

“ いくらい材料を  
 旨く食べさせるにしても、  
 その価がそれにつろくするのでなければ、  
 大阪の舌とふところは  
 承知しないのである ”

長谷川幸延

大阪出身で昭和時代の大阪をよく知る文人のひとり長谷川幸延さんは、大阪の食を上記のように表現します。「つろく」とは大阪の言葉で釣り合うという意味です。全国から集まる食材と地のものや技術を上手に組み合わせ、さらに旨いものを生み出し、食を供する者も食べる者もジャンルの垣根を越え、食べることを楽しむために情熱を注ぐ。そんな大阪だから、食べものが旨いのは当たり前、単においしいだけでは誰も振り向いてくれない。大事なものは、食べる値打ちがあること、値打ちのある旨さであること。大阪人はそうでないと承知しない、つまり、そうして大阪の食は鍛えられ洗練されていまいつなっているのだと、先人は教えてくれます。



では、値打ちとは何か。  
 大阪人が毎日どんなものを食べているか。  
 ある家族の1週間をサンプルに、  
 大阪の食の真髄をおみせしましょう

登場する家族のプロフィール  
**名庭太郎一家**

主人の太郎は、大阪生まれの大阪育ちで43才。実家は船場にある業問屋。現在は実家の近くで画廊を営んでいる。妻とは市内の高校で同級生だったが、太郎が20代のときに海外で数年放浪した後結婚。子供は2人(15才の中3女子、11才の小5男子)あり。太郎の趣味は食べ歩きと写真撮影である。

名庭太郎一家の味な1週間

INDEX

MON 月曜日 だしの技	大阪には、昆布と鰹節を合わせた「合わせだし」という最強のだしがある。 ■だしが命の「きつねうどん」 — プロが作る、大阪のうどんはだしが命。 ■名庭家流「牛肉はりはり鍋」 — 家のだしで牛肉と野菜を鍋にして食す。
TUE 火曜日 豊かな食材	全国から集まるし、地のものもあるし、大阪は食材の宝庫(台所)なのである。 ■地のものの共演ランチ — サヨリと浪速の伝統野菜の絶妙イタリアン。 ■名庭家特製「バラ寿司」 — 家族の祝い事には妻の料理が欠かせない。
WED 水曜日 ひいきの味	大阪人は、作り手と対面して、楽しく食べることが好きである。 ■板前割烹で会食 — 旬の地の食材を使った浪速料理を堪能。 ■近所でひいきの味 — 作り手が見えるいつもの味は、安心だ。
THE 木曜日 すぐれた道具	大阪には、堺の包丁というすぐれた道具があったから、技も磨かれた。 ■プロの道具を求めて — 妻と堺へプロ仕様の包丁を買いに行く。 ■道具や器具はきりがいい — 千日前道具屋筋は頼りになる商店街。
FRI 金曜日 しまつの心	素材を無駄なく使い、出された料理は余すことなくしっかり味わうのが大阪人。 ■名庭家の朝ご飯 — 昨夜の残りがあれば、一工夫をプラスして。 ■昼は定食屋の「丸さんま定食」 ■夜は「かやくご飯」
SAT 土曜日 もてなしの食	大阪には、もてなし料理を極め、日本料理を極めた「吉兆」がある。 ■懐石料理を味わう — 味も器も空間も同時に五感で食す「吉兆」の懐石。 ■「湯木美術館」で鑑賞 — 湯木貞一氏のコレクションで、茶事の心に触れる。
SUN 日曜日 味の革新	東京の友人を案内して、大阪生まれの多様で新しい食を味わう。 ■新世界の串かつ — 串ひとつにも革新があり、さらに進化がある。 ■前衛的なシェフの1皿 ■破格の八寸盛り合わせ