

ひとあるき、
まちさんぽ

大正編

川と海に囲まれた街には、 夢がたくさん咲いていました。

人が歩く出会いが生まれます。ちよつと、そこまで、ひと歩きして、まち散歩。
第8回目は、古くから水運や造船で栄えた大正駅周辺を歩いてみました。

あんこをもっと、食べてもらいたい。

A 今回のまちさんぽは、大正駅前からスタート。大正通を南下するとすぐ右手にあるのが**大六堂 大正駅前店**。創業大正6年というのが店名の由来。店主の今岡隆博さんで3代目にあたるそう。「ぼんぼん船」や「浪花繁昌」などの代表菓や季節の生菓子に加えて、最近では洋菓子からヒントを得たものも販売。中でも昨年11月からの新製品、もちパイ「縁」は、その名の通り様々な縁があつて誕生したのだとか。サクサクの生地と十勝小豆を使ったあんこのやさしい甘さが好相性でした（もちパイ「縁」1本 183円（税込））

昼も夜も、ほっこりしてほしい。

B 大正通を三軒家の交差点から大浪通に出て少し歩くと、とてもあつたかそうなお店が。栗原道子さん、博美さん、母娘が営む**島添食堂**です。以前ガスパイル食堂に勤務されていた道子さんが、偶然この場所が空いていたからと思いついて3年前に始めたお店で、内装も家族や友人で仕上げたとのこと。お昼は、玉ねぎをたっぷり使ったカレーランチ（サラダ付き600円（税込）の一品。夜はカレーの他に旬の素材を使ったお惣菜も人気で、手作りにこだわった、やさしさあふれる味わいでした。



C 大正通に戻り、少し脇に入ったところにある隠れ家的建物が、町屋を改装した「大正 AVALON」。その1階にはインドカレーとネパール料理の店**サレガマ**があります。店名の意味



を尋ねると、インド音楽の世界で「ドレミファ」を意味するのだそう。料理は、材料にこだわり、手間ひまを掛け、手抜きをしないことがモットー。「時間がかかっても、一番おいしいものを食べてほしい」とオーナーの石井隆義さん。「音楽とカレーのコラボで人を楽しみたいですね」とも話していました。（Bランチ780円、チャイは1100円（税込））

同じモンゴロイドとして リスベクト。



D そのまま2階に上がると、ちよつと異空間が。そこは、オーストラリアの先住民「アボリジニ」の民族楽器「ディジュリドゥ」を専門に扱う日本で唯一のショップ**Avalon Spiral**です。オーナーの三上賢治さんは、以前はカメラマンだったのですが、英国でこの楽器に出会って以来、自ら演奏をしながら日本での普及に努めているとのこと。やがて現地にも赴き、歌うように奏でる演奏方法を学び、さらに世界観が広がったそう。「将来的には環太平洋モンゴロイドギャラリーを開きたい」と夢を語っていました。（ディジュリドゥ教室4回1万円（税込））

身体の中からキレイになる料理を。

E 今度は大正通を北上すると、右手にある大きな看板が目印の**みーとdeミート**。オーナーの小谷浩さんが、ミートソースのバスタが好きすぎて6年前に始めた店です。お母さんのレシピをベースに自分で腕を振るうつもりが、シェフの小川純（さん）（写真）と出会い、メニュー関連を二切任せることに。1年前からは、有機栽培や無農薬・減農薬にこだわった野菜料理も加えて、二人三脚で、おいしいだけでなく、食の安心や安全も考えた料理を提供しています。（バスターランチ6種の選べる麺+3種の選べるソースのバスタ、スープ、サラダ、フオカッチャ850円（税別））



いろいろ食べくらべた完成型の味。

F 引き続き大正通を駅に向かっていくと、「寄っていつてくださーい！」と元気のいい声が。声の主は、たこ焼きと唐揚げの店**やーまん**の店長、新城勝太さん。1年半前に独立してこのお店を始めたそう。昔ながらの「外はカリ、中はトロ」のたこ焼きは、濃いめの出汁で溶いているので、周りの店と違って焼き色も濃いのですが、味はしつかり。だから、「塩で食べていたんだけど、味の違いを比べてもらえると思います」と。秋には駅の北側に、念願のたこ焼き居酒屋をオープンするそうです。（たこ焼き9個300円（税込））



- A** 大六堂 大正駅前店 大阪市大正区三軒家西1-16-4 TEL.06-6551-0542 9:00~20:00 無休
- B** 島添食堂 大阪市大正区三軒家東1-13-7 TEL.06-6555-8238 11:30~13:30/18:00~23:00 (L.O.22:00) 土日祝休
- C** サレガマ 大阪市大正区三軒家東1-20-19 大正AVALON 1F TEL.06-6555-0239 11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:00~22:30 (L.O.22:00) 不定休
- D** Avalon Spiral 大阪市大正区三軒家東1-20-19 大正AVALON 2F TEL. 06-4394-2338 11:00~19:00 火休
- E** みーとdeミート 大阪市大正区三軒家東1-18-9 TEL.06-6555-9080 11:30~15:00 (L.O.14:30) / 17:30~23:00 (L.O.22:30) 月休
- F** やーまん 大阪市大正区三軒家西1-16-5 TEL.06-6552-7511 11:00~22:00 不定休(月2回)
- G** 松栄 大阪市大正区三軒家西1-5-22 TEL.06-6554-8970 17:00~23:00 火休
- H** 乃ノ家 大阪市大正区三軒家西1-15-16 TEL.06-6553-9889 17:00~24:00 (L.O.23:00) 無休
- I** 牛串しま 大阪市大正区三軒家東1-2-5 1F TEL.06-6555-6191 17:00~25:00 水休
- J** 日本酒場 大正ライオン 大阪市大正区三軒家西1-17-7 1F TEL.06-6555-3007 17:00~24:00 不定休

励みになります」と愛らしい笑顔で迎えてくれました。看板メニューは、サクッと軽い衣が自慢の串カツと、甘めの味噌味が人気のどて焼き。「他にもいろいろ揃っているから、ぜひ食べに来てね」と元氣よく答えてくれました。（串カツ盛り合わせ 10本 1000円（税込）で焼き 1本120円（税別））

こだわりのないのが、こだわりのなんです。

H そろそろ高架下にも灯りが。おでんと天ぷらの店**乃ノ家**は、イタリアンの店を12年経営してきた行政給至さんが5年ほど前にオープン。今では店長の引田陽平さん（写真右）に全幅の信頼をおいて任せているそう。出汁が決めの手のおでんは生姜味噌が辛子で、また、カラッと揚げた天ぷらは、塩かおでん出汁で頂きます。泉州名産がちよ（ネズミゴチ）の天ぷらやどじょうの唐揚げなどの変わり種に加え、昭和レトロな雰囲気の内にも楽しい、味のある店でした。（おでん盛り合わせ900円（税込））



I 「乃ノ家」の行政さんを兄のように慕っている島袋恒司さんが、大正の様々な店で働いた後、昨年9月に開店した**牛串しま**。まだ真新しい店内には、いつも地元の方々が集まっています。じっくり炭火で焼き上げた牛串は自慢の味噌ダレで、特にホルモンには「こだわって仕入れており、臭みがなく脂の甘いものを求めて方々の市場を探しているそう。今年では地域のイベントにも参加して、大正全体をみんなで盛り上げていきたいですね」と目を輝かせていました。（バラミノ各180円 小腸150円（税込））



大正の街の『百獣の王』をめざして。

J 迎りが暮れてくると、あちらこちらの店が賑わいだします。大正通に面した**日本酒場 大正ライオン**もそんな店の一つ。内装業を営むオーナーさんが、大正には少ないバルタイプの店をと考えて出店。店長の甲斐裕貴さんが、「日本酒と鴨料理をお店の特長に」とアイデアを出したそう。今ではそれが名物となつています。「女性スタッフが多く、また日本酒ベースのサングリアもあるので、女性入でも気軽にどうぞ」という、陽気で気さくな和酒バルでした。（鴨のローストステーキ980円（税込））

「リトル沖縄」の呼び名もある大正は、それ以外の魅力もたくさん詰まっています。また地元の方々の横の繋がりをとても強く感じたアイランドでした。機会があれば、ぜひ訪ねてみてください。