

「大阪人は〈だし〉の味にうるさい。大阪だけでなく、「関西」では〈だし〉の取り方の良し悪しが問われる。「関西の薄味」に良い〈だし〉は欠かせない。色は薄い、「旨み」の濃いのが「関西料理」の特徴だと思う。そんな事もあり、きょうはおいしい〈だし〉の素材を提供してくれる店を紹介したい。店の名前は「浜弥(はまや)」と言って、「鶴橋」にある。

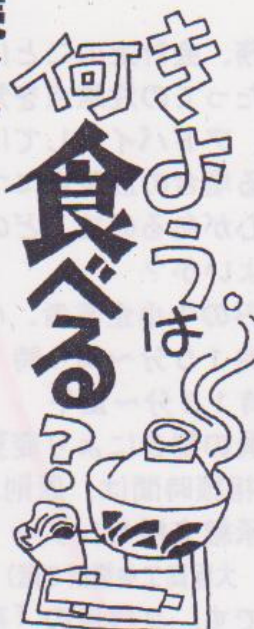
この辺りに出かけた事が原因である。きょう紹介する店も、「鰹節」の良い「香り」に誘われて入った。JR環状線の「鶴橋駅」から「千日前通り」を東に進み、「ソカイ道路」との交差点を右に曲がる。「近鉄」のガードをくぐった最初の角に店がある。「香り」も看板の代わりになる。「食堂」ではないので席はないが、「香り」の元になる物が陳列してある。〈だし〉

の取り方も丁寧に教えてくれる。おいしい〈だし〉を味わってもraithたい気持ちに応対からも伝わる。

ゆんか」と命名された〈だしパック〉は便利で重宝する。〈だし〉の素材には、「動物性」と「植

っている。〈本和香糖(ほんわかとう)〉と名付けられた〈砂糖〉もある。これは、「国内産原材料」や「無添加」にこだわった〈旬香〉にも使われている。

店は、「質実剛健」を絵に描いたようである。先代から続いて、「和の心」を伝えてきた事は「店構え」で分かる。「鶴橋」は、一見ゴミゴミしている。でも、良い品を客に提供しようとする店が多い。その想いを感じ取れば、街への愛着もわいてくる。



武田 雄二

最終回

続々々

鶴橋 浜 弥

〈鰹節〉を使った商品には〈花かつお〉・〈だしかつお〉・〈だしパック〉・〈粉末だし〉などがある。〈旬香し

物性」の物がある。「昆布」は「植物性」の素材の雄である。この店では〈道南産天然昆布〉・〈耳昆布〉を扱

している。その画面からは、商品への自信も読み取れる。食の「大阪」を象徴する「鶴橋市場」に接したり。

大阪市生野区鶴橋2-5-18。06・6731・4385。営業時間6時〜17時。定休日：日曜・祭日、第2・第4水曜(変更あり)。