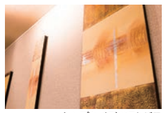
美味楽Shop

モダン和食 かみや

シンプルな和空間で南大阪の季節感を満喫

ランチは「和（なごみ）」コースと「旬彩（しゅんさい）」コースの2種類。写真は「和」コース1,852円。先附:大根和風ポタージュ／八寸:神無月の盛り（季節の前菜約7種の盛込み）／造り:鮮魚と地野菜のサラダ仕立て／主菜:肥後あそび豚のグリル／食事:江尻さんのこだわり米・汁物・香の物／甘味:コーヒー羹（かん）・ほうじ茶アイス・サツマイモケーキ・季節の果実。「旬彩」コースは「和」コースの造り、主菜が替わり、揚物がプラスされて2,408円。いずれも月替わり

店主の神子卓（かみこたかし）さん。若い感性と伝統が織りなすモダン和食は絶品



シンプルイズベストがモットーの店主自ら取り寄せたインテリア。余計な物が省かれている分、いっそう寛げる

テーブル14席、カウンター6席の真新しい店内

清潔な和風調だが、どこか可憐な店構え

デザイナーの競作によって完成したロゴマーク

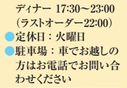
大阪狭山市の大野台に8月にオープンしたばかりのモダン和食「かみや」さん。店主ご自身南大阪の出身で、地域の方々の雰囲気とやりたい事がマッチしたことが、この地にお店を出された理由。オープンにあたっては多くの方々の力をお借りしたそうで、「ご恩に報いるためにも精進を重ねて、地域の方々に愛されるお店を目指しています」と固く決心しています。元々は洋食の出身。旬にこだわり季節感を大事にする和食にひかれ、この世界に飛び込みました。有名店で修行を重ねた後、現在は時代に合わせて、伝統和食に洋のテイストを加味したモダン和食を志しています。

野菜は泉州産と富田林の知人の畑で採れたものを使用。「既製品はできる限り使わず、安心・安全な食材にこだわっています。お客さまには見た目も味もほっとする料理で、居心地の良い時間を過ごして欲しいと思っています」。ランチの「和（なごみ）」コースは先附、季節の前菜を7～8種盛り合わせた八寸、造り、豚肉を使った主菜などから構成され、南大阪の季節感が満載。味だけではなく鮮やかな色彩、温もりのある器など、文字通り見た目も味もほっとする世界を創り出しています。4種類も味わえるデザート皿は女性にうれしい限り。夜は選りすぐりの地酒20種類をご用意。法事や祝い事にも予算に応じて利用できます。

「オープンしたばかりなので、今はとにかく一生懸命頑張り、一日でも早く地域の方々に当たり前に憶えていただけるお店にしていくだけです。そして、10年後くらいにはさらに飲食業の新しい分野にチャレンジしてみたいです」とおっしゃる店主の創意とチャレンジ精神は止まるところを知りません。

モダン和食 かみや

●住所：大阪府大阪狭山市大野台5丁目1-7　●tel：072-365-8850
●営業時間：ランチ 11:30～15:00（ラストオーダー14:00）
ディナー 17:30～23:00
（ラストオーダー22:00）
●定休日：火曜日
●駐車場：車でお越しの方はお電話でお問い合わせください



お好みで選べる風情あるおちょこ。箱は店主の手作り

アイ・ラブ 奥河内

石見川の隠れそば畑で「そば打ち体験」

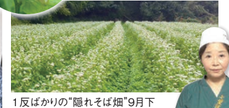
12/20

奥河内の風土と行者湧水が育む幻のそば

石見川の里から金剛山へ向かう道すがら、初秋になるとそこだけ白い絨毯を敷き詰めたように花が咲く小さなそば畑があります。「1日の気温差が大きいこの地域なら、そば栽培が向いているかと思って」と話す石見川地区の堂北幾世さん。休耕地を活用して3年前から地区内の3軒で栽培を始め、大阪府環境農林水産部や河内長野市のサポートを受けて収穫にこぎつけました。花が咲いた後にできるそばの実は11月に収穫され製粉所でそば粉に。一般的に管理作業がほとんどいらないといわれるそばですが、種まきや収穫などは地域の人や支援者の手を借り、機械を使って脱穀しています。12月20日（水）にはこのそば粉を使い、畑近くの「行者湧水直売所」の休憩所でそば打ち体験を開催。指導は堂北さんも所属する「七望流天野会」のメンバー。「石見川の風土と名水が育むそばの味は格別です」と堂北さん。10時・13時の2回あり、参加費は1グループ（1～3人）につき2,500円。5～6人前の持ち帰りそばは。

秋の収穫。足踏み脱穀機で脱穀

名水で有名な行者湧水直売所



1反ばかりの"隠れそば畑"9月下旬、可憐な白い花に覆われて

堂北さん。そば打ち歴18年！

そば打ち体験は今年で3回目。収穫量は玄そばで45kgほど。幻のそば

●石見川そばの会代表・堂北さん　090-5135-3437
「行者湧水直売所」（石見川8-2）へは河内長野駅から310号線沿いに金剛山方向へ車で約25分

道明寺天満宮に鎮座する「さざれ石」は滝畑で採集された？

みなみかわち。なんでも調査隊 ～あなたのナゾにお答えします！～

7千万年の時を経て大きな岩に

♪君が代は千代に八千代に さざれ石の巌となりて苔のむすまで～　国歌「君が代」に登場するさざれ石。学問の神様で名高い藤井寺市の道明寺天満宮の境内に祀られています。南北朝時代の武将、楠木正成の母が住んでいたとされる南坊城光興宮司に伺いました。「この石は今上天皇が即位された平成の御大典記念に河内長野市滝畑から移されました。さざれ石は小石が集まり何千万年という長い年月をかけて固まった岩石です。君が代ではその岩がさらに苔むすまで永く国が栄えてほしいと詠っています。日本は現在残る国の中で最古の歴史をもつ国家です。さざれ石に触れて君が代に歌われていることの意味を、ぜひ次世代に伝えていってほしいですね」。

一方、滝畑の歴史や観光資源に詳しい「かわちながの観光ボランティア」の渡邊敏信さんは次のように話します。「和泉山脈は太古の地殻変動で海底が隆起してできた山です。このさざれ石も、7千万年前の白亜紀後期に造山運動で生じた和泉層群（ほうがい）岩といわれています。滝畑では、いまも光滝寺近くの石川源流にさざれ石を見つけることができますよ」。

道明寺天満宮本堂

道明寺天満宮は梅の名所としても有名。境内には80種800本の梅が。2月上旬～3月中旬「梅まつり」を開催

境内に鎮座するさざれ石。「石灰質角礫岩」との学術名も

見て触れて悠久の時を感じてください。

南坊城宮司

●道明寺天満宮　藤井寺市道明寺1-16-40　Tel:072-953-2525
アクセス:近鉄南大阪線「道明寺」駅から徒歩3分　駐車場:あり（50台）
拝観無料（※梅園は「梅まつり」期間中のみ有料）

質問を募集しています！「ここになぜこんなものが？」「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。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

冬休みも 家族でおでかけ！ ファミリーデー
2017年12月23日（祝日）
開催時間 10:00から15:00まで 12時～13時を除く
クリスマスおかしづくり 当日受付 参加無料
ブリザーブドクラフト 事前予約 1,500円
親子クラフト 予約可 500円
クリスマスのおかしとかざり いっしょに作る♪
ご予約・お問合せはショールームまでお気軽に♪ 河内長野ガスショールーム 012-053-0012

第11回 ウィズガス 全国親子クッキングコンテスト
近畿地区決勝大会進出！
炎の調理で五感を研き澄ます
河内長野地区大会
最優秀賞
美加の台小学校 6年生 田中 健太朗さん 雅晴さん親子
おもてなしTHE空海
空海のちまき風 なすびの包み焼き 高野豆腐はシーザーサラダ 故郷風そば3種のお味

このまち大好き！ 未来を拓くアントレプレナー／シリーズ16　『浪速割烹 毛川』創業者・大阪食の随筆家　上野修三さん

あくなき探求心で「大阪料理」の扉を開く。原点は滝畑に。

大阪料理界でのれんを超えて「親父（おやじ）さん」と慕われる上野修三さんは、大阪ミナミの法善寺横丁にある『浪速割烹 毛川（けがわ）』の創業者であり、浪速料理や大阪料理の先駆者。料理人生60余年、現在は包丁をペンに替え、大阪食の随筆家として活躍されています。

「浪速割烹 天神坂上野」の店でもあった大阪市天王寺区のご自宅で

Profile 上野 修三（うえの しゅうぞう）さん プロフィール

1935年　河内長野市滝畑生まれ。中学卒業後、料理の道に。1965年「季節料理 毛川」を開業後、数店の支店を開く。「大阪料理会」相談役他。2013年厚生労働省「現代の名工」、2017年「黄綬褒章」受章。大阪市天王寺区で奥様と2人暮らし。著書『なにわ大阪食べものがたり』（創元社）、『浪速のご馳走帖』（世界文化社）など多数。

■上野さんは昭和10年、備長炭職人の家の長男として河内長野市滝畑に生まれました。

両親と姉弟（きょうだい）7人、祖父が暮らす大家族。父が病弱で幼い頃から家業を手伝（てつだ）いました。炭焼きのない日は竹を竿にして釣りをしたり、山菜摘みに行ったり。山野を駆け回りましたな。大阪で料理見習いすることになって家を出たんは15歳の春です。木材運搬トラックの助手席に乗せてもろて河内長野駅に向かう道中、心の中は希望と不安が半分半分でした。

■大阪ミナミの仕出し料理店で15年修業の後、独立開店。30歳の時でした。

当時は独立自体が珍しおました。商売に興味があったんではありまへん。両親をラクにしたい一心でした。おべっかを言うんも嫌いやし愛想も悪い。それでも『大将おもろい』と来てくれはるお客さんがあった。有難いことでした。その中で学んだのはコミュニケーションの大切さ。自らが先に動くこと。私は若い人に早う独立せい、と勧めています。

今は滝畑ダムの底に沈んでしまった茅葺屋根の生家の前で。左端が上野さん

■昭和52年には法善寺横丁に「浪速割烹 毛川」を移転。浪速の旬の食材を使ってお客さんの目の前で調理する「浪速割烹」の礎を築きました。支店を含めて毛川を巣立った料理人は数十人にのぼります。60歳で同店を長男の修さんに任せて夕陽丘に『天神坂上野』を開業。大阪伝統野菜の普及と伝承にも力を入れ「浪速魚菜（さかな）の会」や「大阪料理会」の設立に尽力。

一生の仕事にするなら自分から好きになるように仕向けていかな、あきまへんな。興味を持つ。楽しむ。学ぶ。何からでも学べまっせ。道を歩いても映画を見てても。畑でサトイモを見つけたら農家の人に『ちょっと勉強したいんで教えてくれまへんか』とお願いする。畑に足が向くんはやっぱり滝畑の原体験かいな（笑）。

■平成15年、半世紀の包丁人生に終止符を打ち、なにわ食文化の語り部に。

浪速料理、大阪料理なる呼び名は私が付けた言葉ですが、今に始まった料理やありまへん。では何がより古い。日本料理の基礎は京都でも江戸でもない、大阪で育まれた。そんな大阪料理の粋（すい）をお伝えしたい。和食が世界遺産になっても家庭では和食離れが進んでますが、ぜひ大阪料理を作ってください。1日1回、お子さんたちと和食で食卓を囲んでほしいですなぁ。

2017年春の叙勲褒章で「黄綬褒章」受章。芳子夫人、長男修さんと

大阪料理か？『持ち味』重視の京料理に対して大阪料理は『喰い味』です。味の好みは人それぞれ。それを満たすのが、かつおと昆布だしの深みのある味わい。これが喰い味。そして素材を慈しみ使い尽す精神。節約では無（な）うて一番旨みのある魚の頭や皮、骨の部分も使い切る。また、日本料理は都の料理でもあるわけですが、難波宮（なにわのみや）は平安京

（左）軽妙な大阪言葉で書き下ろした自伝的エッセイ『なにわ料理一代』（創元社）（中）上野さん監修による大阪料理の決定版『大阪料理』（旭屋出版）（右）毛川の味を集約した上野親子3人による料理エッセイレシピ『割烹旬ごよみ』（旭屋出版）

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。

※12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.279の正解は④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。

社員からのおすすめ情報

軽井沢 カフェ・ル・プティ・ニ・トロワ

河内長野ガス　辻尾 優

家族、6人で軽井沢探索に行って来ました。カフェ大好き長男が一押しの《カフェ・ル・プティ・ニ・トロワ》を紹介します。

9月の中旬、諏訪湖の近くに居る長男夫婦宅で東京勤務の二男と待ち合わせ。長男が9時に予約していたのですが満員状態です。皆さん早くから来られているみたいです。

さっそく事前に予約していた、フレンチトースト、卵サンド、ホットドック、パンケーキ、私は当然コーヒーを注文。その中でも超有名なフレンチトーストは表面はこんがりフワッフワで、添えられたイチゴソースと一緒に。甘さを抑えた最高の味でした。

コーヒーは私の好きなコクのあるちょっと濃いめでいいですね。それも、ポットででて来たのにはびっくりです、3杯は有りました。

みなさんも是非機会が有れば軽井沢探索とおいしいコーヒーを楽しみに行かれてはいかがですか。食べログを載せておきます。

《カフェ・ル・プティ・ニ・トロワ》
長野県北佐久郡軽井沢町大字発地1398-457
https://tabelog.com/nagano/A2003/A200301/20009466/

［プレゼント・読者企画のご応募先］　●ハガキ 〒586-0025 大阪府河内長野市昭栄町14-31 株式会社リビングセンター長野　●ファックス 0721-53-8775 ※FAX番号はお間違いのないようにお願いいたします。