

クセになる。八尾の人、まち、自然、うまいもん

Yaomania

【ヤオマニア】Vol.5 2014年・秋増刊号

Yaomania Vol.5 秋増刊号 2014年11月14日発行 発行(社)八尾市観光協会 八尾市北本町2-1-1 ベントプラザ20号 ☎072-925-1004 定価0円 Printed in Japan



人に言いたい、八尾の「あの店」。

誘われる路地、独特ロケーション、花咲くカウンター、キャラ立ち店主、ザ・看板メニュー…店好きヤオマニア27選。

ヤオマニアの横顔 釈 徹宗さん(宗教学者・浄土真宗本願寺派住職)

警備スタッフ大募集!!




- 定年後や主婦 学生の方 大歓迎!!
- 週末のみや Wワークも OK!!
- 3~4時間の 仕事もあり!!
- 前払い 制度あり!!

この街の安心・安全を創る仕事と一緒に携わってみませんか?

レギュラーワーク

- 電気、電話、ガス等の各種工事に伴う交通誘導警備
- オフィスビル、各種商業施設での施設警備業務

夜勤のみ、週2、3日勤務OK



3~4時間のお仕事

セレモニーホール、飲食店などの駐車場警備のお仕事!!

主婦、学生、定年後の方などさまざまな方がいろんな現場で活躍しています。



週末のWワーク

ショッピングモール、飲食店、花火大会、マラソン等の警備のお仕事!!

毎月の収入アップやお小遣い稼ぎ、気分転換にピッタリ



株式会社 DB セキュリティサービス
 〒581-0088 大阪府八尾市松山町1丁目3番24号
TEL 072-925-1004 採用係まで
 大阪府公安委員会認定番号 第62001971

炭火より活魚水槽が場所を取る。
焼鳥も一品も「両方いっこ」。

鳥公 ●焼鳥・一品

創業35年と界限で人気の居酒屋「最初は焼鳥専門店でしたが、ほかにも食べたいという要望に応えていたら、あれこれと一品が増えてしまつて(笑)」と店主の乾公さん。八尾銀座で26年目とは思えぬほど店内は清潔感にあふれていて、串カツ盛り合わせ(870円)などの美味しい香をアテにいい気分になつていたらいつの間にかカウンターは満席に。20代女性の二人連れ、年配夫婦、ネクタイ族、工場で働く人たち…幅広い客層がま



私にも言わせて!

- マスター・女将・息子さんが三者三様に料理にええ味だしてます(ブー・沼・40代男)
- 焼鳥も刺身も◎(M.N・美園町・40代男)
- 敷居の低さがうれしい(T.I・東山本新町・40代男)
- ザ・庶民的(H.I・光町・60代男)

上/焼鳥390円と鳥キモ370円(どちらも3本ずつ)。おでんは一品130円(9~4月)。写真はちくわ、ごぼ天、スジ肉、じゃがいも、玉子、大根 左/ご主人の乾公(とおる)さんと奥さんの貞代さん(左)。ええコンビです



●八尾市本町7-8-19
☎072-997-0282
17:00~23:00
日曜休

私にも言わせて!

- 頑固者おやじのおいしい鉄板焼き(H.I・光町・60代男)
- 文字通りの新鮮ないか焼きがスゴうまでです(オババ・堺市・40代女)
- 昭和ヘタムスリップ。懐かしいお好み焼きにふわふわの明石焼き(ブー・沼・40代男)



上/お見事! 明石焼き450円はふわトロの生地がとろけて…あ〜中からタコが 下/ネギのお好み焼きミックス(豚・イカ・エビ・牛肉入り)980円。お好み焼きは650円〜



黄色がそそるふんわり明石焼き。
鉄板を囲んでまったりしたい。

新喜八 ●明石焼・鉄板焼・お好み焼

ここも今年で35年。佇まいがちよつと小料理屋風で、八尾では珍しく明石焼きが人気メニューだ。早朝から時間をかけてじっくり仕込んだ濃厚なダシが売りで、明石焼きはダシとタコの風味が絶妙に絡み合い、本場が玉子焼きならこころはダシ焼きかと思うほど。ご主人の坂口守次さん曰く「うちで初めて明石焼きのことを知り、向こうで食べて、ここで口直しというお客さんがいますよ(笑)」。お好み焼きの生地もこのダシを使う



●八尾市本町7-8-21
☎072-993-5452
11:00~15:00 17:00~22:00
木曜休

ため、生地がふんわりしていくだけでも食べられそう。明石焼きをつき出しに、鉄板焼きかお好み焼きを食べて、仕上げは焼きそば。そんなお客さんが多いんですよ!

よくぞ地元で開店してくれたと
マダムたちが熱い視線をおくる。

ラ・リサータ ●イタリア料理

2011年のオープン早々、美味しいイタリア料理店という口コミが広がり、ランチ時は予約なしでは入れないほどだ。オーナーシエフの山田直良さんは八尾出身。パティシエから転向し、イタリアのピストロでも1年間修業したのが店を持つならまずは地元で、という願いを叶えた。「カジュアルな店構えですが、フレンチを意識した本格イタリアンをめざしています。八尾にレストラン文化を」と意気込み十分。クオリティの高さ



●八尾市北本町1-5-15
☎072-990-6606
12:00~14:00
18:00~21:00
水曜・不定休

は最初のスープではつきりわかる。それをお手頃の価格で提供するのだから、お客さんが応援したくなるのも無理はない。「ランチで味を知っていただき、夜のコースを試してください。手間をかけているのでご満足いただけるはずですよ」



左/テキパキと仕事する山田さん。料理の説明がまた丁寧です 右/ランチ(1,500円)はパスタ、スープ、サラダ、パン、ドルチェ、ドリンク付き。ボリュームもたっぷりだ。夜のコースは4,500円と6,500円(要予約)

八尾人は「ロードサイド」より路地にええ店があると分かっている。とくに近鉄八尾駅西口周辺は、夕方になるとたまらん匂いが立ち込め、店好きが寄り道せず帰るのは不可能に近い。

路地の店にハズレなし。

私にも言わせて!

- 盛り付けがきれいなランチはデザートまで満足(T.K・相生町・60代女)
- マダムに人気で今予約は必須(Y.M・龍華町・30代男)
- こんな路地裏に洒落たイタリアンが!? 味にもさらに驚き!(ブー・沼・40代男)

秘密にしておくよりも
「ええ店やる」と自慢したい、
店好きヤオマニアの大特集。

八尾人は飲んだり食べたりが何より好きだ。地場野菜やとれたての魚、肉がたやすく手に入る地の利がある。家メシも楽しいが、店に行けば大してお金を使わずとも「しあわせ」になれる。店主やスタッフと自分も含めたお客が「美味しい」だけではない空気を醸し出す。そんな店にはまた来たくするし人にも言いたい。で、こんな特集になりました。

取材・文=きむあつこ 曾東政昭 写真=内池秀人 川開知明 中尾あづさ ※記載の金額は消費税込みです。

2 スタア☆メニューの競演。



「あれ、食べた？」と店好きの口に必ず上る一品。八尾には「輝く星」が数多くあつて、値段に関係なく「ハレ」の気分にならせてくれます。

私にも言わせて!

- 生姜焼きの常識が覆される。ランチで贅沢したい日に(S.M・山本高安町・20代女)
- 絶品の超激レアヒレカツ(Y.M・龍華町・30代男)
- 味にハズレなし! 短い営業時間にたどり着けるかどうか勝負(ブー・沼・40代男)



上/サイコロ状に肉厚に切った豚肉生姜焼1,300円も人気。胃袋を配慮して少なめに焼いてもらったが、本来はこの1.5倍! 右/牛ロースカツ2,500円、ライス別。食べている途中にもデミグラスソースをかけてくれる。下/息がびつたりの深瀬さんご夫婦



●八尾市跡部本町11-1-34
☎072-993-4398
11:30~13:00 水・日曜日

これぞ洋食のキングか、と唸った想像を超えるビフカツの味。
グリル十津川 ●洋食

平日の昼間しか営業していないのに、店好きはほっとかない。噂のビフカツはサクサクした衣の香ばしさと牛肉の旨味が絡み合い、そこにデミグラスソースとニンニクの風味が口の中に広がる。唇ごはんの価格にしてはちよつと値が張るが、帰り道しばらくビフカツの余韻に浸ってしまつたほど。名門の新大阪ホテル出身でこの道54年の店主・深瀬竹五十さんはお客さんとよく喋り、ひとり言やハミングしながらも動きにまったく無駄がない。「体がしんどいから営業は昼だけ。さつ辞めるかわからへんよ(笑)」と語るが、身のこなしは全くの現役。昭和52年(1977)創業。洋食屋が集まる八尾の中でもニクな名店です。

ラジオから流れてきた「八尾のカレーうどん」でさらに火が。

白扇 ●手打うどん

ひと口味わうと、利尻昆布や枕崎産の花鰹と厚削り節、国産煮干、干し椎茸とったダシと牛肉の旨み、カレーの風味が味覚を心地よく刺激し、「うくん」と深い感動がそれに加えて麺の旨さ。厳選した国産小麦粉と塩、水だけで、機械を使わず、昔ながらのやり方で製麺していて、しなやかなコシとツヤツヤ感が絶品だ。創業42年。店主・戸田克さんの「よい素材を使って美味しいものを、の一念でやってきました」という姿勢が多くのお客さんを引き付けるのだろう。2年前の改装を機に一品メニューが充実し、夜の楽しみもずいぶん増えた。天童よしみさんもこのカレーうどんのファンです。

●八尾市清水町2-1-27
☎072-993-3911
11:00~15:00 17:30~21:00
水曜日



私にも言わせて!
●ラララカレーうどん(オババ・堺市・40代女) ●まったりした辛さが◎(K.K・南河内郡太子町・60代男) ●作家の玉岡かおる先生もご満悦でした(A.N・芦屋市・50代男)

華のあるエンタテインメントとしての洋食の美味さを伝える、プロの技。グリルショップやの ●洋食

31年前に矢野秀樹さんが開いたオムライスなどのランチからサーロインなど極上のステーキまでと王道で華のある洋食。絶大なる人氣アイテムをセットにした「特別ランチ」が一押しだ。ハンバーグは、合挽き繋ぎ仕様ながらも隠し味に粉チーズ入り。焼き油もバターを溶かしてこんがり風味よく仕上げる。味噌まで美味しい有頭車エビは身の火入れも絶妙で、プリプリ感と甘さが一体に。レモン汁と皮を刻み入れた特製タルタルソ

●八尾市高美町13-3
☎072-993-0363
11:00~14:00
17:00~21:00
月曜日(祝日は翌日休)



ースはサーモンの切り落としをみじん切りして混ぜ込んであり、より深い旨みを感じさせてくれる。「美味しい洋食で楽しんでください。メニューになくても対応しますよ。子ども連れから年配客まで、みんないい顔で食べていた。

私にも言わせて!
●92歳の母がいつもハンバーグを食べます。お子様ランチの「量が丁度いいわ〜」と。子どもでなくても喜んで作ってくれます(Y.A・北本町・60代女) ●ウワサのビーフシチューが食べたい(しろたん・東山本町・30代女)



上/ふっくら焼き上げ、肉汁の甘さが引き立つハンバーグ。特製デミグラスソースも3~4日間かけて煮込む。特別ランチ1,400円。ライス、みそ汁付き。左/少人数なら絶対ライブ感のあるカウンターに。左手前が矢野さん

キムチの名店が料理を出したらやっぱり美味いと広まった。

とんがらし ●韓国料理

キムチの小売専門店がお客さんの要望で飲食スペースを設け、今では人気の韓国料理店として賑わっている。「料理も食べたいと言われて、知り合いに出していたんです。そのうち、1日1組限定で店の2階で鍋料理を提供していたら、評判になっちゃってね(笑)」と店主の水川秀子さん。どの料理も辛みだけでなく旨みと甘みのバランスがとれてよく、ほどよく汗がにじみ出て、心がほんわか満たされる。居酒屋メニューも充実し



水川さんが手を持つ海鮮チヂミ750円。イカ、エビ、アサリの旨みとモチモチした生地がクセになる

●八尾市山本町南1-9-13
☎072-915-2757
11:30~21:00 火曜日



私にも言わせて!

- トマトや長芋もさすがはキムチ屋さんの味(T.K・相生町・60代女)
- 本当に美味しいスンドゥブにやみつき(ブー・沼・40代男)
- ざるにのせて出てくるチヂミが本格的でうれしゅうございます(H.K・久宝園・30代女)



上/純豆腐(スンドゥブ)756円はキムチベースの豆腐チヂ。いい汗かきました! 左/石焼きビビンバ810円はナムルがたっぷりのヘルシーな一品

八尾の工場街にいても 気分はパリのビストロ、か。

西洋亭 ●洋食

とにかくボリュームがものすごい。ランチは7種あるメインデッシュから2品選べ、それに加え生野菜やスパゲティサラダもたっぷり盛り付けられるので、お皿からはみ出しそうな勢い。初めて見る人は必ず驚くので、ピギナーを連れて自慢したくなる。3品チョイスもOKだが、それを頼んだ隣の席では「(息子)こんなに多いとは思わなかった」「(母)だから食べられないの、って聞いたやろ?」の会話が…。そんなやりとりに関係

●八尾市竹濑2-7
☎06-6790-9160
11:30~13:30
18:00~21:00 木曜休



左/3点盛り1,400円(2品は1,080円)でホタテフライ、チキンレモン煮、牛肉のたたきをチョイス。小鉢の漬物と味噌汁もたっぷりでご飯も進む。夜はおまかせ3,024円〜 下/ロココ調の装飾品が洋食屋さん華をプラス、という感じ

私にも言わせて!

●ボリューム圧巻。わざわざでも行きたいお店(A.F・青山町・30代女) ●ご飯のおかわり可がうれしい、小ぢんまりした穴場的なお店(M.N・美園町・40代男) ●雰囲気もお料理もいいですね(E.Y・平野区・50代女)



なく、シェフの細谷清志さんは「お腹いっぱいになった? ご飯お代わりしてね」と、どのお客さんにも気さくに声をかける。華やかな生花やシェフが海外旅行で求めたお土産が飾られていて、レストランは非日常空間なのだ改めて実感。

私にも言わせて!

●うなぎの本場・静岡県民から「ごかせ川って知ってる?」と聞かれることも。県境を超えて知られています(大阪の八尾マニア・平野区・20代男) ●はるな愛が好きな裏メニューが食べられるかも!?(プー・沼・40代男)



上/炭火でじっくり焼き、追い足しのタレは豪快に 左/表面バリバリ、中ふっくらジュワジュワの、うなぎ重特上3,780円。通常は1尾の1/3をご飯の中に入れる。粘りを抑えた国産米には予め均一にタレを絡めてある

●八尾市太田新町5-114
☎072-949-9246 11:00~14:00
17:00~21:00 不定休



選りすぐりの鰻を パリッと上方焼きで。 ごかせ川 ●うなぎ

三重県桑名を中心に、高知、徳島、愛知、鹿児島など産地を特定せず仕入れ。その日の鰻を開き、冷蔵庫でしばし落ち着かせる。「庖丁から身の張り、脂の出方が分かるんです」と店長の和田雅文さん。江戸風と違って蒸しをかけない関西風は素材感が素直に出る。個体差もある鰻の味を均一に近づける

ことは難しい。炭火の火加減、脂をどれくらい落として身に残すのか。「同じ産地でも脂の吹き出し方が微妙に違う」ため、脂のノリの良いものだけを選ぶ。その脂を出る限り損なわず、旨みを引き出して鉄串を打ち、炭火にかけて、お客の口に届けるかということに日々精進している。昭和50年(1975)創業とは思えぬ深いタレもまた本物。いや美味しいものに目がない八尾の人たちの間では、すでに老舗扱いである。



右/お店に入るアプローチがまたたそられるし、室内もご覧のとおり 左/松花堂3,000円(日・祝除く)、盛り付けが素晴らしい。昼はミニコース3,500円、ミニ会席4,000円ほか、夜は会席4,500円〜

遠方からお客がやって来る うわさの恩智、日本家屋料理店。 成鯛 ●懐石料理

近鉄恩智駅から2分ほど歩くと、駅周辺とはまったく違う風景が目の前に。駅前でお寿司屋さんを経営していた店主が自宅を改装して以来、お座敷で食事ができるお店として予約がひっきりなしという。「時代のニーズに合ったんでしょうね。昭和32年(1957)築で、古民家というほどではないですが、恩智の山から伐りだした木材をふんだんに使っていて、大黒柱や梁が立派。この家を建てたご先祖様と祖父に感謝です」と女将の高安和子さん。一品も美味しいが寿司は格別、量ともに満足だ。ランチ



●八尾市恩智中町1-54
☎072-943-6123 予約制
11:30~14:30 17:30~21:30
(夜は木・金・土曜のみ)
水曜・第2・4火曜休

時でもお客さんを回転させないの、一度席に着けば、終了までゆっくりと過ごせる。もてなしの心地よさに奈良や京都、神戸からも来店客が。店内の絵画や玄関ホールに陳列された陶芸作品を眺め、アートに親しめる空間である。



私にも言わせて!

●器も料理も洗練されていて値段もお得(A.N・奈良県・40代女) ●ゆったりランチを楽しみたい女性にほんとにオススメの隠れ家(プー・沼・40代男)

上/昼ごはん830円はメインのおかず3種から1品選ぶ。写真はカレーの煮付け。味噌汁の味は自家製をブレンドしたもので、味も香りも申し分なし 右/古寺さん夫妻。素敵に年を重ねておられます



3 ロケーションもまたぐ馳走。
たとえ駅から離れた場所であっても、「ついでに」ではなく「わざわざ」行く店というのは、かえって人を誘いやすいし、誘われると行きたくなくなるものです。

私にも言わせて!

●高級感あふれるレトロな店構えが素敵(M.O・生野区・40代男) ●落ち着いた雰囲気はプチセレブ気分になれる(プー・沼・40代男) ●八尾にいることをしばし忘れられる上品な異空間ですな(T.I・東山本新町・40代男)

安く手軽に和食の名人技が…と 毎日「わざわざ」来る人多し。

おくら ●昼ごはん

週4日、お昼ご飯のみと聞くと趣味でやっている店のように思ってしまうが、ここはその想像をい意味で裏切る。まずは品のいい家具や骨董品をあしらったインテリア。「自分の好きな調度品を飾っているだけです」と笑顔で謙遜する奥さんの古寺早智子さん。ご主人の完二さんは36年間、北新地で家庭料理の店を営み、リタイアしたのち早智子さんの実家で開店した。メイン以外に胡麻和えやぬた、煮豆、なすの田楽など素材の味を生かしたもので、じっくり味の染みこませたものなど手間のかかる小さなおかずが6品も。家庭の食卓でこれだけ揃えるのは至難の業、というか無理。なのにコーヒもついてこの価格とは!?



●八尾市跡部南の町1-1-50
☎072-991-0025
11:30~14:00
月曜・土・日・祝休

人に言いたい! 八尾のええ店MAP

こんなコンパクトな街なのに、これほどええ店があってもいいのか!? というほどの充実ぶり。今回はほんの一部だけご紹介。読者の皆さま、人に言いたい店の話をどしどしお寄せください。

地図=マップデザイン研究室

まだまだありました。 高安駅前で半世紀のええ店。

この辺りがまだ市場だった昭和39年(1964)に創業。出前が中心で、黒谷や垣内、教興寺、水越などの家族行事と言えば昔からこの寿司が大定番。先代の頃からシャリもおいしいと評判で、昼は寿司10貫650円とお得なにぎり(写真)や、うどんが付いた800円の定食も好評。大通寺や善光寺など、史跡めぐりの食事処にもおすすめです。



「田舎寿司やけ村の人にかわいがってもらってありがたいです」と、2代目の桑原康彦さんと道子さん



紀文

●八尾市高安町北1-1-6
☎072-999-3957
10:00~20:30
月曜日休



ほかでもない街の匂いに浮き立つ 近鉄八尾駅西口、南側の路地。

江弘毅

街や店のことを書いたり編集したりする仕事柄、他所の街へ行くことが多い。新幹線とくに新大阪から西へ、山陽新幹線の駅で降りて感じることは「一体、ここはどこなのか」ということだ。また郊外のニュータウンの駅や駅前に着くと、同じような風景に囲まれる。コンビニやハンバーガーや牛丼のファストフード店、チェーン店系カフェ、そして銀行や消費者金融のATM。そして駅前にはショッピング・モール。経済合理性に貫かれた、グローバル・スタンダードな商業施設。どこに行っても同じ手触りで、コンビニやファストフード店に入れば、「いらっしやいませ、こんにちは」と奇妙なイントネーションの言葉が聞こえてくる。それは新潟に行っても博多に行っても全国各地でも統一的だ。極端に言えば、他所の都市の駅で土地柄を感じられるのは、みやげ物売り場だけのよう気がする。

近鉄八尾の駅前は「らし」。とくに西口南側の駅前に降りると、八尾ならではの空気がいっぱい。それはいい店があるからだ。店はテナントではなく、「その街の気配」を揮発させている。お好み焼き屋、うどん屋さんから居酒屋、スナックといった夜の店まで、「地元感覚」あふれる店が勢揃いしている。だから用事もないのに歩き回ることが楽しいし、下町の個性あふれる店の外観や、同じ「お好み焼き 鉄板焼き」「焼鳥」「ラーメン」と店名が書かれてある看板でも、そのむかし店主自らが手描きしました、というようなサインを見ると、思わず「入ったろかなあ」などと思ったりする。実際、四半世紀の間、地元を離れていた友人Tと一緒に入った店が「鳥公」(P3)だ。ある中河内らしい暑い夏の夕方、八尾に戻り住むようになったTと「ビールでも飲みたいなあ」と界限を歩く。Tは「もう店、全然わかれへんなあ」と言ったが、「ここ、良さそうや」となんとなく

入った。引き戸を開けると店との親密な距離がわかる様子で地元の人が寛いでいる。焼鳥屋なのにガラスケースの中のタラコがうまさうだ。焼鳥数本とあぶってもらったタラコだけで何ほでも飲める。ビールから酒に変わる頃、Tは八尾に住む妹夫婦を呼んだ。かれらは地元で居るので「鳥公、おっしや分かった」と10分足らずで来た。そこからレバニラ炒めからメザンまで手当たり次第に頼み、ものすごく地元な味の酒になった。表紙に描かれたこのあたりの八尾は、地元人にとっては見慣れた日常の光景だと思いが、他所の駅で降りるということは「よその街」「異郷」へ入るということで、ある種の感慨があるのだ。わたしのように月に2、3回も来る者でも、近鉄八尾駅の西口改札を出て、街に降りたつと「八尾へ来た」と感じる。

こうひろき、1958年岸和田市生まれ。Meets Regionalの創刊に関わり、1993、2005年編集長、06年から編集出版集団140B取締役編集責任者。主な著書に『街の』というところ(講談社現代新書)、『うまいもん屋』からの大阪論(NHK出版新書)、『有次と応丁』(新潮社)など。Yaomania夏増刊号に「八尾の祭大図解」を執筆。

表紙「夕暮れの通り道」



すがいひでかず 1977年明石市生まれ。日本の原風景や人々の営みの中で感じた郷愁をテーマに制作をする。著書に『私だけのふるさと』(岩波書店)、『うなぎのうーちゃんだいいほうけん』(文・くろきまり/福音館書店)ほか。11.29(土)~12.10(水)神戸・北野のギャラリー島田で個展を開催。

おがわ [桜ヶ丘]

寿司に天麩羅、季節の食材が堪能できる本格派ながら懐にやさしい和食処。ちょっと贅沢な寿司ランチから割烹まで幅広いお客が支持。遠方からの常連さんも。

●八尾市桜ヶ丘3-95 ☎072-995-6066 11:30~14:00 17:00~22:00 火曜・第3月曜休(月曜が祝日なら火・水曜休)

●92歳の母はお寿司定食が大好きでほぼ食。マンションのお隣さんと月イチ情報交換会にも利用しています(Y.A・北本町・60代女性) ●天麩羅、煮物、寿司8貫、ボリュームがある寿司ランチセットがお得(おっさん・福万寺町・30代女) ●雰囲気ですごくいいです(M.N・美園町・40代男) ●店がきれい(H.I・光町・60代男) ●お客様を八尾で「ええ目さしたるでえ〜」という時にお連れします。ぬる燗を呑みながら造りや焼き物、煮物、天ぷらとひと通りいってから、大将がにぎる寿司をちょっといただき「おあいそ」。隣はご満悦ですがそれ以上に勘定書きを見せると「そんなに安いんですか!?!」。二度びっくりさせるのが最近の趣味ですな(A.N・芦屋市・50代男)



DONG AN [安中町]

ベトナムの人たちが多く住むエリアでマスターのドンさんと妻のアンさんのおしどり夫婦が営む家庭食堂。春巻きやフォーのほかにも庶民的な味が楽しめる。

●八尾市安中町8-5-12 ☎072-992-5723 10:00~22:00 木曜休

●八尾市民がベトナム料理にうらさいの、この店で鍛えられているから。もう他のベトナム料理店には行けません(大阪の八尾マニア・平野区・20代男) ●東南アジアの匂いが店内に充満していてベトナムの屋台を感じる本場の味(しろたん・東山本町・30代女) ●本物のベトナム家庭料理が楽しめる(プー・沼・40代男) ●ゴイクン(生春巻き)のひとつでヤラれました。〃オサレ。なベトナム料理店が脱帽するバランスのとれた美味しさと安さ。焼きトウモロコシのエビ和えもフォーもたまりませぬ。いろんな人と行きましたが出るときはみな笑顔。食堂っぽい独特のユルさもええし、5回目ですべて日本人の客に会ったというのも、ここならではのオもしろさです(A.N・芦屋市・50代男)



山がや [萱振町]

全国のそば処を歩いた研究熱心な主人が手打ちにこだわる人気店。セットにつく定番の釜飯は季節の旬が味わえる絶品。11月は十割そばが味わえる。

●八尾市萱振町1-76 ☎072-923-6243 11:00~21:00 火曜休

●体を労ってあげたい時に具だくさんの釜飯が美味(うさぎ・東大阪市・30代女) ●テンションの高い店主が打つそばと天麩羅は最高(Y.M・龍華町・30代男) ●屋に30分待っても行きたい(M.H・水越・50代女) ●突然の来客ならここ。「ええところやね」って新たな八尾好きが生まれます。アリオの映画と組み合わせて(大阪の八尾マニア・平野区・20代男) ●そばはもちろ



ん、かやくご飯もウマイ(うー・植松町・40代男) ●うどん派だった私がそばの魅力に気づいた。漬物まで美味しい(しろたん・東山本町・30代女) ●挽きたて、打ち立て、そこに釜飯。脱帽(K.K・南河内郡太子町・60代男) ●旬の茄子も釜飯の具材になるなんてスゴいです!(T.F・東山本町・40代女)

マンジエ [陽光園]

これぞとんかつの名店。選りすぐりの豚、ご飯、自家製のタルタルソースは地元のうまいもん好きも太鼓判。あえて店を広げず、目の届く範囲の規模を守っている。

●八尾市陽光園2-3-22 ☎072-996-0175 11:30~21:00 月曜・第2・3火曜休(祝日の場合は営業)

●もはや八尾のレジェンド。王道のとんかつも創作とんかつも◎(プー・沼・40代男) ●カツサンドが絶品! 気難しい顔のシェフが最近



はニコニコ(Y.A・北本町・60代女) ●元カレと行きました。彼は忘れたけどこの味は忘れません(ryon・東京都・30代女) ●並んでも食べたい。夏の小鉢の水なすも贅沢(バル・東山本町・60代女) ●コスパも最高(カズミ・豊中市・40代女) ●日本一の豚カツ。良いお肉で胃もたれなし(のん・藤井寺町・30代女) ●すべてにこだわった洋食のプロフェッショナル(Y.M・龍華町・30代男) ●裏ワザは電話してお持ち帰りのお弁当かも(うー・植松町・40代男) ●今度は時間のある時に並んでしっかり食べるぞ(A.N・芦屋市・50代男)

中華厨房もりもと [北本町]

熱の入った酢豚や海老チリ、深みとコクの四川麻婆豆腐は一度食べたならやみつきに。中華好きも唸る、近鉄八尾駅近くの行列必至の店。デザートがまた美味!

●八尾市北本町2-4-2 ☎072-992-9887 11:30~14:00 17:30~21:30 月曜・第2・3火曜休

●こんな街なかで、と驚く本格中華!(K.K・末広町・20代男) ●女性客が多いのが珍しい(T.I・東山本町・40代男) ●一口餃子はビールと絶妙(Y.M・龍華町・30代男) ●店長が「俺、夢で麻婆豆腐作ってた」と言うほど売れてる(T.N・奈良県・40代男) ●ちょっと中華が食べたいと思ったら真っ先に思い浮かぶ(A.F・青山町・30代女) ●麻婆豆腐は苦手だったけど



ここのは大好き。ご飯が進む(しろたん・東山本町・30代女) ●絶品麻婆豆腐のためなら待てるのもデートのうち(笑)(プー・沼・40代男) ●舌のやけどに毎回後悔しながらも食べてしまう麻婆豆腐(うさぎ・東大阪市・30代女) ●さあ昼から八尾で仕事や!のときにここで活れます(A.N・芦屋市・50代男)

韓食ダイニング李 [北本町]

うまい韓国の家庭料理といえば真っ先に挙がる北本町中央通商店会の店。夫婦でつくる繊細な味わいとおしゃれな盛り付けは評判。おひとりさまも行きやすい店。

●八尾市北本町2-11-14 ☎072-999-2770 17:00~23:00 火曜休

●韓国の家庭料理が食べたくなったらここ。チゲが美味しいです(うさぎ・東大阪市・30代女) ●家庭的な雰囲気ではっこり(プー・沼・40代男) ●韓国の家庭に行っただけが味わえる。料理だけでなくマッコリが素朴な味で美味しかったです(K.K・南河内郡太子町・60代男) ●やわらかい韓国料理で味もやさしい(T.I・東山本町・40代男) ●チャブチェ(肉・野菜入り春雨炒め)最高! ビールにもご飯にも◎(H.K・柏原市・40代男)



●奥さんの料理が最高。何を食べても美味しいけど、先日行った時に隣のテーブルが頼んでたチーズがのったチヂミを食べ損なったのが一番の悔いだなあ(今度こそ!)。料理を運んでくれるご主人もがんばって(A.K・末広町・50代女)

人に言いたい「あの名店ラブ」。

八尾はもとより他市にも熱烈な信者を持つ

「あの店」については当然のごとく

「私に言わせて」のコメントが殺到いたしました。

その一部をご紹介します。

写真=内池秀人 川隅知明

※コメントは敬称を略しています。

一忠 [松山町]

釜揚げうどんを関西に広めた総本山。打ち立てのぶつといううどんの強いコシは讃岐仕込み。濃い昆布と鰹、ジャコのだしに薬味もたっぷりのせて。住宅街の名店。

●八尾市松山町2-2-11 ☎072-991-5706

10:30~15:00(売切次第終了) 火・水曜休(祝日は営業)

●目の前で大将が打った出来たてがとにかく美味しい。細麺が好き(しろたん・東山本町・30代女) ●一度行ったら他のうどんは食べれない(カズミ・豊中市・40代女) ●釜揚げうどんとざるうどんの2種類しかなくても十分(プー・沼・40代男) ●うどんの歯ごたえや、ダシの味、生姜や胡麻の調和がばっちり。懐かしい味に足が向く(M.H・水越・50代女) ●釜揚げ一本のぶれない旨さ(K.K・南河内郡太子町・60代男) ●うどんだけの勝負はG馬場の十六文キックの如く偉大(T.I・東山本町・40代男)



●鰹昆布ダシが美味しい(M.N・美園町・40代男) ●シンプルイズベスト(うー・植松町・40代男) ●ネギは取り過ぎたらアカンでー(W.K・枚方市・30代女) ●四国に行かずして讃岐ながらの釜揚げが堪能できる(Y.M・龍華町・30代男) ●豪快メニュー「白波」はぜひ一度体験してほしい(N.N・鶴見区・40代男) ●店の皆が明るく賑わっていて元気をくれる店(H.O・久宝寺・40代女) ●量が多い(K.W・大阪市北区・30代男) ●メニューが釜揚げうどんだけ。この潔さを体験せよ(K.K・末広町・20代男) ●明日この店が国の重要文化財になったと聞いても、決して驚きませんわ(A.N・芦屋市・50代男)



八尾で異彩を放ち続ける店主の
和洋混合ミクスチャーダシを。
創菜庵 ひろなお ●割烹

トルコとミャンマー日本大使館の公邸料理人を経験した店主・廣直大さんが作る、和洋をミックスしたような特製ダシがベース。鶏ガラ、香味野菜、昆布、カツオの絶妙なバランスの上にあり、和洋の世界を行き来する感じ。この旨みは一番人気のおでんに遺憾なく発揮される。「海外では食材が足りない、代替品を上手に使わざるを得ないときがしばしばあります。そこであきらめないで工夫すれば、新しい美味しさにつながる」



私にも言わせて!

●おでんスープめんが特におすすめ(うー・植松町・40代男性) ●おでん最高! ダシにこだわる店主も最高(K.K・南河内郡太子町・60代男) ●ザ・関西の澄んだ上品なダシが絶妙。日本酒がとまらん(ブー・沼・40代男)



上/ 1966年生まれの店主。「海外に出て帰ってきたら、やっぱり少しは柔軟なアタマになりましたよ」と。しっかりとした基礎があってこそ創作だ 下/おでん一品200円。牛タン料理1,500円。もちもちせんべい400円



●八尾市植松町 5-11-29
☎072-992-0879
17:00~22:30
月曜休

牛タンの料理は味噌チーズとネギ胡椒の2種類。これもまた、特製ダシにつけて煮込む。おでんのような風味とコンソメのような風味が、じわりと牛タンに閉じ込められるわけだ。一方で常連さんとのやり取りで生まれたもちもちせんべいなるシメの一品もご賞味あれ。



私にも言わせて!

●大将のキャラにほっこりします。教えたくない名店(うさぎ・東大阪市・30代女) ●とにかくネタが大きくて安い(M.H・水越・50代女) ●タコの味が抜群。鉄火巻きは極太!(パル・東山本町・60代女)



上/おまかせにぎり10カン、ネタが日替わりで二代目の好きににぎり。こぼれるネタ、分厚いネタ、たっぷり1,650円 左/甘エビより旨いですよ、とシマエビを仕入れたら、少しずつ2代目の色が出ているそうだ。

計算を間違ったかと疑うほど
いいネタが安く美味しい住宅街の穴場。
いなさ寿司 ●寿司

夕方早めの営業なら暖簾が出る前から常連さんが「勝手に入って座ってるんですよ」と二代目の中山一人さん。夜遅めなら「暖簾を下ろしても入って来る人もいますよ」とはまったく下町寿司の常である。それでも配達で届けた家から「美味しかったよ」と桶を返しに来る人、買い物に行きがけに注文して帰りに取りに来る人も多い。配達も桶の回収もするが、地元客は二代目とお母さんの2人だけでやっていることを知っている。トロ入りのにぎりおまかせが二千円



●八尾市緑ヶ丘4-66
☎072-996-6051
11:30~14:00 17:00~22:30
(日曜11:30~22:00)
月曜・第2火曜休

以下。大阪で食べればトロ1カンの売値よりも安い! 「マダロ屋さんに泣いてもらってます」とも言うが「美味しい言うてもらったらそれでいいんです」と語る2代目の言葉にこっちはジワッと来た。

私にも言わせて!

●スタッフの元気良さは八尾No.1(うさぎ・東大阪市・30代女) ●お造りに添えてある八尾特産の紅ただが◎(しろたん・東山本町・30代女) ●新婚時代によく行った。また行くのかな(パル・東山本町・60代女)



上/自家製豆腐380円。山形十四代雄町グラス780円。冷酒はグラスに+200円とつくり(約1合)にも。造り盛り合わせは日替わりで、当日、トロ、ブリ、ヒラメ、サーモン、サンマの5種1,280円くらい。肉料理やちよつとだけ創作料理も揃えるあたりも美味いもん好きにはたまらない

●八尾市東本町3-9-36
板倉ビル1F
☎072-994-3302
17:00~23:00 月曜休



4
何しるカウンター
好きなもので。

となりの客が食べている美味そうなおでん、「こどもねそれがカウンターの楽しさだ。お品書きよりリアル感。八尾人にはここが特等席です。」

極上豆腐から
始めよう。
客層オールマイティ
の鮮魚酒場。
いり新 ●居酒屋

自家製豆腐。もう食べられなかったか? むっちゃんに粘りさえある。大豆の香りに満ち満ちて、今からさあ飲むぞ食べるぞとエンジン回すつかみの一品だ。先代から引き継いだお店を切り盛りする店主・川原崎新介さんが編み出したこの傑作は、八尾グルメのイベント優勝作品。北海道直送の本ししゃもから沖縄のアゲ豚の小鍋まで、全国の美味しいものを集め、地酒もまたほどよい幅広さで10数種常備。本命はやはり鮮魚。造り盛り合わせに限らず天然ぶり、本まぐろ、クジラベーコンなど直球の美味さが楽しめる。さぞかしオジサン客ばかりかと思いきや、ファミリー層にも好評。間口は広くて肩肘張らず。現代の居酒屋かくあるべし、という駅前のおアシスだ。

私にも言わせて!

●種類が豊富で味も良く、庶民的で八尾ムードがいっぱい(S.T・東山本町・60代女) ●鯨ベーコンも食べられる通の店です(しろたん・東山本町・30代女)



上/カウンターの安立さん。和紙に書かれたメニューもまたええ雰囲気 右/鯨の蒲焼2,160円。思わず「ご飯!」と言いたくなる。名物山いものどろろ焼き(右) 648円はすり下ろした山芋だけを焼いたもので、もっちり香ばしい

佇まいはハードル高そうだけど、
入れば小ぢんまり感が居心地よし。
源氏山 ●割烹

ケースには魚介類がぎっしりで、「貝の汁もんして」という注文には、水槽からアサリをすくい、味噌汁に。「割烹」のだいたい味だ。看板料理の江戸焼うなぎは鰻を1から捌き、白焼き、蒸し、タレ焼きにしており、関西流に比べ、蒸しの工程があるぶん手間はかかるが、余分な脂が落ちて美味い。「鰻重の持ち帰りも多いですよ。最初は魚料理だけでしたが、次第にメニューが増えてこのとおりです(笑)」と店主の安立信明さん。メニューに価格が記されていないのは日によってネタが微妙に変わるからだ。納得の価格なのでご安心を。奥さんの富子さんがにこやかに対応してくれるので、帰りは常連さん気分になっているはず。



●八尾市本町4-2-46
☎072-993-9717
17:00~23:00
水曜休

私にも言わせて!

●大女将さんもおそばも好きになりました(うさぎ・東大阪市・30代女)
●お客さんの笑顔がいっぱい(M.I・長岡京市・40代女)



上/夏は茶蕎麦、秋冬は辛味大根、真冬には味噌煮込みやあんかけ系が、蕎麦は石臼びき二八。ざる680円 右/「子供の頃から祖母の料理を手伝う子やっ」と喜美子さん

●八尾市本町5-3-11
☎072-922-7298 11:00~15:00
17:00~21:00 月曜日



お茶販売からうどん そばに転身、その先には。

そば処 楠喜 ●そば

もともとは大阪に店を構え、山城(京都)に茶畑を持っていたという明治26年(1893)創業の茶舗「楠喜園」。大女将の楠原喜美子さんは、日本茶の小売りで店先に立つことも多く、にこやかに挨拶をかわす。麺類を始めたのは八尾に移転した昭和60年(1985)、麺類を学んだ現店主の茂さんによるもの。彼のアイデアで次々商品化されているのが、地元食材のそば。ご当地モノにスポットが当たる時代に、特産の八尾若ごぼうや枝豆を使った蕎麦を試み、人気メニューに。「もうこの子らの時代です」と喜美子さんは言いつつも店のどこかでいつもお客さんを迎えてくれる。老舗ほど時代に対応していくものなんですね。

私にも言わせて!

●腹八分目という言葉はこの店にはない(プー・沼・40代男) ●5,000円飲み放題で食べきれない。レア物も(T.N・奈良県・40代男)



さわやかな笑顔の勝さん、魚も人も活きがいい! 料理はおまかせ主体で1人前3,000円~(写真は3人前)。この日はマグロ、カンパチ、サザエの造りなど

●八尾市志紀町3-1-7
☎072-949-2037
17:00~22:00 火曜日

出すなら美味しい魚を気前よく。豪快店主&イケメン息子のコンビ。

かつらぎ ●浜料理

JR志紀駅から徒歩5分、八尾で美味しい魚を食べたいならここ、と評判の店だ。淡路島や和歌山の漁港から直送のとびきり新鮮な魚介類を、季節に応じて一番美味しいカタチで調理してくれる。水揚げされる魚はその日によって違うため、何が出てくるのかはお楽しみ。知らない名前の魚が入ったら漁師さんに電話して調理法を聞き、すぐお品書きに。メニューは和食にこだわらず、韓国風や中華風の調理もあり、バラエティ豊か。店主の永野正勝さんは元高校球児だけに「カッパルやで、と念を押しているのに4人前ぐらい盛り付けてあることも。親父の好きにさせています(笑)」と息子の勝さん。

私にも言わせて!

●二軒日に、パリッと美味しいチヂミにチャミスルーで(プー・沼・40代男) ●彼女の接客がまたいいんです(H.K・末広町・50代男)



上/じゃがいものチヂミ702円はモチモチしてて、あっという間にベロリ 左/ホルモン鍋1,166円(1人前)を持つ康さん。意外とシャイな方でした(笑)

●八尾市北本町2-9-11北本町プラザ1 2F
☎072-997-9401
17:00~24:00 月曜日

私

は地元がずっと北摂の池田ですが、家内の実家が八尾のお寺なので、結婚前からよくこちらに来ていました。お寺を訪ねて来られる方がみな人なつこくて楽天的で、「同じ大阪でも随分違うんだなあ」と驚いてましたね。考えてみたら八尾には昔から有力な政治機関が置かれていなかったので大名などいないし、城下町ではない。いい意味で横並びだったうえに、講やお建夜などのコミュニティが昔から活発なので、人と人との距離が近い関係がつけられていったと思います。しかも大和川の付替えによって生まれた2つの川(玉串川と長瀬川)がつくり出した堆積地が、作物がよく出来る土地になったということも加わって、「機嫌のいい風土」が育まれていったのだでしょう。「ほかは飢饉で八尾だけ豊作」と昔はよく言われていたそうですよ。

実りの多い農村地帯と久宝寺や八尾などの商業地がどちらも平地で至近距離にある。都会と田舎がミックスされ、奈良と大坂、京と高野山を結ぶ街道の十字路にあたる場所でもあったことで、抜群のコミュニケーション能力を八尾の人たちが自然に培っていったのではないでしょう。八尾のお店が一見さんを快く受け入れるのは、土地の持つ「ウェルカム体質」のなせる業だと思えます。

久宝寺に30年続く仏料理店。

ここ「ボンシイク」さんには結婚前からお世話になっています。家内をクルマで送って帰る途中にたまたま見つけたのですが、それが開業早々だったようです。

ヤオマニアの横顔

宗教学者・浄土真宗本願寺派住職

釈徹宗さん

「地元(池田)よりも八尾で外食する方が年間トータルではきっと多いです(笑)」



釈(左)「社長がお店を開いたのはフランス料理がお好きだったからですか?。片岡「シャモニーのホテルに“泊めてくれ、って飛び込みで頼んだ時のマダムに対応がフランス人らしくて論理的で面白かったです。それがそもそもきっかけでした」。釈「へえ、それは意外ですね」



[ボンシイク]のランチ(3,000円)より鴨のロースト。料理は味のバランスがよく、余分な味付けを抑えて素材の旨さを全面に出している。●八尾市久宝寺6-6-66ニットビル1F ☎072-924-2131

とても美味しく感じてよかったので、それからは家内の実家でもウチでもよく利用させてもらっています。法事にシエフをお呼びしてお寺で料理していただいたこともあるし、私たちが開店当時からのお客であったからでしょうか、あるとき

成熟社会こそ八尾の時代。

この先は、高度成長社会ではなく、成熟社会の申し子たちがどんどん登場する時代になります。八尾はその成熟社会のモデルの役割を担うことになるのではないかと、楽しみです。ほかのお店ですか? 家内の実家でよく利用している和食の「おがわ」(P11)さんや、青山通りにある洋食の「グリルショップ」(P5)さんもいいですね。あ、ファミリールードにある肉屋の「音野」さんにも申かつ目当てにぜひ寄ってください。



1986年の創業から変わらない

取材文「中島淳 写真」川隅知明

しゃく・てっしゅう
1961年池田市生まれ。如来寺住職。相愛大学人文学部教授。人が支え合うコミュニティのあり方を実践し発信している。著書に『おてらくご-落語の中の浄土真宗』(本願寺出版社)、『いきなりはじめる仏教生活』(新潮文庫)、『日本霊性論』(内田樹氏との共著/NHK出版新書)など。昨年刊行された『Wao! Yao! 八尾の入り口』(140B)では制作委員の一人として、寺内町の原稿を執筆した。