

街ingいばらきおすすめ

街ingいばらきおすすめ

茨木の『いっぴん』

くいしんぼう 入交 享子

街ingいばらき10周年の『食』を任された私は、仕出し弁当注文を躊躇していました。まちづくり塾のOBとして、そして中心市街地活性化フォーラムなどを通じて学んだことを形にすべきだと考えていました…そして、何より街ingらしさを求めています。

「まちづくり」の生徒の声が脳裏をよぎります。「先生、なんで中高年層が商店街を使うか分かったわ！みんな、モノを買うだけじゃない。人と人のつながりも買っているんや！あの店のあの人がいるから行くんや。」「でも、使う人が減ったらお店自体が無くなってしまふ。それが商店街の衰退につながる。若い僕等も商店街のお店のことをよく知って、使わないといけないんですね。」「先生、インタビューに行ったら、ものすごく親切にお話を聞かせてくださり、おまけもしてもらっちゃいました。しかも、とてもおいしいですよ！皆に食べもらいたい！」今年の2年生も授業中に阪急本通り商店街を中心にフィールドワークに出ていました。彼らからの情報も取り入れながら集めたものが今回の『いっぴん』でした。紙面をかりてそのこだわりを紹介したいと思います。

利宝のオードブル

和食の店ですがオードブルとあるので内容は洋風。他の食材をお知らせして「和」にこだわって作ってもらいました。なぜ、この店を選んだかと言いますと。黒井の清水の大茶会でボランティアスタッフのお弁当を出してくださっていますが、「仕事が丁寧」つまり包丁づかいが見えるのです。2日間を魚庵すし若と利宝で担当されていて、毎年どんな仕事が見えるか楽しみです。今回皆さんが取りやすいように、盛り付けも工夫されていましたね。「見た目」も「味」も楽しみました。



すし栄の箱ずし

茨木心斎橋の寿司栄の大阪寿司

です。大阪にいなながら「大阪寿司」を知らない方も多くおられるのでは？という思いで選びました。宝寿司も愛着のあるお店ですが、お寿司の種類が違います。この箱ずしは生のままではなく、それぞれに料理が施されています。

さばやの鯖ずし

鯖寿司はちょっと苦手…という方も「美味しい！」と召し上がっていただいていたのが嬉しかったです。フィールドワークに出かけた小浜。若狭湾でとれた鯖を京や大坂で食するにはこういった工夫が必要だったのです。まだ、新しいお店ですが、夕方行くと売り切れています。

メサベルテのサンドウィッチ

商店街には個性豊かなパン屋さんが沢山あります。サンドイッチは食パンを焼かずに食べるので、店のNo.1商品が食パン（匠食パン）を選びました。生で食べるのがおいしい食パンです。無添加も売りです。

大黒屋のホットドック

パン屋銀座の中で老舗中の老舗！中でもホットドックが有名です。

これが？と思うところが面白い。お店の中は何時もいっぴいで自然と一方通行でレジに向かっていきます。

とり糸のコロッケ

商店街の中央。老舗で高級な肉を扱っているのに庶民的なお値段でコロッケがあります。肉じゃがコロッケとカレーコロッケが人気なのだそうです。

福原商店のたこやき

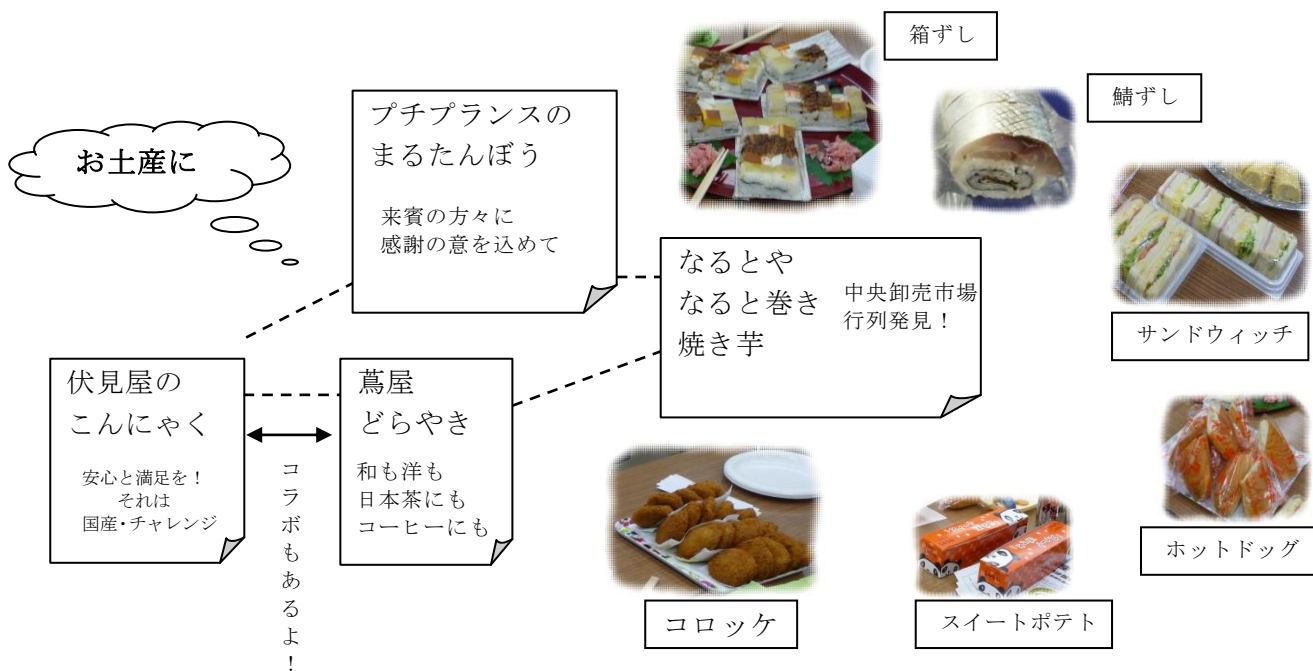
粉もんはもっと選びたかったですが、ここまででお腹一杯ですね。生徒が紹介してくれた「体に優しい」たこやきを100個も買いました。

フロrestaのネイチャー

「だしがいのち」だと聞き、山崎屋さんで上等のだし昆布と削り鰹を購入して、一番だしをとり美味しいたこ焼きを作りましたよ。その出しのうま味に、「何もつけなくてもおいしい」と生徒は感激しています。体にやさしいというのが食べたら良く分かる。だってお母さんの作る家のドーナツの味がするもの…本当に懐かしい気がするのです。材料と油にこだわりあり！

らんらんのスイートポテト

水屋さんで焼き芋！？がすっかり定着しています。冷めてもおいしい焼き芋が売りですが、ずっしり重いスイートポテトも人気です。シンプルなものほどその良さが分かりますね。



「お土産」ってうれしいものですね。昔の結婚式では引き出物の中に、家で待つ人のためのごちそうがありました。折箱の中身が楽しみだったのは私だけでしょうか？

今回用意したものはプチプランスの「やきたてまるたんぼう」というバームクーヘン。バームクーヘンといえば、クラブハリエ（たねやの洋菓子部門）が有名ですが、地元にもあるんですよ！

和菓子屋も沢山ありますが、今日は葛屋見付山店のどら焼きです。こちらの若主人は和菓子にとどまらずチャレンジされていて、伏見屋さん（定例会会場、福嶋屋のすぐそば）とのコラボ商品もあるのですよ。ご存知ですか？そういったつながりが生むものも知っていただきたいと思いました。

伏見屋こんにやくは「子ぶた注意報」という若い女性向け？の商品も出しています。でも、私は現代の日本人の食生活を思う時、老若男女がこんにやくを食べてほしいと思っています。使っただきやすいようにあく抜きしなくても良いものを用意しました。

それと同時にさつまいもにも熱視線を送っています。保存性・栄養学的にも優れ、「減災」を考える時、そばにあってほしいものの一つです。栽培の手軽さからも異世代をつなぐものになりそうです。さつまいもを仲立ちにまちづくりを進めて行こうと画策しています。お楽しみに！今回は特別に、皆さんが日頃は行かれない中央卸売市場のなるとやさんの焼き芋となると巻きを用意しました。

街ingのくいしんぼうが集めた食材、お楽しみいただけただしょうか。 次回もあるかな？