

16.大阪の食文化に触れる

総本家浪花そば



道頓堀治平



串処最上 心斎橋店



道頓堀 今井 本店



一日目の昼食でそばコースを頂きました。味付けはいわゆる関西風で薄味。個人的にはとても好ましかったです。目当てのうどん屋(今井さん)が定員オーバーで予約が取れず老舗の蕎麦屋(総本家浪花そばさん)にしたが、実は大阪もそばの文化はあり、古い。日本列島は南北長いので地域によって蕎麦、小麦それぞれ育ちやすいものが常食として発展していった過程があるそう。夜は鰻・鰻コースを会社全体の会食で頂きました。ここはフグもやっていて夏は鰻を出しています。大阪は瀬戸内からの鰻、下関など西日本からのフグ、愛知県や九州からの鰻と、食材が集まりやすいのかもと思いました。しかし鰻のしゃぶしゃぶはなぞでした…。季節柄、鰻美味しかった！

幹事さんねぎらいを兼ねた会食では串揚げを頂きました。二度付け禁止で有名な串揚げですが、こちらはとても上品で工夫が冴えたものばかりでした。様々な串が出てきて、最後まで飽きずとても良かったです。また仕切るママがモロ関西マダム。ちゃきちゃきで提供も楽しく最後まで楽しい食事でした。

最終日には初日に行けなかったうどんの老舗、今井へ名物きつねうどんを食べに。味がしみ込んだ大きなお揚げさんにネギ。出汁がとてもおいしくあっという間に完食。もちろんおつゆもすべて飲み干しました。オリジナル山椒七味もいい香りと辛みでいいアクセントになっていました。

ここまであえて関西のスタンダードなものには触れませんでした。が、やはり沢山のお好み、たこ焼きの看板を見ますし、うどんも揚げ物も小麦。改めて粉もん文化だなあと感じました。今回暑すぎで食欲が落ちてしまった。そして万博は全てが混んで何も食べられなかった(コンビニ...)のが心残りでした。でも大阪はやはり楽しい。また今度来たときは鶴橋などのコリアンタウンへ焼肉を食べに行きたいです。カレーも独自文化があるようなのでこちらも次回は食したいです。

森口

