

特集◎大阪のほんまもん [第一部]

土井善晴さんと行く

食の都で美味三昧

土井善晴・案内人 酒井香代・文 日置武晴・写真
Yoshiharu Doi Kayo Sakai Takeharu Hiohi

全国から新鮮な魚や野菜が集まる大阪は、食福の都。目利きが選ぶ食材や料理屋の贅沢な味、簡素ながら実のある庶民の味まで、大阪生まれの料理研究家・土井善晴さんに、大阪のほんとうの美味を教えてくださいました。

目利きが揃えるうまいもの

「黒門市場くろもんいちばには、私の先生がようさんいてましてん」

土井善晴さんは、大阪の料亭で修業していた時代、休みが取れると黒門を訪れていたそう。今も、これという日の食材は、黒門から取り寄せているという。

さっそくミナミの「日本橋」地区へ。「にほんばし」ではなく、「にっぽんばし」。江戸時代には、幕府の管理下にある公儀橋だったというから、目抜き通りだったに違いない。江戸後期、橋の近くに魚商人が集まったのが



黒門市場のルーツで、明治三五（一九〇二）年に公認市場として認められた。

アジアからの観光客も多く、大変な人出だ。そんなお客さん目当てか、店の一角に簡単なテーブルと椅子を置いたイートインを備える店も増えている。「プロデュースマーケットやすい」にも、季節の生ジューススタンドがあった。

「しろ菜、懐かしいなあ。お揚げさんと炊いて昔はよう食べたけど。べったんこの関西独特のタマネギも美味しいよねえ」

平たいタマネギは、「泉州黄玉葱」だ。大阪南部の泉州は、かつては日本一のタマネギ生産量を誇った。が、その形が機械選別に向かないこともあり、生産量が減っていた。しかし近年、味の良さが見直されて復活しているという。この店ではさらに地域を限定して扱っている。珍しい大阪伝統野菜も並ぶ。「河内一寸豆」は、さやに一〜二粒しか入っていない大粒の空豆。「毛馬胡瓜」は色が薄めで長い。



「プロデュースマーケットやすい」で扱う伝統野菜の数々

【右ページ】右／新鮮な旬の魚を漬け込んだ「黒門丸一」のみそ漬。取材時の魚は、サワラ、サケ、マナガツオ。魚の香をとじこめた、旨みの凝縮された逸品 左／新鮮な野菜を扱う「プロデュースマーケットやすい」で。店主・安井和男さん（右）のおすすめ、河内一寸豆の大きさに土井さんもビックリ！ 下／江戸時代発祥の黒門市場は食材の宝庫。食のプロも通う



「シャキシャキした食感で、人気ですわん」と若社長が言うと、「夏の美味しいタコと和えてよし、「ハモ皮のざくざく」もええねえ」と土井さん。

高級料理の印象の強いハモ。が、夏の大阪では庶民の口にもザクザク入る。骨切りした身や照り焼きは鮮魚店に、焼いた皮は蒲鉾店に並ぶ。その皮とキュウリの酢の物がハモのざくざくだ。

こちんまりした鮮魚店「黒門丸一」には、梅雨明けから旨くなるハモの身はもちろん、ハモの子や中骨も並んでいた。ほかにも、メイタガレイ、スズキ、アコウダイ、サゴシ、カタクチイワシ……。魚たちが輝いている。土井さんは若いとき、ここの先代から「美

味しい魚は美しい」と習ったそう。鮮度がよいのはもちろん、その後の扱いで魚の味はぐんと変わるといふ。

その先代は、高級料亭専門の仲卸で、目利きとしてその名をとどろかせた。昭和三三（一九五八）年に店を構えて以来、天然の鮮魚しか扱わない伝統は今も守られている。

木箱に並ぶウニは淡路島産の「赤ウニ」だと、二代目の由井政伸さんが教えてくれた。「ウニは足が早くて粒の縮んだ方から傷む。だいたいツルンとした方を上に並べてあるでしょ。淡路島の漁師さんは鮮度に自信があるから裏向きですわ」

もちろんミョウパン処理などしていないから、上品な香りが立ってくる。



「同じ漁場で獲れても差がある。その中からとびきりの魚を選ぶのが本当の目利きなんやろうねえ。先代には『自分ができる(腕がいい)』と思たらあかん」とも教わりました。料理人はええ食材があつてのことやと」

『大阪食文化大全』によれば、大阪湾は、かつて「魚の庭」と呼ばれ、古代の内海が肥沃



上右／赤ウニを紹介する「黒門 丸一」店主の由井政伸さん 上左／氷皿には青光りするアジや、筒のように太ったキスも 下／上質なかしわを扱う「鶏肉 高橋」の手羽焼(左)。肉の旨みとブルブルの皮がたまらなく美味しい



な大地となった河内平野も「菜の庭」と呼ばれてきたという。黒門市場を歩いていると、食材の「ナニワ」が今も続いていることがよくわかる。

東へ数分歩き「鶏肉 高橋」へ。ガラスケースの中には、丁寧の下ごしらえされ、木の舟に入れられた新鮮な鶏肉が氷の上にある。電

気冷蔵庫を一切使わず氷を使うのは、その方が素材の味を落とさないからだそうだ。

「ここのご主人は厳しい人で、鶏肉に一切妥協のない人。私はその仕事を見てようけ学ばせてもらいました」

「なんや先生、来はるつてわかっていたら早めに作るのに。まだできてませんがな」と奥さんが残念そうに言う。

「ほんまもんのええかしわを、東京の人に見てもらおう思うて来ただけですから」

何が「まだ」なのか理解せぬまま、土井さんおすすめの浪速のデイープな珈琲を味わいに、向かいの「伊吹珈琲店」に入った。ミニミの商売人の休憩時間に欠かせないという濃く厚みのある珈琲を味わっていると、高橋の奥さんが扉をグーンと押し開き、「先生、出来ましたから、もいっぺん寄ってね〜」。

これまた木の舟に並べられていたのは、つやつやした手羽焼だった。「冷えてもいけるから。絶対に、レンジでチンせんといてね」ぶるぶるの身は持ち帰ってもほろほると崩れた。冷めても美味しいのは、大阪風の飾らないもてなしの温かさのせいかもしれない。

大阪の「喰い味」を歩く

黒門市場から西へ。丸一の先代に教わって、何度か足を運んだ鮎店があると言う。昭和四二(一九六七)年創業の「すし 半」だ。「先代が亡くなってからごぶさたしてますが、

気に入らん!

気に入らん、と言うから、何が気に入らんのだと聞くと、出来すぎだと言う。

「国立出のエリート官僚と言うから、冷たい秀才を想像していたら、これが実にいい奴。かなわんのよ。俺より全部上。俺が上なのは歳だけだ」と

友人は笑い、ビールをあおった。

8階の部屋を初夏の風が渡る。言葉とは裏腹に、多分彼は「最愛の娘を取られてもこの男なら仕方ない」と報告しに来たのだ。そして彼なりのやり方で、花嫁の父の「一番つらい関所」を通りぬけようとしているのだろう。

でもな、と彼は言う。「お前との酒の肴になるような欠点を、ひとつくらい用意していてもいいじゃないか」それもやさしさだろ、と言いつつ、深夜、自宅へと帰って行った。

こっちも本音だと思って、私は笑った。

 長谷エグループ

【PR】



右/道頓堀橋近くの老舗「大黒」は、土井さんも幼い頃は、家族で通ったという 左/今回はかやくご飯に白味噌汁とサワラを選んだ。ほかの惣菜も充実

この棒寿司がめっほう美味しかったんで、お土産にいいと思って」

白木のカウンターと、同じ白木のテーブル。醤油に刷毛が添えてあるのも大阪ならでは。大阪では江戸風に手で鮓を食べない。

「東京が「つまむもん」やったら、大阪では鮓は箸できちんと「食べるもん」。そこから魚の味をきちんと味わってもらえるように、シャリの味が違いますわ」と、大将。酢は効かせすぎず、少し甘めなのだそう。

「普通、棒寿司言うたら、ネタを横に向けますやん。こののは縦に大きな片身を二枚置くから、ぐるんと下まで魚がありますねん。ええ海苔やから、菌切れもいい」

「それにしても変わっていない」と、伝統が受け継がれていることに、土井さんもほっとしたようだった。

変わらぬ味と言えば、明治三五（一九〇二）年創業のかやくご飯の「大黒」もその代表だ。



甘めのシャリを大きなアジでぐるり、さらに海苔で巻く。「すし一半」の棒寿司は、大切な人に食べさせたい、とっておきの土産

「父（故・勝さん）もお客さまがあると必ずというほどここへ昼ご飯に連れてきてました。当たり前のかやくご飯ですもんけど」

飯椀の蓋を開けると、立ち上がる湯気。ふりかけた焼き海苔の香りが鼻をくすぐる。

「この味、やさしくてほんわりしてますよ。毎日毎日、同じかやくご飯を炊いてようやくできるおいしさです。力んだらこういう味はできません」

「料理は土台」と、土井さん。大阪料理の土台である昆布の老舗に向かった。空堀の「こんぶ土居」は、一流料理店や海外のシェフも買い付けに来る名店だ。真昆布の出汁昆布から、佃煮、塩昆布などが並んでいる。

「大阪は真昆布が最高級。京都では、利尻昆布が好まれるといいますけど」

どうやらこれには歴史も関係しているようである。蝦夷松前の昆布が北前船によって大量に大阪に運ばれたのは江戸中期のこと。大阪は昆布の一大集散地となったが、この時代の大阪は「天下の台所」と呼ばれたように、



「こんぶ土居」の土居純一さん（左）が持つのが川汲浜産の真昆布

全国の産物が集中し、干魚の間屋も、鰯、鰹などを背景に大阪の合わせ出汁文化が生まれた。

京都の出汁が昆布と鰹節を基本とするのに対し、大阪では料理に合わせて昆布と鰹節、昆布とじゃこなど、さまざまな出汁が生み出されたので、味や香りが利尻昆布よりしつかり出る真昆布が好まれたらしい。また真昆布は出汁に最上であるだけでなく、佃煮や塩昆布などの加工にも向いていたことが、大阪人に好まれた理由と考えられている。

この店の真昆布は、さらに北海道函館近くの川汲浜産限定だそう。

「先代が苦勞して品質向上に努め、浜に通って昆布漁師さんたちの信用を得て、確かなものを仕入れてはるんです。そんな社長自ら言われへんやろから、補足しときます（笑）。ところで最近「何年モノの昆布」なんて言われ始めてるようですよ」。

四代目の土居純一さんによれば、熟成年数と味は正比例ではないらしい。

「涼しいとこで何年保存してもええ味になりません。大阪の湿度や気温が熟成を進める。うちでは昔ながらの常温の倉庫で熟成させ、一番いい時を見極めてます」

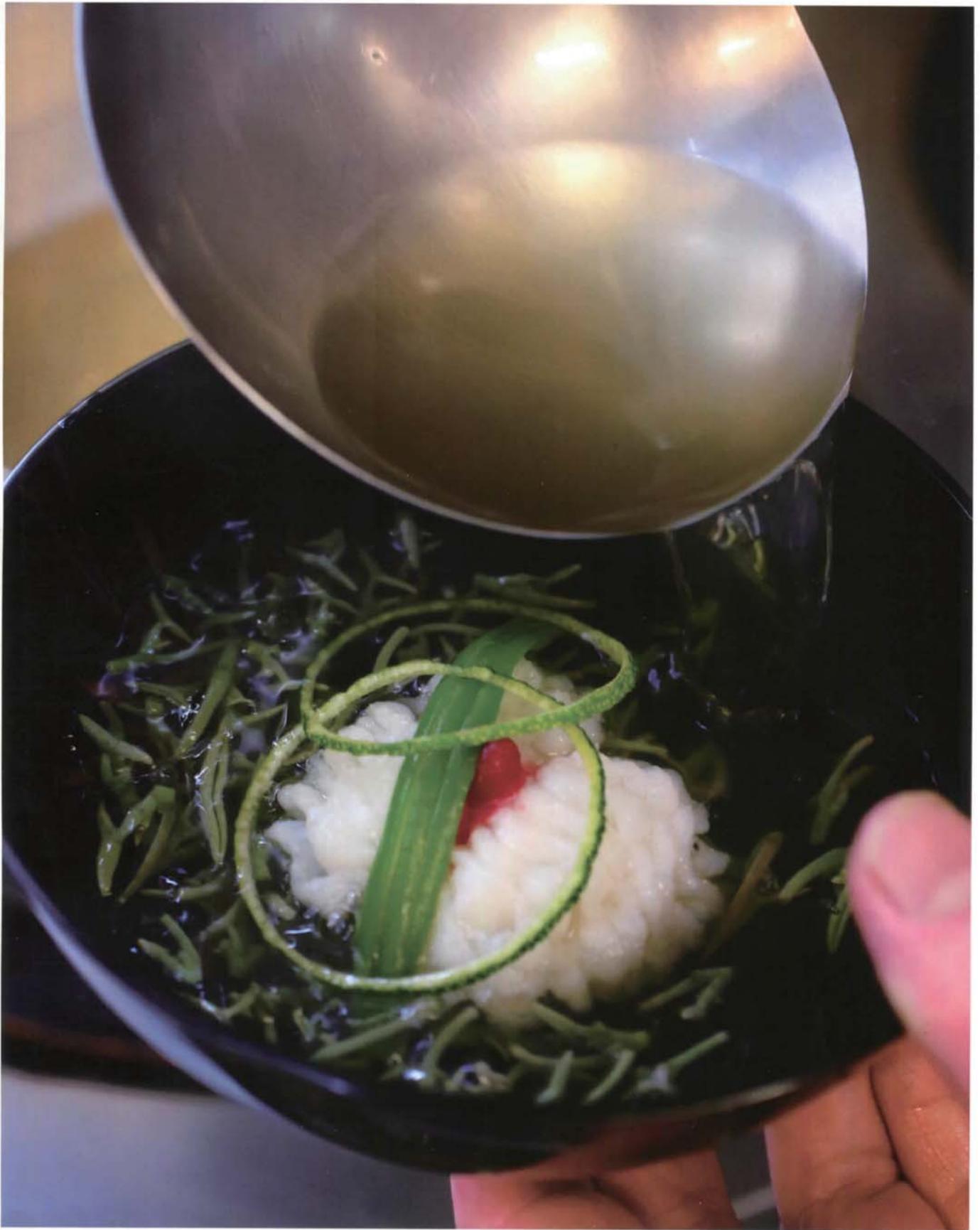
「絶品の和菓子、食べに行きましょか」向かったのは高麗橋の「菊寿堂義信」だ。小さな店で看板もショーケースの中に小さく



「菊寿堂義信」の葛ふくさ（右）は、やさしい甘さのあんこを包む葛が、口中で弾むよう。昔ながらのかき氷機でふんわりと掻いたかき氷には土井さんも思わずニッコリ。点てたばかりの抹茶をかけた氷に匙を入れると、中からふっくら炊いたつぶあんが（上）。

あるだけ。知る人ぞ知る名店だが、現在の久保昌也さんで十七代目を数える。東大寺の茶会などの時は、幾晩も徹夜で銘菓を作る。

土井さんは一度、どうしたらこんなに美味しいあんこができるか、ご主人に聞いたことがあるそうだ。返ってきた答えは「あんこを煮ているところをじっと見ること」だったという。「でもね、それこそが、あんこ炊きの



出汁文化の豊かな大阪らしい季節のお椀。ハモに梅肉、じゅんさい、三度豆（サヤエンドウ）と輪柚子を添えて。「味吉兆 大丸心斎橋店」で

「極意なんですよ」と土井さん。

久保さんが「丹波産の粒の大きい小豆を使うとかありますけど、一番のコツは一つ一つの菓子を丁寧につくことかなあ」と続ける。「葛ふくさ」は、絶品のあんこが白無垢を着たような、うぶな、忘れがたい味だった。

食客がうまいもんを育てる

近年はお好み焼きやたこ焼きなどの粉もんや、B級グルメばかりが脚光を浴びるのが寂しい限りと土井さんは言う。

「天下の台所」が培った食文化は、今も続く多くの老舗料亭を誕生させてきたし、そこから発展した、料理人と客がカウンター越しに対面する「割烹」というスタイルも大阪生まれであるのに、である。

「私は大阪には『前の海』の文化があると思ってるんです。戎っさんが鯛をしょっているのも象徴的。鯛をはじめ、大阪に来たら美味しい魚も味わってほしいですよねえ」

かつて土井さんが料亭「味吉兆」で修業していた頃、店で若主人を務めていた中谷隆亮さんに問いかける。

「いろいろな川が注ぎ込む大阪湾や瀬戸内海があるし、外海と接する場所では潮にもまれていい魚が育つ。大阪にはいい魚が獲れる地理的環境があるんです。今やよそでもするようになったけど、『活け締め』の技術も優れている。大阪の一級品の魚の味は一ぺん食べた



八寸は鯛の子や穴子ずしなど、季節感を味覚と視覚で楽しませてもらえる



「味吉兆」主人の中谷隆亮さん（右）と。久しぶりの再会で、料理談義に花が咲く

ら忘れられんはずですよ」と中谷さん。

和食は、こうした最高の食材の味をどう生かすかに尽きるとお二人。さらに大阪では食に通じた旦那衆が料理人を育ててきたということでも意見が一致した。

大阪人の会話上手に異論を唱える人は多くはない。そんな会話も、大阪料理を美味しくしてきたのだろう。考えてみれば、大阪生まれの「割烹」文化は、調理風景が見られるだけでなく、カウンター越しのコミュニケーションにも最適だったわけだ。

「高級な店でも庶民的な店でも、たたずまい

がいい店は美味しい店です。お客さんの言葉をよく聞いて育ってきたいいお店には、必ず大阪らしい気持ちがある。『もてなし』と、美味しい料理がありますよ」

ほんまもんの店の探し方を、そう土井さんは指南してくれた。

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家・フードプロデューサー。料理研究家の土井勝氏の次男として生まれる。「日本の食文化、家庭料理を大切に」を信条にテレビや雑誌、講演などで活躍している。「土井善晴のレシピ100」(学研パブリッシング)など著書多数。

さかい かよ／エディター、ライター。旅雑誌、女性誌を中心に企画・執筆のほか、「別冊太陽」(平凡社)の編集など。