

本誌ゆかりの  
食通が太鼓判

# 大阪 新々 美食 物語

全国の食材と地のものの両方が揃う、  
物流に長けた商都、大阪。

ここは日本屈指の食の宝庫です。

ニューヨークタイムズ紙が選ぶ

「今年行くべき世界の場所」二〇一七にも選ばれ、

今、世界中から注目を集めています。

大阪の料理人たちは、舌の肥えた商人を相手に、

誰もが満足する「まったりとした味」を

常に切磋琢磨しながら追求し、

工夫を凝らして提供してきました。

豊かな食材と卓越した匠の技がなす、

大阪ならではの美味。

本誌ゆかりのかたがたおすすめめの

「今」を象徴する美食処へとご案内いたします。

撮影／内藤貞保 取材・文／西村晶子、山下シオン(九〇〜九二ページ)

昔から「天下の台所」といわれた大阪。  
堂島川と土佐堀川に挟まれた中之島を中心に  
発展し、今は文化施設も多く自然豊か。  
撮影協力／京阪建物 「日本料理 樂待庵」





# 「がんばろはん!」の 風情が今なお漂う 大切な場所

坂田藤十郎さん(歌舞伎役者)

上方歌舞伎の役者である私にとって、大阪はなじみの深いゆかりの地です。一九四一年に道頓堀の角座で二代目中村扇雀を襲名し、初舞台を踏みました。戦後、まだ一〇代だった頃にも千日前にあった大阪歌舞伎座に出演させていただいていました。道頓堀の中座にもよく出ていました。最近では、道頓堀にある大阪松竹座の公演があるときでもなければ、大阪を訪れる機会はそれほど多くありません。当然ながら滞在中はほぼ外食なので、必ず行くお店はいくつかあります。それが楽しみです。松竹座は法善寺横丁から、歩いてすぐのところにありますから、公演期間中は法善寺に必ずお参りをしてから劇場へと向かいます。

家族で集まるときは長男の当代の鴈治郎がおいしい酒とおいしい料理にこだわがあるので、行くお店も仕切ってくれます。『キタ』だと「かが万」、『ミナミ』だと「串処 最上」などで一緒に食事をしたことがあります。私と妻だけだと、滞在先の近くにあるお店のカウンターでいただくのが好きです。季節のおすすめのものを、私たちのペースに合わせて出してくださるのがとてもありがたいですし、旬のものはやっぱりおいしい。好き嫌いありませんし、こうでなければならぬということもない私にとって、大阪の割烹の雰囲気はとても気楽でゆったりと過ごせます。

時代とともに道頓堀界限は変化を遂げ、私が若い頃とはずいぶん雰囲気が変わってしまいました。



1、2、3 大阪城の天守閣や、明治時代の近代建築を象徴する中之島の大阪市中央公会堂。大阪が誇る伝統芸能、人形浄瑠璃文楽を上演する国立文楽劇場もあり、文化や歴史を感じさせる施設が多い。  
 4、5「水かけ不動さん」が有名な法善寺横丁は、ミナミ屈指の美食エリア。  
 6、8 全国の食材と地のものをふんだんに使った「長樂」のおでんとお造り。  
 7 名だたる料理店が最良にする「久間田商店」の乾物。御専門だが「だしパック」は取り寄せ可能。1袋500円(送料別)。☎06(6641)1593  
 9、10、11 天下の台所・大阪の食文化を支える、日本橋にある黒門市場。  
 12、13 ミナミの中心地、千日前や道頓堀。かつて「鴈治郎横丁」と呼ばれ親しまれた旧精華小学校周辺も、今は観光客で賑わう繁華街に。

坂田藤十郎さん  
 (さかた・とうじゅうろう)  
 1931年、2代目中村鴈治郎の長男として京都に生まれる。1941年10月、大阪・角座で2代目中村扇雀を名乗り、初舞台。1953年、東京・新橋演舞場の公演で『曾根崎心中』の主演、お初役に抜擢され注目を浴び、「扇雀ブーム」が巻き起こる。1990年11月に3代目中村鴈治郎を襲名。2005年、京都・南座にて坂田藤十郎を襲名。屋号は山城屋。



撮影／岡積千可

法善寺横丁の「洋酒の店路」というバーには行きませんが、行きつけのおすし屋さんがなくなつたのが残念ですね。今でも行くのは、「道頓堀 今井」といううどん屋さんですが、だしがおいしいので大好きです。店の軒先には『河庄』を演じた祖父の初代中村鴈治郎について詠まれた句碑があります。岸本水府というかたが詠んだ「頬かむりの中に 日本一の顔」という句なのですが、治兵衛が花道から出てくる場面の素晴らしさを表しているんです。祖父は上方歌舞伎を代表する役者で、「がんじろはん！」という愛称で呼ばれる人気者でした。うどん屋さんのもう少し南へ行くと、千日前通りを渡って行ったところにかつてあった精華小学校の東側の通りに、祖父の家があったそうで、そこは「鴈治郎横丁」と呼ばれていたとか。私が幼少の頃に祖父は他界していますので、祖父の記憶はないのですが、今なお祖父の名残がある大阪は、上方歌舞伎にとっても、私にとっても、そして成駒家にとっても大切な場所です。



「なにわ料理 有」の一品料理。左から、わたり蟹の酢の物、ガーリックバターとベシャメルソースをベースにした帆立貝やアスパラ入り丸茄子ゲラタン、鯛の薄造り、大阪天満宮の程近くに移転したときに始めた「天神紅梅蒸し」、もち豚カレー煮込みとじゃこ山椒入りパン、土瓶蒸し、鯛あらだき、さえずり水菜、まながつお西京焼き、松茸と菊菜のおひたし、柿ごま酢、ポテトとコーン入り鱈コロケ、蒸し鮑。1品1000~2700円。

毎日替わる品書とは  
八〇品超え。  
なになわ割烹の嚆矢

なになわ料理 有 (東天満)



# 旬の地の素材を縦横無尽に使い、ライブ感たっぷりになにわ料理有

——なにわ料理有

昔から地元の新鮮な食材と遠方より届く乾物が集まる天下の台所・大阪。京の持ち味、大阪の喰い味といわれるように、素材を邪魔しない淡い味つけの京料理に対し、お客の好みの味に伝え、まったりとした深く力強い味わいに仕立てるのが大阪の料理です。北新地からこの地に一昨年移転した「なにわ料理有」は、まさにその喰い味を大事にする板前割烹。ここをよく知るお客は、カウンターを挟んで思い思いに一品を注文し、ご主人の古池秀人さんとの掛け合いで献立を決めます。「素材の持ち味を生かしながら、何らかの手を加えて工夫を凝らします。まったりとした味を出すには、何よりだしが大事。うちはすべて一番だしで、甘すぎず、辛すぎず、濃すぎず、薄すぎずの喰い味に仕立てます」。

品書きを見ると、お造りから揚げ魚、旬の野菜、酒肴、ご飯などの料理が八十数品。仕入れた食材や予約客の好みを思い浮かべながら毎日古池さんが綴り、オープンぎりぎりまで仕込みを続け、ライブ感たっぷりにもてなします。大阪人好みの鯛や鰻、鯨や鴨肉、野菜は浪速野菜をはじめ、洋野菜やハーブなど、全国の食材が一堂に。いいと思うものは何でも取り入れ、たれや薬味、盛りつけにも凝り、コロッケやグラタンも遊び心のある和食に仕立てています。

豊富な食材と、卓越した料理人の技と味覚をもって作られる大阪の味。どんな好みにも応える懐の深さがあります。



上・近海や地元でとれる魚介や野菜を使用。  
左ページ右上・鯛はお造り、煮物、焼き物にして余すところなく使う。  
同右下・北前船で運ばれた乾物を使うのも大阪ならではの「にしん茄子」は焼いて地漬けた茄子にあんをかけ、家庭と違う仕立てに。  
同左上・鴨の筋でとっただしや一番だしを煮つめたたれと柚子の香りで楽しむ「松茸と河内鴨のつけ焼き」。  
同左下・古池さん(中央)が中心となり、浪速の喰い味を提供。



真昆布とかつお節でとる、まったり味の一番だし(手前)をベースに、昆布だし(中)、鰻だし(奥)などを使い分ける。

橋本正彦さん  
〔「ストラスブルゴ」アドバイザー〕  
吉田麻子さん(料理家)  
推薦

店のしつらい、スタッフの動き、親父の古池氏の対応は非の打ちどころがありません。お客さまに紹介しますと、皆さん料理の味と品のよさを気に入られます(橋本さん談)。

## なにわ料理有

大阪市北区東天満1-9-17  
☎06(6232)8558  
🕒17時30分～22時30分(LO)  
日曜・祝日定休  
一品料理は1名1万～1万2000円目安。  
おまかせ9000円～。要予約。





# 大阪ならではの芳潤でうまみのあるだしが決め手

お料理 宮本 (東天満)

大阪屈指の日本料理の名店「本湖月」で八年間修業を積み、三二歳で独立した宮本大介さん。聚楽壁に網代天井、名栗の柱や煤竹を用いた数寄屋の空間でお客を迎え、丸五年が経とうとしています。オーナー当初は茶懐石に則った端正な料理、骨重の器を使ったもてなしを提供していましたが、今は大阪らしい気楽さや楽しさも大事にし、少しずつ献立を見直すようになったといいます。

ほとんどせず、ほぼ昆布のうまみとかつおの香りだけ。椀種と一緒に味わったときにいちばんおいしいと感じてもらえるだしを目指しています。「一番だしも椀種もお客に出す直前に仕上げ、昆布だしの中でゆっくり加熱した鱧真丈はふんわり柔らか。芳潤なだしを芯に、さらにおいしく、最高の状態に仕上げています。また、器は現代作家のものを好んで使います。今は秋の味覚を辻村塊氏の器に。培った技と自分が目指す味を柔軟に折衷し、楽しくおいしい時間を提供しています。



上・椀種に寄り添う、昆布をさかせただしをはった松茸と鱧真丈の煮物椀。真丈に使うすり身は上品な味わいの鱧100%。  
下右・華やかな秋の八寸。かます棒寿司、才巻きうま煮、からすみ、わたり蟹イクラあえなど。  
下左・和やかな空気を大切にする宮本さん。

浅田八代江さん  
(ジュエリーデザイナー)  
吉田麻子さん(料理家)  
推薦

ご夫婦で切り盛りされ、落ち着いた雰囲気ですりげないサービス。お友達と何うことが多い、器づかいもお上手で、構えずにいただけ、分量も程よいのが女性好みです(浅田さん談)。



## お料理 宮本

大阪市北区東天満2-10-28  
フロアライト南森町102  
☎06(6809)6990  
◎18時~20時30分(入店)  
水曜定休  
おまかせ1万2000円。  
要予約。

# アイディアのさいたひと皿も丁寧な下ごしらえあつてこそ

## 北新地 弧柳 (北新地)

昔から生食文化があり、白身の魚が好まれる大阪。「大阪のかたは値打ちがあるものや新しいもの好き。新鮮な魚でもそのまま出すことなく、組み合わせの相乗効果によって生まれるうまみを楽しんでいただきます」とご主人・松尾慎太郎さん。「魚庭」と名づけたお造りをコースのメインとし、食べ合わせを計算した調味だれや野菜が添えられます。

大とろには濃厚な卵黄醬油を……と個性に富み、一種ごとに味をリセットできるよう日本酒が添えられます。続く煮物椀は大阪らしい鯨の尾の身と尾っぽの「おぼけ」を椀種にし、相性のよい水菜や勝間南瓜で色鮮やかに。焼き物のどぐろ松茸巻きには菊花土佐酢あんとすだちの代わりにフィンガーライムを添え、組み合わせの妙と折衷の楽しさで深い味わいを生んでいます。同じ季節が巡ってきて、新しい美味を求め、献立は毎年更新。独自の進化を続けています。



上・極上の魚が揃う「魚庭」。  
天然まぐろ、明石鯛とかます焼き霜、つぶ貝、鱧焼き霜と鱧のすり流し。  
右・野菜も楽しめる鯨と水菜のハリハリ椀、のどぐろ松茸巻きの炭火焼きと河内蓮根うに醤油焼き。  
下・法善寺横丁の「浪速割烹 弧柳」に12年勤め、独立した松尾さん。



浅田八代江さん (ジュエリーデザイナー)  
村田吉弘さん (「菊乃井」3代目主人)  
推薦

僕は浪速料理のよさは割烹で発揮されると思っています。ここは、京都とは違う大阪の味を、従来の浪速料理よりも洗練させた形で楽しませてくれます。注目の一軒です(村田さん談)。

### 北新地 弧柳

大阪市北区堂島1-5-1  
エスパス北新地23 1階  
☎06(6347)5660  
◎18時～21時30分(入店)  
日曜・祝日定休  
おまかせ1万6000円、  
季節限定コース2万2000円～。  
要予約。

# おでん種によつてだしも替える絶妙な味加減を 長樂(北新地)

土地ごとの味が楽しめるおでんの中でも、大阪のおでんはご当地ネタが豊富。鯨の皮や舌、たこ、牛筋などが入り、食材も供し方もバラエティに富んでいます。ここ「長樂」では庶民の味のおでんを料理店の味に進化させ、旬の食材にひと手間、ふた手間かけて一品ずつ提供。かつお節、昆布、野菜、鶏ガラ、牛骨などで五時間

かけてとつただしが素材を引き立て、よりおいしくするためにおでん種によつてはだしも替えています。例えば、すっぽんや蛤のおでんにはそれぞれのだし、レタスはふかひれのだしを合わせ、薬味もその都度替わります。

「おでんの域を超えた一品料理として味わっていただけるよう、何かしら手をかけています。旬の食材を中心に、単調にならない流れで季節ごとのおでんを召し上がっていただきます」と語るご主人の大迫博志さん。北新地の高級料亭で三三年勤務した経験を生かし、おまかせには前菜やお造りなどの料理も組み入れ、おでんはお客の好みに合わせたセレクトをしてくれま



上・右上から時計回りに、大根、蛤、レタスとふかひれ、すっぽん、半熟玉子、さえずり(鯨の舌)。  
下右・おまかせの前菜。いが栗と銀杏、柿なます、すだち釜の中はイクラ。  
下左・大迫さん(中央)と、修業を重ね阿吽の呼吸で働く若いスタッフたち。



浅田八代江さん  
(ジュエリーデザイナー)  
推薦

修業先のお店からですともう30年。主人もお気に入りのお店です。気遣いがあってご主人のお人柄でしょうか、どなたをお連れしてもファンになられます。もちろん味は絶品(談)。

## 長樂

大阪市北区曾根崎新地1-5-21  
松木興産ビル9階  
☎06(4795)8424  
営業17時~21時30分(入店)  
日曜・祝日定休  
おまかせ1万2000円~。一品料理あり。  
要予約。



# 食材も手法も自由自在に遊ぶ大阪中華

中国菜 月泉 (西天満)

中国料理の枠にとられない食材やスパイスを多用した、創意と工夫のある料理が評判となり、開店三年で人気店となった「中国菜 月泉」。「広東料理がベースなので技法は中華ですが、食材の組み合わせや味つけはさまざまなジャンルの料理をヒントにしています。旬の食材で日本の季節を感じてもらい、香辛料や酸味を

使い分けながらお酒を引き立てるようにしています」とご主人の岡田三四郎さん。小皿に盛った前菜は、ピータンの卵豆腐には釜揚げしらすや松茸をのせて実山椒とザーサイをアクセントにし、チャーシューにはハマナスの花のリキュール「メイクイ」に漬けたいちじくをトッピング。たこは青ねぎベースの山椒ドレッシング

であえるなど、味の濃淡や香りをきかせたメリハリの構成です。さらに、定番の海老の塩卵炒めにはトリュフオイルと黒こしょう、大根餅はさんまの醬とすだちの酸味を添え、和洋の素材が縦横無尽に使われます。おまかせコースの料理はお客様の希望によって変化させ、量や品数も調整してくれます。



上・海老の塩卵炒め(奥)と、さんまの身と肝のペーストがのる大根餅(手前)。中国茶は600円〜。  
下右・前菜6種。右奥から時計回りに、チャーシューといちじく、かんぱちのスモーク、フォワグラとナッツ、ピータン卵豆腐、たこの山椒あえ、よだれ鶏。  
下左・シノワズリな空間で腕をふるう岡田さん。

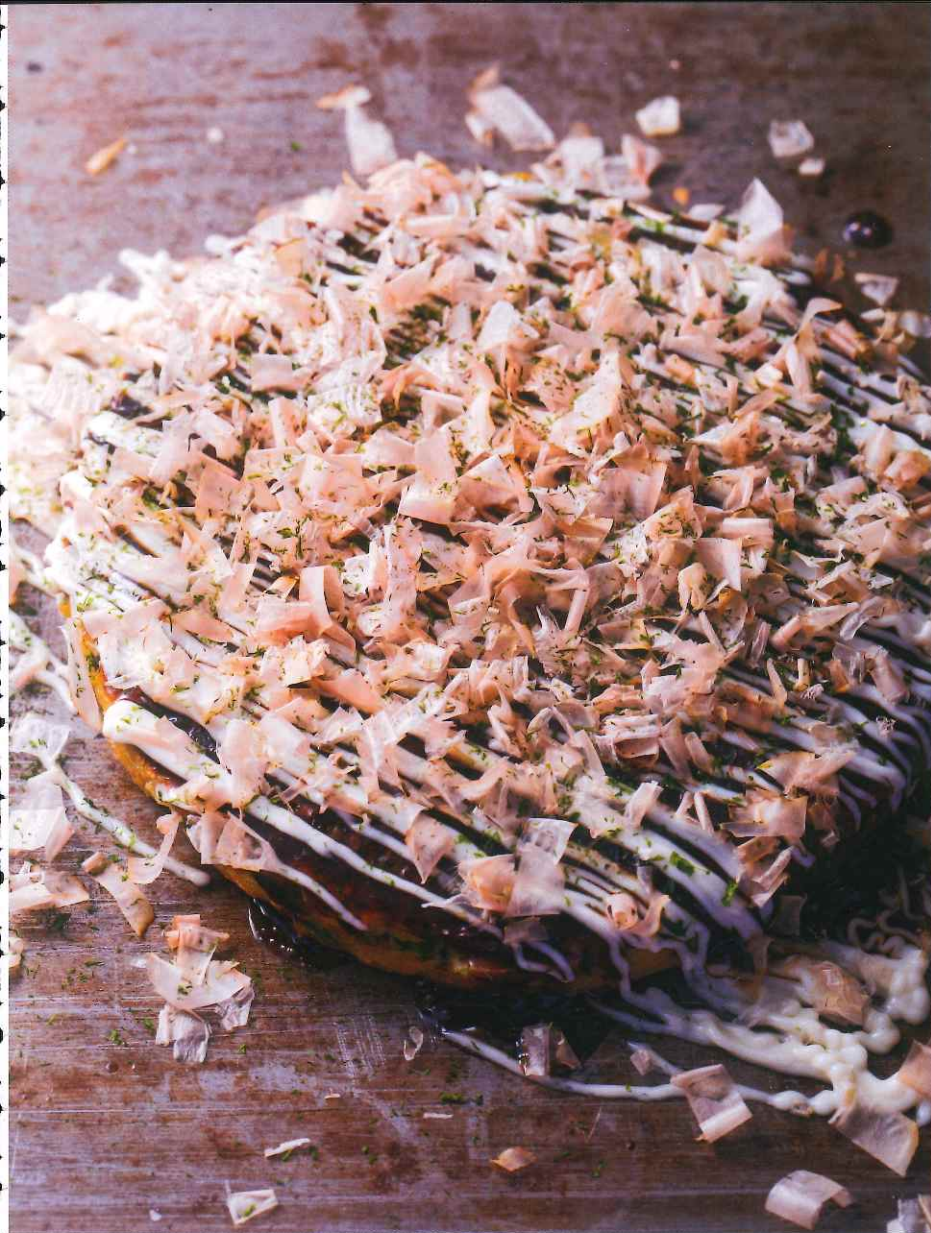


## 中国菜 月泉

大阪市北区西天満1-6-4  
☎06(6366)0055  
🕒18時~21時(入店)  
日曜定休、月1回不定休  
おまかせ6000円〜(税込み)。  
要予約(毎月1日より翌月の予約を受け付け)。

## 吉田麻子さん(料理家) 推薦

どれもひと工夫があって、繊細でいて力強いお料理。月替わりの大根餅や青菜炒めはいつも楽しみにしています。インテリアも素敵で、日本の骨董でいただけるのも魅力です(談)。



上右・手前から、コース料理の「五島産ハガツオの軽いマリネと広島・梶谷農園の野菜のサラダ」、「河内鴨と季節野菜のココット焼き」。上左・焼き上がりまで20分少々。「牛すじねぎコンニャク入りお好み焼き」1880円(税込み)。下・息びったりの中川姉弟。ワインは自然派を中心に200種ほど。



### パセミヤ

大阪市北区中之島3-3-23  
中之島ダイビル3階  
☎06(6225)7464  
◎19時~23時(入店)  
不定休  
コース料理  
「気晴らしメニュー」  
4200円(税込み、  
前日までに要予約)。  
お好み焼き、焼きそば、  
焼きうどん各880円~。  
4名までで要予約。

リオネル・ベカさん  
([「エスキス」]シェフ・エグゼクティブ)  
推薦

お二人の温かくフレンドリーなお人柄が楽しいお好み焼き屋さん。高い技術で作りに出されるお好み焼きの食感や味は完璧なバランス！素材それぞれの水分をコントロールする職人技には驚かされます(談)。

長い鉄板を使い分け、弟の中川善夫さんが料理を、姉のちえさんがお好み焼きを焼き、自然派ワインも楽しませてくれる「パセミヤ」。ひと口にお好み焼きといっても、大阪では店ごとの味があり、こちらには想像以上にふんわりとして柔らかく、生地全体にキャベツの甘みを感じられませす。「キャベツメインのシンプルなお好み焼きで、空気を含ませるように混ぜるのがコツ。初めてのかたは粉が少ないことにびっくりされます」とちえさん。北海道産の製菓用の小麦粉や野菜だし、季節

ごとにキャベツの産地を替えるなど、小さなこだわりを重ね、形を整え、丁寧に焼き上げています。  
お好み焼きや焼きそばは単品でいただけますが、善夫さんがセレクトする個性豊かなワインと四品の料理からなるコースの「気晴らしメニュー」をオーダーし、お好み焼きで締めるのが、おすすめの流れ。大きさは調整可能で、おなかに余裕があれば裏メニューの「ホームラン焼き」もぜひ！贅を尽くした極めつきの鉄板メニューが堪能できます。

# 料理もお好み焼きも。充実の鉄板焼きパセミヤ(中之島)



上右・手前から、伏見唐辛子、  
銀杏とむかご、マッシュルーム、  
帆立貝、かき。満腹になったら  
ストップをかけるスタイル。  
上左・トリュフとコンテチーズの  
コロケとコースにつく野菜。  
グラスシャンパンは1300円〜。  
下・今木さんが揚げたてを提供。



**吉田麻子さん(料理家)  
推薦**

季節の食材や大阪らしい食材が贅  
沢に楽しめるお店。細部まで計算  
された女性ならではの美しい串揚  
げが、上質な油でカラッと揚げら  
れています。2階のシャンパンバ  
ーもおすすめです(談)。

**ワサビ**

大阪市中央区難波1-1-17  
☎06(6212)6666  
◎17時~21時30分  
月曜定休  
おまかせコース  
3500~1万2000円  
(本数で値段が変わる)。  
要予約。

手に持って串をスツと抜きながら食べる  
串揚げは、大阪の人たちのソウルフー  
ドの一つ。B級のイメージを持たれがちで  
すが、ここ「ワサビ」の串揚げは見ての  
とおりの美しさ。ころもは薄くてカラッ  
と揚がっており、ひと串ひと串に手の込  
んだ仕事が見えます。  
「串揚げは、油で揚げる以外は何を  
しても許される、自由で変化に富んだ料  
理です。家庭では作れない串揚げを楽し  
んでもらいたいので、さまざまなジャン  
ルの料理をヒントに素材の組み合わせや

ソースを工夫しています」と店主の今木  
貴子さん。帆立貝にはオレンジ風味のソ  
ース、マッシュルームにはきのこペース  
トを詰めるなど、淡泊なもの、スパイシ  
ーなものなどで変化をつけているので食  
べ飽きることがありません。そして、何  
よりうれしいのは胃にもたれないこと。  
油を吸う量を最小限にするために生パン  
粉を挽いて細かくし、米油でサクッと揚  
げています。串揚げは常時三〇種類ほど  
用意し、お店おすすめのシャンパンと合  
わせると、いくらでもいただけそうです。

**シャンパンにも合う  
新味あふれる串揚げ  
ワサビ**  
(法善寺横丁)