸妓板所としての大和屋が明治10年開業です。

とまれ、どんなに厭な事が有っても朝にはケロッとしているのが祖母でした。この点も引き継いでいます。恐るべし「関西DNA」。兵庫県なれど市内全域が、大阪市と同じく市外局番「06」の尼崎市の住民となつたのも、或いは祖母の導きなのかも知れません。

天谷雅之氏が茹でた餃鈍を「梅田はがくれ本店」で食べる度、「92歳で天寿を全うした祖母の千代も餃鈍好きだったのを想い出します。噂を聞き付け、大阪駅前ビル地下2階に出掛け、仰天しました。何たる喉越しの素晴らしい。毎朝、自身の足で入念に踏み付けて捏ねる彼は、「餃鈍は刺身だ」と力説します。蓋から揚がった湯搔き立ての麺を冷水で引き締めて何秒の勝負なのだ、と。如何に忙しくとも彼は一組一組、新参の客に丁寧に、而して矜持を抱いて食し方を説きます。

「生じょうゆ(600円)」は酸橘を絞り、生醤油を麺の上に2往復半、垂らすや冷たい餃鈍を呑み込むのが流儀。「具」は大根下ろしと刻み葱のみ。季節を問わず、推奨茹で立て熱麺の上に割った生食用の卵を箸で溶いて食する、上方力ルボーラーと彼が呼ぶ「かまたま(600円)」も勝るとも劣らぬ絶品。大阪出張の際、万難を排して出向く価値有り。保証します。