

私のすすめる「大阪のうまい店・うまいもん」

割烹「藤」(ふじ)

大阪市北区曾根崎

1-6-12

TEL (06) 311-4824

私の利用度No1のお店は、キタ新地から多少はずれた界隈にある割烹「藤」。すぐ向かいに有名な割烹「吉左衛門」があり、ここもおすすめだが、何せここは大店舗。しかし「藤」は(ガンコ)おやじと奥さん、そして女の子一人でやっている、小じんまりしたお店(それでも二〇名は入れる)。

私が行きはじめたのは十年程前から。以降、数名でおいしいものを腹いっぱい飲み食いしながらゆっくり話しをしたい時で、私が店の「選択権」をもつ時は、いつもここに行くようになった。

刺身の新鮮さ、煮物の味付けは勿論いいし、魚の種類も豊富。また蓮根、菜っ葉などの野菜類のまとめ方や味つけも抜群。かわり種ではクジラステーキもいい。そして、おなか一杯になっても最後には、松茸の時期は松茸茶づけ、冬場はウニどん、夏場はしそソーメンが定番となる。

私がサンマや太刀魚など、昔「安物」だった魚が好きなことを知っているおやじは、きれいなそれが入っていると必ず焼いてくれる。とにかく気がねなく、マイホーム以上に落ちついて友人と話しができ、そしておいしいものをおなかいっぱい食べることができる私のお気に入りの「和食の店」が「藤」である。