

めし屋地団

大寅は二軒ある

銀座通りの北入り口の東と西に一軒ずつだ。オレが好きなのは東の方へ踏切り寄り」の店。といつても、しょっちゅう行くわけではない。たまに、だ。

オレの好き

ホルモン焼きが主だけれど、ホルモン抜きでめしも食べる。たとえば、めしとワカメ汁とキムチーという具合に。漬けものはキュウリ、ダイコンもあるし、豆腐、トマト、おひ

こんど改装してキレイになった。市民館の通り、末留の反対がわで、となり立ちのみや、そのとなりうどんや三軒ならんである。

まあは、ここの天ぷらは一つ五円だった。ずいぶん長いこと五円でガンバッタがいま二十円。まあ仕方ないさ、と思う。五円時代はほんとに天ぷらだけだったのが、ピンピンオカズを作るようになって、煮ザカチ、焼ザカチ、煮付もの、豆腐、だし巻きなど、いまでは品数たくさん。わりと安い。そしてここのミソ汁はなぜかオレの口に合うのだ。

やなぎ屋センター三階の店

チョビヒヤをばやしたり刺したりするアオヤシの店。このオヤシ、浪花アシが好きで、ラジオのおはよう浪曲をかけている。センター三階の店は似たり寄ったりということになるが、このやなぎ屋には、おはよう浪曲のほかにも一つ、大きな特長がある。

たしなんかも正面のケースに入っている。みそ汁もできる。

ぜ二のあるときはホルモン焼きで一杯やるのもいい。ロースで五百円が一番高い。だが今回はめし特集だから一杯の詰はやめよう。

ここのやなぎは、やきうどんをオカズに大のめしを食ったら、まあ相当の大食いも満腹する。シワたときは便利だ。手戻師がよくきけるから、時には耳よりな飯塚の話もきくとができる。但、ハナシ半分くらいに割り引きするのはオレたちの常態だ。

何よりもこの大寅でうれしいのは、姉と妹、店に出ている二人がいいことだ。姉は肌が白くて少しつやつぱく、妹は健康色でピチピチ、どつちもよく働く。

姉妹の母親もあちついた中年でかしこさうだ。しかしその御亭主、つまり店のオヤシはなかなか神経質、ロヤかましい感じ。

安は天ぷらの店

知ってる者は知ってるし、知らない者は知らないのは当りまえの話で、オレはもちろん知ってるけれど、書いてやますいような気がするから、書かない。でも、書いていわかってるよな——。

やなぎ屋はオヤシのほか、そのオカミさん（やさしい人）、セガレ、ヨメさん、やとわれてる人たちがやっついていて、馴染み客が多い。

おひつと釜のオクの院入行々

わが「特務者浪世」編集長の住むマンション（？）なんかある方。

大寿司食堂は、そんなところを商売してる人気バツタンの店。

看板の売りものは、肉どうぶ、それからマク口のさしみ、ぶつ切り。

ここでは中めしかよその大ぐらいあるから、肉どうぶとミソ汁と大めしなんて知らずに頼むと、全部食うのホシンドクなる。焼きざか

は、着けものもいろいろ。

朝早くからはじめてヒルに店じまいするの
が特長。

改装したけれど店はあるまりなくなくて、
表に立つてる待ってる人がよくいる。

主人夫婦は江戸っ子弁でシヤキシヤキ、気
分がいいよ。さしみはあつても酒はない。ワ
ンカッスの持ちこみなんかしてはダメ。

ごみやごみやごみや

のい名前をたてた店

飛田本通りをゆうつと南へ行つて、パチン
コのタイガースのまん前にある店だ。

朝はやつこない。ヒル近くに店をひらく。
オカスは何でも百五十円均一であんまり安く
はない。

しかし、いつも小ざれいで、野菜の煮つけ
が多いのがいい。

店のなかに彫刻なんかたく之ん置いているの
はどんなにわれか、聞いてみたくて聞かない

それともう一つ、店に入つて右手がタタミ
敷になつていて、座布団が置いてある。そこ
へあがつてあぐらをかけは、ちつとは気分も
ゆつたりするす法だ。

正面にテレビがあるし、朝日新聞もあいて
いる。

店はオバチャン一人。客がこんでくるとキ
リキリ舞いしてる。

注文を調理場へオヤジ一人に運して、茶
をわかして配つて、米をといで、湯のみを充
つて、勘定をして——これがみんなオバチャ
ンの仕事だから無理もない。夫婦仲好くの見
本になりそうだ。

オレはこの店のタタミのところへあがつて、
新聞ひろけながらめしを食うのがよくて行く。
酒、ビールありだが、あんまりのそのぞ飲ん
でる奴は、モウケよりもシヤマのようにハタ
からは見える。

でいる。

うさん、そば、どんぶりものもできて酒、
ビールあり。

空いてる時間に行つて、テレビ映るのに
もつてこい。新聞もヨミウリと毎日がある。

ヒルと夜では店まわりのオバチャンが交代
するけど、どつちもいい。お茶のサイソク
フでも、メンドクさそうは返事なし。

タイガースのそばのパチンコ屋ニュー大阪
の正面から、新聞前商店街を天王寺方向へ行
く。そうすると、いつもガラガラのパチンコ
屋と小鳥屋が石側にあるその反対側の店。

ここは午後一時ごろ開店。
オカスはさしみの百五十円とナマタマゴ、
漬けもの以外なんでも九十円均一。

天王寺の方から旭町の坂をおりて帰つてく
るナカマたちで、この店に寄る者も多い。安
いからだ。

いんすはたれたのびん、

名前のない店について

銀座通りを北へ突き抜ける。バス道路があ
つて、向う側の石角は立ちのみ屋、左側は喫
茶店だ。まっすぐ行けば駅の下をくぐつて良
運区になる。けど、まっすぐ行かないで喫茶
店の並びに新今宮駅西口、ガードの方へ行く。
荷物あすかり所のとおり二軒、間口のせまい
店がならんでる。されい、とはいえない。登
でもずいぶん珍しくなつたブラックあつ。そ
こら中がアスラで光ってる。

店先ではオバチャンがフライパンをあやつ
つている。

肉ドーフ、皮ドーフ、野菜ドーフ、肉野菜
野菜だけ、クシラ、何でもフライパン、油で
じゃあつと焼める。

はじめに行つたとき、皮ドーフつてのがわ
からはかった。そのうちとなりの人がたのん
だので、じいつとオバチャンの手元を見てい

タンザクに刺んだ皮というやつがフライパンにほうりこまれる。いくらかピンクがあつても、半透明といいたいような厚さ三ミリぐらゐのもの。それはつまり、豚の皮の、あの白いものはえてるうわつつちの下、骨や肉を包んでゐる部分なのだろう。

ムラサキ色のスタンプのあとが見えるのは、横百スミの印判というわけ。それと、トーフのくすしたのと、キャベツ少々を炒めたのが皮ドーフ。安い。どのくらい安いかは行ってみりゃわかる。

ほかのものも安い。大体が高いものを売るようにはできてない店だ。

そんな炒めものをオカズにめしを食う。ニンニクヤトーガラシを和えたミソやつけもの、シシミ汁なんかもあるし、豚の足もある。

間口がせまいから、馴れないものは奥の方がすいていても入りにくい。それと、あんまりキザに飾ったナリでは行かないことだ。場

ノレンが出る。なかへ入るとキレイなキレイなテイスルと稱す。静か。オカズは左手のケースに入ってるが、ナベものなんかもできる。安くない。とらより並の店より高い。しかし、人間にはときどき、キレイで静かなところで一人ゆっくりめしを食いたい気分があるものだ。そんなときにここは向いてる。

以前、オレが外から見えて三階、なかでは六階のドヤ日進に泊ったところ、知り合った叔が教えてくれたから、さくたまーに行く。そして、たまーにしか行かないけれど、忘れたことはない。釜の外からともだちがきたときなんか、夜ならまず一杯だけと、ヒルマ、めしだけの時案内したりする。

萩の茶屋の豚のそばの汁安も悪くはないけれど、オカズの味付けがせすぎるからオシは向かない。直月の方が店が小じんまりしていいおちつく。

一まん、よぞからきたオンナノコをつれてつたら、会社の近くの食堂（西区）よりイイ

ちがいでイヤラシイ。仕事はえりの空きつぱら、ギャンブル負けてやつとしのぐ時、要するに奥層本位に考えて行くのたしい。酒、ビール、ショウウチュウ（ゆ度）もある。

並んで二軒、すっかり同じショウウバイしてるのだが、どつちにも名前がない。あるのかも知れないけど、オシは何べん行っても名前を書いてある看板もノレンも見たことがない。でも、このせまくてキタナイ店は、釜から消えたいでもらいたいといつも思う。

前には三軒並んでた一軒が、いまの荷物あずかり所だから、残りの二軒はゼヒいつまでもーということなのだ。

少しは高級(?)な店や

行っ NANIWA 知っ NANIWA 知っ NANIWA

パチンコの日大会館、松竹の並び、目立たなく通りますぎてしまひそうな直月という店だ。

朝はやつてない(高級なもの)。ヒルさるワなんて、お世辞だらうけど言つてた。

南海線のガードの西にもいい店がある

たべし、このごろオレは前は通つても入つたことかない。話は少し古い、というわけ。総合センターの西からガードをくぐると井木屋がある。そのちょっと先の角の店で、セーターができるまで、いわゆる路上手配の時代にはとてもはやってた。オバチャンやらネエチャンやら何人もいて、小ざつぱりしてゐる。

めしとオカズが主だけれどラーメンも炊いてくれる。

(釜のナカマたちにはわかりきったことでも、釜以外の人でこの雑誌よんでる人のために説明しとくと、ラーメンといふは即席ラーメンなので、中華料理やのラーメンじゃないんだ)

それからここでは、こめめのオニギリを作つて、一個十円で売つてた。コザといっ