

## 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。

さあ、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、「大阪王」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、まあなんか修行みたいな感じになります（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。さあ何を食べようか…餃子しかないです。ココの名物、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杯なんて注文はまあ無いと思うのです…。

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…。

餃子	ビール	1本	2本	3本	4本	5本	6本	7本	8本	9本	10本
餃子		580	1160	1740	2320	2900	3480	4060	4640	5220	5800
1人前	260	840	1420	2000	2580	3160	3740	4320	4900	5480	6060
2人前	520	1100	1680	2260	2840	3420	4000	4580	5160	5740	6320
3人前	780	1360	1940	2520	3100	3680	4260	4840	5420	6000	6580
4人前	1040	1620	2200	2780	3360	3940	4520	5100	5680	6260	6840
5人前	1300	1880	2460	3040	3620	4200	4780	5360	5940	6520	7100
6人前	1560	2140	2720	3300	3880	4460	5040	5620	6200	6780	7360
7人前	1820	2400	2980	3560	4140	4720	5300	5880	6460	7040	7620
8人前	2080	2660	3240	3820	4400	4980	5560	6140	6720	7300	7880
9人前	2340	2920	3500	4080	4660	5240	5820	6400	6980	7560	8140
10人前	2600	3180	3760	4340	4920	5500	6080	6660	7240	7820	8400



# 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…。ああ違いました。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隆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、多幸福感に包まれます。




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）





# がんばれ盲腸線

