

美味楽 Shop

和遊膳おおにし

地元産の素材と、遊び心がたっぷり入った創作和食



和遊膳(季節の小鉢7品、汁物、ごはん)1,400円。月替わりで旬の素材を使った約7品の小鉢は鮮やかな彩りで見目も楽しい。写真はほんのり甘みが広がる地元産のえびももで作った羊羹や、出汁の旨みがたっぷり効いたプリンのハリハリなど、豆乳の蒸し物と紀ノ川漬じゃこの山椒煮は、定番メニュー。

富田林駅から徒歩2分の場所に、和の色彩と香り、旨みを丸ごと味わえるお店が9月にオープンしました。「和遊膳おおにし」は和食のセオリーにこだわらず、遊び心を持った創作料理をワクワクときどきしながら堪能できるお店です。

取材スタッフが声を上げたのは、千枚漬けとサーモンを黄身ドレッシングであえた一品。さわやかな酸っぱさや和膳の口直しのような役割を果たしてくれるのですが、そこになんとイチゴが。「これが合うんですよ!」と店主に勧められるままに口に運ぶ



季節の食材をたっぷり味わうコース料理。3,500円(6品程度)から予算に応じておまかせで提供。昼夜対応。予約制。苦手な食材など気軽に相談してください。

と、なんとも香りが立って驚きの出会い。毎月の和遊膳のメニューを考案するときには、必ず素材の可能性を広げ、食と食の出会いを楽しむことを心がけているそうです。

当店では、地元産の新鮮な旬の野菜を10種類以上取り入れています。以前、農家の方々から「富田林の野菜レシピ」という冊子を作ったことがきっかけとなり、地元の野菜のおいしさを知ってほしいと、強く思うようになったのだとか。料理は全て深い味わいを持ち、素材の旨みをぐんと引き出してくれています。

遊び心は食器やお店のインテリアにも感じることができます。和遊膳の竹皿は店主自ら近くの竹林へ出かけて作り、看板のデザインや大窓からうかがえる素敵な庭も店主の設計。料理から内装・外装の隅々まで目でも楽しめるお店になっています。お昼のコース料理は



店主の太西さん(向かって中央右)と、時々お店を手伝ってもらっている娘さんの陽花さん(中央左)。そして、陽花さんの友人で常連客の栗田さん(左端)と飯尾さん(右端)。

予算、食材など相談できますので、友人とのちょっと贅沢なランチから大切な人との会食まで、様々なシーンに利用できます(夜も可)。ここだけでしか味わえない春の鍋料理も楽しみです。

和遊膳おおにし

- 最寄駅: 近鉄南大阪線「富田林」駅より徒歩2分
- 住所: 大阪府富田林市本町13-16 Tel: 0721-51-0247
- 営業時間: 昼 11:30~14:30 夜(予約のみ) 17:00~21:00
- 休店日: 木曜日 ●駐車場: 無(近くにコインパーキング有)



広々とした庭は店主のデザイン。景色を楽しみながら、ゆとりとしたランチタイムを。

アイ・ラブ 奥河内 南天苑に露天風呂付き離れ家 1棟貸切「清流亭」オープン!

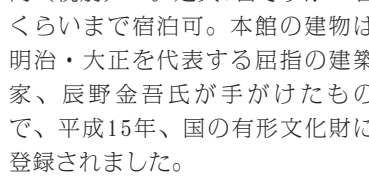
地元ではおなじみ天見の里に佇む「あまみ温泉南天苑」に昨年11月、待望の露天風呂付き貸切離れ家「清流亭」がオープンしました。もとは宴会場や結婚式場として使われていた築50年の離れを全面改装したもので利用は1日1組限定、1棟貸切のみ。当時の建物の良さをたくさん残した数寄屋風の建物は3部屋あり、囲炉裏の間も再現。

自慢の露天風呂は源泉かけ流しのラジウム泉。目の前を天見川が流れ、これからの季節なら、まばゆいばかりの新緑の中、清流のせせらぎに心を癒されながら出湯に浸れます。とくに6月には天見川に飛び交

緑を浴びて湯に浸り 移ろう時間を愉しむ



うホテル観賞も。旅館の敷地に3000坪の広大な日本庭園があるほかは手つかずの自然に囲まれ、名実ともに大人の隠れ家。料金は1名2食付き・6名以上利用で1名20,000円(税別)〜。定員8名ですが12名くらいまで宿泊可。本館の建物は明治・大正を代表する屈指の建築家、辰野金吾氏が手がけたもので、平成15年、国の有形文化財に登録されました。

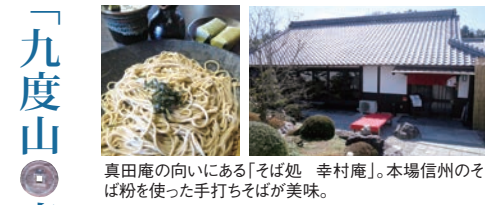


囲炉裏の間のほか和室が2間。心豊かな時間が流れます。

●あまみ温泉南天苑 河内長野市天見158 Tel:0721-68-8081 南海高野線「天見駅」徒歩1分 http://e-oyu.com/

1/2 DAY TRIP 河内長野から急行電車で約30分! 真田一族ゆかりの九度山のまちを歩こう。

1月の放送以来、高視聴率をキープしているNHKの大河ドラマ「真田丸」。界雅人さん演じる戦国武将・真田幸村が、家族とともに知恵と勇気と努力で乱世を生き抜く姿に熱い視線が注がれます。その幸村が生涯で一番長い14年間過ごした地として知られる和歌山県九度山町。町では真田一族をあらためて地域の宝にしようとする「九度山・真田ミュージアム」がオープン。知られざる九度山での生活



真田庵の向いにある「そば処 幸村庵」。本場信州のそば粉を使った手打ちそばが美味。



真田庵(善名称院)。関ヶ原の戦いの後、昌幸、幸村が築いた屋敷跡に建つ寺院。至るところに真田の旗印である六文銭の紋が。境内には開山堂や昌幸の墓、真田宝物資料館も。



真田三代之の軌跡や九度山での生活をパネル展示とドラマ仕立ての映像で紹介。からくり部屋も。「大河ドラマ展」を同時開催。入場料大人500円・小人250円。

●問合せ 九度山町役場 産業振興課Tel: 0736-54-2019 南海「河内長野」から「九度山」まで約30分。九度山駅より土日祝・繁忙期に路線バス運行。周辺に駐車場有(5カ所) ※GW期間中は混雑が予想されますので公共交通機関の利用をおすすめします。

ガス火でおいしく!! カンタン本格Cooking

海老の巴寿司

材料(12個分)

- 海老...12尾
- すし飯...600g
- 甘酢...少々
- 三つ葉(軸)...適量
- ラップ...適量

◆すし飯(3合・約1kg)

- 米...3合
- 酢...大5
- 砂糖...大5
- 塩...小2

- 分量のすし飯を冷ましておく。
- 海老の背ワタを取り、殻つきのままでさと塩茹でし殻をむいて、半分にそぎ、甘酢に漬けておく。
- 三つ葉は、茹でて1cmに切る。
- ラップ中央に三つ葉をのせ、海老を巴におき、すし飯をのせて包む。(お湯のみねを利用して作りやすい)

『非日常的な日常』をメガネでつくりたい



木下 順愛(きのした のぶよし)さん Profile
1970年河内長野市生まれ。小中高と市内で過ごし大阪府内の大学へ。卒業後、関東のメガネ店に就職。家業のメガネ店を経て2013年6月「バウムオプティクス」を開店。

木下 香子(きのした きょうこ)さん Profile
1972年大阪府生まれ。大阪市内のメガネ店で約10年間働いたのち河内長野へ。趣味は年に数回、ご夫婦でメガネの聖地である福井県に赴き、日本海のおいしい魚とお酒を楽しむこと。

お洒落なメガネ店として注目を集める「バウム オプティクス」。一見カフェのような外観に、開店当初は足を止めて中を覗きこむ人が多かったとか。「意外性こそ狙い目でした」と目を細めるオーナー店主の木下順愛さんと奥様の香子さん。昭栄町に店を開いて3年、開業秘話や繁盛店の秘訣などをうかがいました。

「メガネで非日常的な日常を演出します」が店のキャッチフレーズ。それがメガネ販売の仕事に従事してきた中で、開業は「もっとお客様にいろいろな雰囲気の中でじっくりメガネを選んでいただきたい」と願う木下さんご夫婦の長年の夢でもありました。背中を押したのはキツネスのすぐそばにあるこの物件。「前はパン屋さんだったようですが、立地といい広さといい見た瞬間、一刻も早くここで店を開きたい」と(順愛さん)。

コンセプトは「長居をすたくなる、リビング空間のような店」。その言葉通り、天然木をふんだんに使った店内には、小さなバーカウンターと赤いソファが置かれ、ショッピングの合間にはお茶やお酒のおもてなしも。また、あちこちに置かれた楽しい雑貨には一人のメガネに寄せた熱い思いが込められているようです。そんな居心地のよさにお客様がじわじわと増えていきました。

「男はメガネで3分上る、女性はメガネで3分下がる、などといわれますが、本当に合うメガネに出会ったら女性には確実にかわいく美しくなりますよ。そのためには顔の輪郭やファッションなどを考慮し、お客様の好みやご予算をじっくりお聞きした上で最善のものをお勧めします」と話す順愛さん。フレームは主に福井県鯖江市でつくられる国産品のほかフランス製やドイツ製が中心で、すべて順愛さんと香子さんが厳選。毎年秋にはフランスの見本市に出かけ、直接買い付けも行っています。

お客様の9割は河内長野を中心



「私らしさ」を引き出す上質なメガネフレーム。左右非対称のフレーム(中央)など斬新なものも。売れ筋は3万円~5万円。

近隣市から。市外からクチコミやネットでの評判を聞きつけてやってくる30、40代の男性も増えています。「マンシエラ」からのお客様もありました。もつともそこは赴任先で河内長野の方でしたが(笑)。オープン時には行きつけの焼鳥店の店主様や店のお客様が次々に駆けつけてくれたことも。二人が「地域に愛される店に」と心に誓った出来事でもありました。

一方、インターネットを介した情報発信にも力を入れています。順愛さんがほぼ毎日更新するブログでは、商品を

ここが店自慢! バーカウンター&ソファ

店内でひとくま目を引くバーカウンターと赤いソファ。一般的にレンズやフレームの加工はバックヤードで行いますが、バウムではお客様とお話ししながらここで、「寿司屋と同じ、作業が見えることのお客様も安心して使っていただけると思います」と木下さん。

「常に魅力ある店づくりをすること。一番のサービスは継続だと思っています」と、力強く語りました



●バウム オプティクス 河内長野市昭栄町1-27 Tel:0721-55-2418 営業時間10:00~19:00(休店日:木曜日) http://baum-optics.com/



ホンモノはどれ?

応募方法

ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ?」係へハガキ、またはファックスでご応募ください。

※4月末日締切 消印有効。※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。(No.269の正解は⑥でした)

正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

手作りの魅力

河内長野市 南出 明美

子供が頃からいろいろなものを手作りするのが大好きです。今は料理やパン、ケーキを作っています。

手作りを楽しんでいる方はたくさんいらっしゃると思います。私は今まで手編み、パッチワーク、トールペイントなどの手芸や木工などいろいろ作ってきました。それぞれに楽しんで作ることが出来たらラッキー! 次はコレを作ろうと、少しずつステップアップしてきました。

7年くらい前から料理教室の担当になり、レッスンで初めて知った食材や、名前しか知らなかった世界の代表的なメニューもこうやって作るんだ〜など、先生にいろいろ教えていただいていたとでも勉強になりました。もっといろいろ知りたいと思うようになり、自分でも試行錯誤しながら作るようになりました。

中でも「パンを自分で作るの難しい!」と思っていました。4月は新年度のスタートです。皆さんも楽しくおいしい手作りを楽しんでみませんか?