

# BEN STYLE

第47号  
 BenHouse  
 編集 尾上大輔  
 姫路市南条637  
 TEL: 079-222-5500  
 www.benhouse.co.jp  
 パックNO.は上記WEBで

「いつも楽しんでいた、  
 とっておきの矛盾が、  
 もつすくなくなるよ。」

僕は自転車乗りでありまして、町中はなるべくエコーしておるわけですが、JRを横切るために利用する朝日町の地下通路、もう45年も活躍してくれましたが、JRが高架になると消えゆく運命です。その入り口に、「自転車・単車は進入禁止」と、もうひとつ「自転車・単車は押して通りましょう」こんな矛盾の看板が掲げてるんですよ。つまり、自転車は遠慮して押して行けば見逃すよ、という意味ですかね。とはいえ皆さん自転車で乗ったまま走り抜ける人も多いようです。僕もゆつくり走り抜けています。折、そんな小学生が



ちゃん字が読めへんのやろか？」と、いわれてしもた。「でもな大人の世界には本音とたてまえつてのが有るんよ。」と、言つたか言わないか。ま、そんなのんびりした風情が失われるのはもつたないな。

「初めて食べてきた、  
 なかなか踏み込めなかつた  
 た焼肉屋さんです。」

表は何回も通るけど入れなかつた、だから右記の表現か？以前よりTさんに聞いていました。焼肉屋さん。「いすに油がいつぱい飛んでるから、きれいな服では行くな、ジャージを着て行けなんて言われていたお店です。」それを聞いてから10年以上は願がなつて行つて来ました。実は懇親会で飲んで自宅へ自転車帰る途中で飲んだ。寄つて見ようかな？やはりうわさを聞いていたかげんか、はたまた入り口の店構えか、なかなか一見さんはいりにくいのである。そこは

酔つた勢いで入つていく。店には10畳位の座敷席、20名くらいは入れそうです。目いっぱいレトロな雰囲気でした。年配のご主人と歳いきのお姉さんの二人でお店をされていました。関係は親子か？世代違いの奥さんか？店の雰囲気にはピットリコンビでした。まずはビール一本とキムチを注文。おもむろに壁のメニューを見ると、ホルモン、ミンチ、セソマイ、蜂の巣、あれ、肉がない！肉は？ハラミだけ。ロースとかアバラなんてないんです。よしそれではと、ハラミとホルモンを注文。ご主人が真鍮のポウルに肉とホルモンをたれに絡ませてくれました。あれ、そのまま箸付きで目の前にドン。は「これが「きむら」流なのか、ガスコンロの上にはジンギスカンの鉄板、まーおいしそう。雰囲気あるな。無煙ロースターが一般的な昨今、このセツトはたまりません。

油の入った霜降り肉のミソの見た目は、牛松阪、煙に混じり香ばしいにお



いがたまりません。たれにつけてお口へ、うまい。ちよつとたれは濃い目か、肉体労働の後にはピツタリか。次はホルモンこれもなかなか上等そう。やっぱり物が違いますね、味で勝負、内装はほつとけの内装屋泣かせのお店です。うちの娘に言わせると「じゃりんこチエちゃんのお店だそう。次に目が行つたのは隣のお姉さんが食べている、ホルモンなべ。僕もお一つ注文、たれと味噌味があり、うどんと中華そばを入れてくれます。今回は食べたことない味噌味で注文。前もつて注文しておくのが通のやり方らしい。価格は800円。なべは中型で量もたつぷり。そんな「きむら」さんの場所は野里商店街「なるせのお茶屋さん」を東へ50mです、慶雲寺の南向かいにあります。駐車場はなさそうです。予算は飲む人で4000円位です。自転車を停めるときは鍵をかける事。馬鹿な人がこの間、自転車を盗まれたそうです。本人がゆうとりました。

「東京ミッドタウン、  
 なんかわからんな？」

東京の六本木、防衛庁の跡地に出来ました、話題の東京ミッドタウン。感想は？「ん、粕漬の銀たらがおいしかったです。六本木ヒルズには、ツツカケ組

みはいなかつたけど、ミッドタウンはそのうち増えるかも。でもお金持ちのね。ミッドタウンは住まいと高級シヨツピン、グセスター、スーパーマーケット、美術館、リッツカールトンホテル、なんでもありです。生活臭の漂う高級スポーツです。そんな場所で私が何に興味を持つたか？ それはセントレア空港で食べそびれた、鈴波の魚の粕漬けです。覗いてみると、一切れ680円。普段買えない価格です、お店の後ろは50席のレストランになってまして、銀たらの粕漬け定食が1050円なんです。ごはん汁と焼き魚にあと、2品位おかずが付いて1050円は安いでしょ。一度、このおいしいさを経験するともう麻薬のような物、「高い物はおいしい！」と、インプットされてしまう。飛び切りおいしい物はこういつた高級食材アーケードがピツタリです。東京には高くてもおいしい物が大好きな人間が一杯なのである。自宅用、贈答品にと、どんどん買っていく。鈴波さんは実は名古屋の漬物屋さんなんです。京都の大安が魚の粕漬けを売ってるようなもんかな。僕も漬物は食べたことないのに粕漬けは大好き



隣のとおふ屋さんも、お肉盛。自然素材の安全思考がキーでしょう。か。これからファッションだけではない食べ物みたいですね。本物のほかにスーパースーツを着30万円もするようなお店がたくさん、買えないので入りません。高級レストラン街は1万5千位（大阪では1万円とまりなのに）の客単価の世界のおしゃれなお店がエトセトラ、ちよつとハレの日の警沢にはピツタリですね。あと、東京にあって大阪にないもの、それは公園です、ミッドタウンの裏にもミッドタウンガーデンと松町公園があります。とても広い公園でミッドタウンと同じ面積くらいです。高級タウンとガーデンの組み合わせで益々タウンが引立つやうな方ですね。公共の公園でなく、タウンの私設公園のように持っていくカツコよさがあります。六本木ヒルズも同じくです。なぜ東京には公園が多いのか、徳川幕府の時代に武家屋敷の跡地が大きな公園として



焼き物の町を散策、粋な大人の旅でしょう。今回は知多半島の常滑です。駅をおりて焼き物観光センターへ、道すがら猫の焼き物が100点くらいコンクリートの山肌飾ってありました。その中の一等賞が左記です、かわいいでしょ。こんなのが續いているんですよ。焼き物観光センターで地図をもらって出発です。Aコース1時間とBコース2時間があります。マイファシリティーはAコースを選

**「受験生がびびる町、常滑です。その心は常に滑る。お後が・・・」**

残されたようです。東京は中央集権の官僚（取込んだ既得権はなさない）の町、大阪は町人の町、京都は公家（なんにもいらないで遊んどって頂戴）と寺院（お経をあげとって）の町。そんな違いでしょうか。じゃ、姫路は？ わがままな田舎町でしょ



ぶです。となりもとなりも。コースマップを片手に番号順にオリエンターリングです。掘り出し物はないかいなと、窯元を尋ねていきま

す。観光客が多いせい、軽食などを併売しているせい、どの店も非常に入りやすい雰囲気です。これはすごくいいです。備前焼とか立杭焼きの窯元のようになりへと漂うように見て歩けるのが最高です。ちよつと市場の雰囲気ね。すこし歩いて疲れたところに団子屋さん。マイファシリティーもナイスキャッチされちゃいました。娘の絵美ちゃんも陶器のお地藏さんが気に入ってお買い物、もちろんお金はお母さん。作家のお兄さん、自分の作品を買ってくれたお礼にと、色紙を書いてくださいました。こんなヒューマンコミュニケーションって素晴らしいですね。人間はあまりお金がなくても、幸せを感じて生きていく世の中になつてくれると嬉しいですね。賢沢は敵だ！ ねっ皆



---

---

---

---