

## 美味倶楽部 Shop

# 生もんや 千尋の道(せんびろのみち)

素材の鮮度も、接客の温かさも天下一品。

「ぜひ、生け貫に泳いでいる魚の姿づくりも味わってください。鮮魚も接客もぶっぺちりです！」と、元気がいっぱい話す女将さんは、愛情あふれるオーナーの人間性に魅かれて入店されたそう。「人気メニューランキング一位はスタッフです。お客さまもスタッフも家族。皆一緒に幸せになりたいです。スタッフの誕生日会には必ず行い、2ヵ月に一回は親睦会ももちろん、お客さまの誕生日会を開くことも。」

お昼の定番は「千尋御膳」。9品の小鉢料理とお刺身、季節の一品、季節のご飯にコーヒーまたはバナナアイスがついて、なんと1,290円(お昼限定)。豪華にぎり寿司10貫盛り790円、刺身定食四天王990円もボリューム満点。地域の方々に愛され続けているのも納得です。千尋御膳に+600円で60分の飲み放題が付くランチ飲み放題コースも評判。コリコリの食感ととろろの風味が食欲をそそる「初代げそ天番長」は、堺高石うまいもん決定戦でグランプリを受賞。レシピをまねる他店続出の名物です。

入口いっぱい魚の絵が描かれたお店「生もんや千尋の道(せんびろのみち)」。その名は「出会ったすべての人、千人と手をつなぎ、いつもつないだ手を広げて歩いていきたい」という願いを込めてつけられました。魚の絵、店内の筆で書かれたメニューは、お客さまのお子さんが書かれたもの。お客さまとスタッフが一体となっている雰囲気は、まさに明るく温かい家族のようです。

「千尋御膳は女性に嬉しい多彩な小鉢が付いたメニューです。小鉢もお替り自由です。どうぞお好きなだけ召し上がってください」と女将さん。「時代に

向かって右から吉田さん、オーナーの山田さん、永田さん、女将の持田さん。

イキの良さが伝わってくる外観。

入ってすぐの生け貫には明石巻網の魚が泳いでいる。

子どもたちが書いた書文字。お孫さんの名字を見ながらお酒を飲まれるお客さまも。

握りこたつ式の個室、ボックス席、多人数収容の個室もあり、様々な用途に使える。

合わせて変わりながら、いつまでも地域のご家族や幅広い世代の方々が楽しめるお店であり続けたいとおっしゃるオーナー。地域と手をつなぎながら歩んできた千尋の道。いつまでもあり続けて欲しい名店です。

●ピンクフレッシュを持参された方にはケーキセット(ドリンク付き)を無料サービス(6月末まで)

●住所:大阪府堺市美原区南余部161  
●TEL:072-361-1955  
●営業時間:  
ランチ 11:30~14:30  
(ラストオーダー14:00)  
ディナー 17:00~24:00  
(ラストオーダー23:00)  
22時以降入店可 日曜営業  
●駐車場:13台

## このまち 未来を拓くアントレプレナー/シリーズ 13 大好き!

# 1%の可能性に夢託し「最強」に挑む!

丘陵地を活用して大正初期からぶどうの栽培が始まった大阪狭山市の大野地区。中村恵俊さん・一俊さん親子は、この大野で代々栽培を営んできたぶどう農家。現在は大野に隣接する河内長野市小田田で約1万㎡の土地にぶどうのハウス栽培を行い、次々とオリジナル品種を生み出しています。

「甘い大野ぶどうはリン酸塩を含んだ粘土質の土が命。地力のある土づくりは大変だけど、雑木をチップにして有機肥料をつくることから始まります」と語る中村恵俊さん。脱サラ後、家業のぶどうづくりに携わって30数年。妻の公子さんと4代目となる長男の一俊さん

狭山と河内長野との境の小高い丘にいくつもハウスが広がる中村オリジナルぶどう園。自動散水設備を備えたハウスに入ると、ほんのり温かいソファのようなフカフカの土の感触が足の裏から伝わってきました。

「1%の可能性に夢託し、最強に挑む!」と語る中村恵俊さん。脱サラ後、家業のぶどうづくりに携わって30数年。妻の公子さんと4代目となる長男の一俊さん

と日々農作業に勤しみます。露地栽培のデラウェアから巨峰そして皮ごと食べられるシャインマスカットへ、消費者の嗜好の変化とともに作物が変わるなか、恵俊さんは「他の人とは違う、おもしろいものをつくろ」という品種改良に懸けた先代の信念を受け継ぎ、これまでに同園で生まれた品種は13種にのぼります。「広島県生まれのシャインマスカットは甘い、手が汚れない栽培しやすい」と3拍子揃った最強のぶどう。うちでも一時期増やしたのですが、あるときお客さんから「中村さんの農場にしかないぶどうが欲しいんだよ」と言われてあらためて自分たちの使命に気がきました。シャインマスカットに勝つ最強品種を作り出すことが息子の夢であり、私の夢」と言い切る恵俊さん。オリジナル品種の中には果汁が多く、とろけるような食感の「きりり」や、ワインのような風味の「すばる」など個性豊かな味わいのぶどうも。

2016年には設備投資を行い、約1000㎡の試験用ハウスを増設。以降、毎年ここに100種を超える新たな交配種を栽培しています。ちなみに種蒔きから収穫できるまでに丸4年。しかも「100種の中から商品化できるのは、わずか1種あるかないか」とい

一房一房、実を丁寧に切除する「摘粒」作業(4月末撮影)。品種はレッドクイン。熟せば粒は直径3cmほどの大きさに。朝5時から農作業を開始する恵俊さん(▲)と、ITも駆使する今どきfarmer、一俊さん(▶)。

Profile プロフィール  
中村 恵俊(しげとし)さん・一俊(かずとし)さん

<恵俊さん>1951年大阪狭山市生まれ。建設会社勤務を経て就農。中村オリジナルぶどう園園主。2016年全国果樹技術・経営コンクール農林水産大臣賞受賞。  
<一俊さん>1983年大阪狭山市生まれ。信州大学農学部を卒業後、就農。河内長野市在住。市内の若手農家が集まって結成する「河内長野4Hの会」のメンバー。

## アイ・ラブ 日本初! 滝畑ダム湖で地酒熟成。府と市、西條酒造のコラボで。

通常は蔵の中でじっくり熟成させる地酒。これを滝畑ダムの湖底やダムの建設時に掘られたトンネル内で寝かせるとどんな味に? そんなユニークな実験が昨年12月、滝畑ダムの湖底とトンネル内の2カ所で実施されました。行ったのは大阪府と河内長野市、天野酒蔵元の西條合資会社。きっかけは天野酒蔵主の西條陽三さんが注目した「冬から春まで13度前後と一定したダム内の気温」。南河内農と緑の総合事務所 滝畑ダム分室・中谷亮治さんの「日本酒の海中熟成はある。それならダムの湖底でも!」との後押しで夢

「ダム熟成地酒」初開栓!

どんな味?

緑豊かな滝畑ダム。湖底は夏でも7℃前後。のコラボが実現しました。約半年の熟成期間を経て、5月24日には蔵出しならぬ「ダム出し」が行われました。続いてりき酒や成分分析を行った上で、製品化を検討。西條さんは「ダム熟成は日本初。予想通り角が取れたまろやかな地酒になるはず。ただ、量産できないので奥河内のプレミアム特産品として、ふるさと納税の返礼品などに使ってもらえたら」と話します。

西條陽三 天野酒蔵の蔵主

長き約90mのトンネル内の奥に貯蔵。天野酒蔵。左から「本醸造」「吟醸原酒」「特別純米酒」。

●問い合わせ ●大阪府農林水産部南河内農と緑の総合事務所 滝畑ダム分室 Tel:0721-62-3672 ●西條合資会社 Tel:0721-55-1101

## 太子町山田にあるおの妹の墓。 命日の6月30日「墓前祭」で献花も。

おののいの墓 太子町山田にあるおの妹の墓。命日は6月30日「墓前祭」で献花も。

地元では「いもごさん」と親しまれるおの妹の墓。太子町山田にある科長神社の鳥居横の長い石段を登っていくと小高い丘に風格ある墓が現れます。妹は推古天皇の607年、「日出処天子」の文で知られる國書を携え大陸に渡った遣隋使として有名ですが、実は「華道の祖」とも言われています。

命日の6月30日「墓前祭」で献花も。

石段の上にある妹の墓。参道のアジサイが見頃。「小の妹」を運使1400年の平成19年に模写された。

晩年は聖徳太子に仕え、出家して太子が建立した京都の六角堂(眞法寺)に入って本尊の如意輪観音に朝夕、花を供えました。その六角堂に本拠をもつ華道家元「池坊」は代々この寺の住職を務めたことから、妹は池坊の始祖と言われ、華道の道祖とされて

毎年、全国各地から400名を超える池坊の関係者が参列。

●小野妹子墓 ●住所=南河内郡太子町山田 ●アクセス=近鉄河内長野線喜志駅から金剛バス「御陵前」下車 ●問い合わせ=華道家元 池坊総務所 Tel:075-221-2688  
●何問も募集しています! 「ここになぜこんなものか?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたクエスチョンをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は横外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

## 家族で2017夏のファミリーデ

自由研究はコレで決まり  
●TOTO親子エコ教室  
●麻油でキャンドル  
●石けん作り教室

河内長野ガスショールーム クラッシモ  
7/29(土) 10:00~16:00 (12:30~13:30は除く)

クッキー作り

## ガス火でおいしく!! カンタン本格Cooking

### レンズマメのサモサ

材料 16人分  
レンズマメ...50g  
タマネギ...1/8個  
ジャガイモ...1/2個  
キャブツの皮...16枚  
サラダ油...適宜  
オリーブオイル(刻む)...1/2個  
カレー...小1/4  
塩、コンソメ...少々  
揚げ油...適宜

●レンズマメは、さっと洗って15~20分茹で、ざるにとる。  
●タマネギは、粗いみじん切りにし、ジャガイモは半分に切って、柔らかくゆで、皮を除いて粗つぶす。  
●フライパンに油を熱し、タマネギを炒め、そのままゆで、レンズマメ、ジャガイモを加えて炒め、Aの調味料で味付けし、冷ます。  
●餃子の皮にBを等分に包んで、中温の油で揚げる。

## 生食用ぶどうでつくるオリジナルワインやジュースも。

2014年から信州にあるワイナリーに製造を委託し、自家栽培のぶどうを使ったワインやジュース、ジャムの販売を開始。この農園でできた生食用のぶどうからつくるワインは飲みが少なくフルーティーでフレッシュな味と香りがあり。

中村オリジナルぶどう園 小山田町5385  
Tel.0721-21-4808・090-1485-6585(中村さん)

収穫期(6月半ば~9月末)直売店舗を開店。場所は「貴望ヶ丘」の交差点から大野東に抜ける道路沿い。

いつもここにこ笑顔が原動力の中村ファミリー。農園ではその他、ベテランと若手の専従スタッフも2名。

## ホンモノはどれ?

7  
4  
1  
8  
5  
2  
9  
6  
3

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。

※6月末締切 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.276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。

## 自転車でのんびり散歩

リビングセンター長野 田中 久美

皆さんはボタリングってご存知ですか? 自転車で走りながら移り変わる景色を眺めたり、おいしいお店に寄り道したり、自分の体気に合わせて気ままに自転車でぶらぶらする…ひとりでいえば自転車散歩です。私たちが愛用している自転車はGIANTのイティオムシリーズ。タイヤサイズ20インチの小径車でその分車高が低くコンパクトなので車にもラクに積み込みます。小径車とはいえ安定性、走行性共に申し分なく、自分好みのデザインに改造する楽しみもあってとて気持ちに入ります。おすすめの自転車は、バスケット、車に乗ったままに走りながら、宿に到着したら自転車で周辺を散策。車で疲れないような細い路地に入り素敵なカフェやスイーツ店を発見。駐車場のないお店にも立ち寄り、お昼や夕方まで楽しむことができます。風のおいさを感じてゆっくりと景色を眺めながら走ると初めて訪れる町にも楽しみがわきます。日帰りのお出かけにも自転車が重宝します。混雑する駐車場の多い場所に行くときは、あらかじめ自転車を止めておくか、少し離れた場所に駐車をしておくといいですよ。まずは休日の朝食をお気に入りのカフェまで自転車でお出かけ、そして帰りのランチを自転車で食べて帰るというのはいかがでしょうか?