



伊丹駅かいわい

ふちんかん

塚口駅から伊丹線に沿って歩く旅を終えて、終点・伊丹駅へやってきました。伊 丹と言えば、清酒発祥の地ということで、主体的で対話的で深い学びの実践を行い ますよ。

伊丹の昼食はココ!

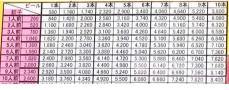
ですが、その前に腹ごしらえです。腹が減っては学びはできぬのです。

さぁ、ここで登場するのは、清酒や有岡城や荒木村重を差し置いて、伊丹の検索ワー ドランキング堂々一位に輝く、それは「行基」…ではなく「餃子」です! 伊丹で 餃子がサーチされまくるのは餃子専門店「大阪王」があるからなのです(このくだ りの出典・真偽は不明です…てか嘘です)。もう今さらな気もしますが、一応初見さん のために説明いたしますと、「大阪干」は「餃子で世界を変えるのです。」をキャッ チフレーズに全世界に9店舗を展開する中華チェーン店です(いつの間にか類似の 餃子王もチェーンに入っていました)。その中でも伊丹店は、カウンターのみの全 9席、メニューは餃子とビールだけ(ご飯すらない)というシンプルメニューです。 同伴した小さなお子様にとっては、水と餃子だけという、まぁなんか修行みたいな 感じになりますです(昔やりました)。このストイックで超ストロングスタイルが、 マニアのハートとストマックを直撃し、伊丹の検索ワードに餃子を押し上げる要因 となっているのです(このくだりの出典…以下略)。

さて、時刻は11時過ぎ。ちょうどオープンの時刻です。少し並ぶことも予想さ れましたが、幸い3人分の席が空いていました。狭いカウンター席で、冬着を着た おっさん3人が並ぶわけですから、見るからに暑苦しい(^^:)。半身がちに座ります。

の名物、餃子とビールのマトリクス早見表→ はあいかわらずシュールです。餃子1人前にビー ル10杯なんて注文はまぁ無いと思うのです…。

肝心のお味は、熱々でよく分からなかったの ですが(おい!)、餃子の王将に比べて、皮に しっかり塩味がついていて、具は肉の割合が多 いという感じですかね、いつものお味です。そ して焼きは上手いです。流石っす。でもちょっ とお高くなっちゃったですね~。ビール一本と 餃子2人前で1100円でした。うーん…。





阪急電鉄 伊丹線

さて、目的の餃子は達成しましたので、あとは帰るだけです…。あぁ違いました。 深い学びを忘れてました。清酒発祥の地・伊丹でフィールドワークをするのです!

旧岡田家住宅・酒蔵へまいります

店舗・釜屋・酒蔵からなり、店舗は江戸時代の延宝2年(1647年)に建てられた兵庫県内最古の町家…中略…酒蔵は年代が判明し現存するものでは日本最古で、江戸時代に隆盛を極めた伊丹の酒造業の歴史を今に伝える重要な文化財です(伊丹市HPより)。

…という施設です。ちなみに伊丹が清酒発祥の地

とされるのは、1600年頃に戦国武将・山中鹿之助の孫・鴻池善右衛門が、伊丹 で清酒の量産を始めたということに由来します。その後。伊丹の酒は1700年頃 には生産量日本一と降盛を極めたそうです。

建物内は高い天井・薄暗い照明でがらんとして おりますが、黒光りする太い梁などから、かつて の繁栄が忍ばれます。もろみを絞る「フネしぼり」 の実物と説明が勉強になりました。

お勉強はこれくらいにしておいて次は実践です!



見て聞くだけじゃだめ実践大事!老松酒造

ということで、老松酒造の直売店にやってまいりました。こちらでは清酒の試飲が できるのです。自ら体験して実感できるのです。

紙コップに溢れるまで注いでもらい200円! これは普通に買うより安いレベルではないでしょうか。私は赤米・古代しぼりを、同行のお二人は老松・初しぼり(だったかな)をチョイスです。古代しぼりは、赤紫色をしており、一見するとロゼワインのようですが、お味は清酒のさわやかさと豊かなアルコール香がいたしまして、多幸感に包まれます。



おつまみは無かったので、100mほど先にあるお総菜屋さんでおでんを買って参りました。店先で宴会をされるのは、老松さんにとっては想定外だったかも知れません。ごめんなさい。でも我々は取材を締めくくるにふさわしい幸せなひとときを過ごせました。ありがとうございました。

ほろ酔い気分で、まだ乗っていなかった伊丹線の電車に乗って取材は終了です。

(おわり)



