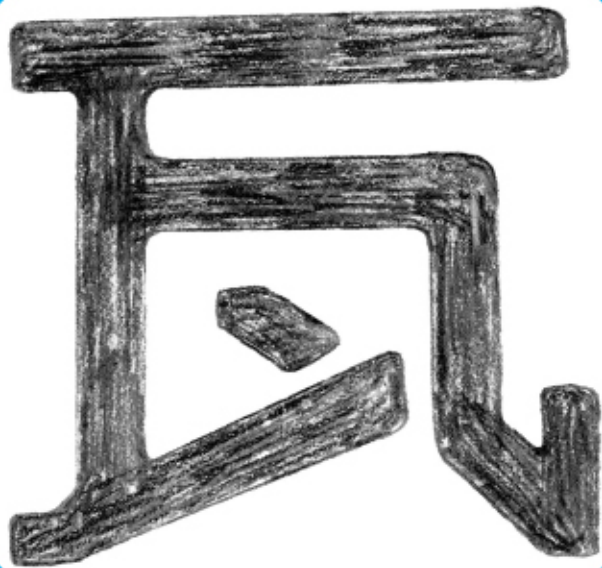




みんなでまちをつくろう。

特集 **MAP**

夜のとおき ミーツ カワラ

夜のおき
meets 瓦

仕事終わりの1人コソバ弁当なんて、悲しすぎるじゃないですか！
呑みたいけど行く人も知らない結局缶ビールなんて、寂しすぎるじゃないですか！

そんな、まだまだ高松の夜をちゃんと味わってみたい方には、瓦版第3号「夜のとっぴき」を。高松の夜の宝トキ新」を中心に編集チームが様々な夜を歩いて集めた信賴可能なお店達をご紹介します。町の歴史を知り尽くした老舗の居酒屋から酔いと共に友達も増えるワインバーまで。町にはこんなに温かい笑顔の店主さんやお客さんが出ているんです。さらに料理や酒肴を挟んでのやりとりの中に、言葉に表せない信頼関係が生まれています。あの料理が食べたとき、あの酒を飲みしときから、そしてあの顔を見に行きたいからさあ、今夜の自分のとっぴきを見つけて、思いっきり楽しんでください。夜はこれからです！

What's
瓦版

老若男女ごった煮の魅力、ローカル交通ターミナルを抱える高松まちなか南部エリアを、様々な角度(テーマ)から切り取り、まちの魅力や使い方を提案するかわら版「瓦版」。題して「テーマ meets 瓦」。



会長の野沢です！子どもの頃から通った昔からの行きつけや最近のお洒落なお店まで気楽に行けて、楽しくって、美味しくって、腹がおきて、気持ちもゆるやか〜になるお店がいっぱいありますよ！



平版 第三号
 平成21年4月発行 発行：瓦町駅西辺まちづくり協議会
 Editor/Chief/Designer：日利彩子 Editor/Illustrator：三村真衣子 Manager：泉英明
 Thanks：小西智都子・喜多信博・蓮井さん・藤井佳之（にがおえ）・笹川尚子・三宅美枝子
 お問い合わせ：瓦版担当窓口（高松常磐町商店街振興組合）087-831-0150

この印刷物は、EPAのゴールドプラス基準に適合した
地球環境にやさしい印刷方法で作成されています
EPA：環境保護国際協議会
<http://www.e3ps.com>

○くん（会社員／20代／男性）の場合

○この春に社会人になったばかり、普段から会社や友人達と居酒屋を多く利用するそうだが、1人でも飲みに行くことはあるそうだが、バーを利用することが多いのだとか。居酒屋に1人で入るのは稀とのこと。年は若いのがしかしか、居心地旺盛で行動力があるOくんにも男1人、夜のトキを歩いてももらった。

〇くん、老舗つばい所がいいなあ。
揚げ出、豆腐と、か素朴なものに食
べたいなあ。」

と言いながらお店を選んでいく。
赤いれんとお店の前の手書きの
メニューが印象的な老舗つばい焼
肉屋に決定した。

カウンターだけの店内に、ご主人と先客1名。一番手前の丸いパイプイスに座り、「生ビール」を注文。

「主生、よう入れる？」と質問される。学生時代のバイト経験もあり、
○はい、入れます。」

主「入れておてさるへんけん」
 主「入るお店ではセルフサービスで生ビールを注ぐようだ。ちょっと不安ながらもグラスを持つてサーバーに向かう。」
 主「あ、泡入りすぎたね。」
 主「ちやちやを入れてながら無事一人乾杯終了。」
 主「よしよし、何にかよかな。ネゴとかイヌとか笑。」

（右の吹き出し）
 住まう入るへんけん
 入るへんけんにある

主「焼き肉と鉄板焼きがあるぞ。鉄板はこんなんや。」
 うまくん「たまたまの客さんが鉄板焼きを食べており、それを見ながら迷
 ったくん。」
 主「野菜がたふぶりで、肉もメニから好きな
 のを選べるけども」とうちは鉄板焼きで始め
 た店やけんあ。」
 壁にある筆で書かれた鉄板焼きの張り紙には
 「創業昭和二十八年」とある。

[illegible]

主元談で、「主人はこのネタが好きなし。〇くんさすが若者、一気にガツガツ食べる。主母さん人はよく来るね。」

〇「1人でも気が張らないです、おいしかったです。ごちうさあました。」

あとという間に、鉄板の上は空モヤシ一本もない程だ

四月八日の
フレンチマヤけん
記念におうさんか
似顔絵描い
たげるわ。

さて、最初に紹介しと通り、〇くんはこの4月に入社したばかりのフレンチマヤだ。主人との会話の中で、ごまうの息子さんと同じ町で働くことが判明した。後から色取つて」

もともと絵が得意な主人、店内にも何点かご主人の作品がある。そういえば、お店の前の手書きのメニューも味がきつた、店内のメニューの文字も温かい感じ。〇くんはご主人の前に座り、似顔絵を描いてもらうことに。ペレットは絵の具のふたの使用。

（左）

（右）

客は1人焼肉でた。おまけでた。

お前にお戻りして下さる、
鉄板焼は野菜がたっぷり、
お肉はジューシーで大満足
でした。なにより店主の方が
本当にいい方で、人柄も心も
お優しい。今から何處も
お前と来ようと思います!!

感動に浸りながら、お会計とお礼をし、店を出るOくん。
主、来いよ。」

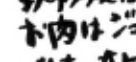
「ご主人も何か満足げな様子。ビールと焼肉そして主人の熱
さで火照った頬に外食が気持ちよایی。こうしてOくんの夜の
人欲が定期的に、美味い焼肉を食って、ご主人と話をして、運
よく似顔絵を描いてもって、予想外の展開に輪舞チームもつく
りだった。夜のトキ新しはまだまだ何が起こるぞ予測不可能だ。

色紙の裏に主人のサインを入れて、遂に完成。
O可愛いになうね。」

「敬愛O様 フレッシュマン「活躍を祈ります」
の文字。」

O「ありがとうございます。
可愛いですね。」

主「少年やっつははっつは
はっつそんな感じや、可愛け
な。」




お会計 (奥の店 どんぐり)

生ビール	¥500
サワラのテイバイ	¥400
なっと豆腐	¥300
鉄板焼	
ホルモン	¥600
ハラミ	¥1200
計	¥3000

学生たちから商店街がはきで、時間を作っては街歩きを
ふらふらするが習慣になっていました。街にある各々の
お店はそれぞれ店名をさんびて、その人の好きなものを
だっぴり、選んだらだっぴり作ったものだったことが単
でいて、これはまさに美術鑑賞なんだと気づいてしまし
た。美術館の美術館とは違って、短期間ほんたうに刺激と
変化し、それが楽しめて、その中でふと離れて、予外外
れのこと起きる、何かに出会う、影響を受けたり何かか
変わったりと止まってしまうものがないです。今回は、夜のこと
をおもいよりテーマを切り取りに取材していただきました。

Band of Vandangoの公開されたきつて
インについてのもっと時間を費やして見た方が、すぐ現場
その間じ時間とれたたイベントその味はポトル一本本
通っておいでしてしまし。

聞けるまでわたりませ。

計算して美味しワフがでるわけではない、
ある地のワフがよいと美味しいわけはありま
せん。はじは、お流し全部を解きするもりだつた
松原さん、し、日本酒でも、最近でも、ワフ
ほど衝撃を受けたお酒は他になく、

「そのお酒の、の選定です」
とおっしゃる、ワフを、
制御したは、い、
う、
それ、
の松原さん、
とは、お店の、
んで、
の、
め、
る、



トキ都ある焼肉の店とんりの、
は、
奥様も、
そ、

Kさん(OL/30代/女性)の場合

Kさんは現在高松市で働いているOLさん。会社や友達のおみ会には普段参加することは多いけれど、あまり1人で飲みに行く事は少ないそう。今夜はそんなKさんに女1人夜のトキ新を歩いてもらった。

「お店の前のお花つて大事だわ。」
「こんな花つていらないなあ。」
「かわいいところがいいなあ。」
入りたいお店の条件が次々と出てくる。ようやく細かくい利きも決まってきたのが、店頭に花が飾つてあるこんな店。小さな赤い傘から店内の様子が見えるので、K君も心も覗き込んでみる。

「主あゝ、分るるを分る。」
問でビーに手を出つて、右上の黒紙に書いてあるフッドメニ
間をチツク。おつまみ系からほんんぬや種類、珍しい前のオ
ジナルメニューまびつり書かれています。うーんと、迷ひながら
一品目を決断。
K「ワッシュルームが主役のお料理は初めて、あれ下さい！」
とワッシュルームのオリジナル焼きを注文。
「ご主人が手を機械に動かしながら賞讃」
「主がお仕事は何をなさっているのです？」
そこから仕事の話やら、車の話やら次々と話題は代わり盛上り、
ていよくご主人の調理しつつもなに見上げる脇が激しく、
やらは隣でゴッソ結果を打っている。この夫婦のやりとりが
やさしく、こころ通ふ。結局話題はメニューに戻り、
K「き新ハバクラックで何ですか？花丸がついてる。」

トキ新ハバクラックの向く方へ

意外な食文化にひととき感動のあまり涙を流して、ようやくパンをささぎてオリブオイルを浸し、マッシュルームを乗せて一口の中へ。

K「おいしー!!」

奥「これは簡単!!に作れるんですよ。唐辛子とにんにくとオリブオイルと塩と塩で焼くだけです。」

調理の仕方をもっと教えてもらえなきゃな〜!「すいすいすい。」と言いつつ、いながら次々とオリブオイルを付けたジューズマッシュルームを口へ。話運びます。それを見るこの夫妻、主「話題はオリブオイルの話になり、パンとパジジとないオリブオイルの速さをレクチャーしてもらったたり、オイルの缶を見せるともらったりとこの料理に、とても色々と教えてもらっている。これは美味しいを通り越して驚愕だ。」

主「中にはそのオイルを飲む子人もあるんですよ!」

という言葉を、納得して、無言のKさん。お次はパンが登場。とこの前に出てくる、納豆の迫力!照る。

次々と眠り始めるハバリー達から、すぐに目を覚めたくなるようなワクワクする新ホムニー話まで軽快なとりとりが数々、そろそろ気持ちまでリリクサスしてきた様子のKさん。そしてついには主人とたまに同じ高校出身であることが判明し、先生の語中語話の語ではお母さんに超楽しくつづてまきKさん、2杯目のお酒スワクル二を注文する。奥さんが生のグレイフルーツを絞って作ってくれ、

K: 実が入っていますね」

奥は「果肉が」

きれいなピンク色のコップにKさんと満悦

その後、家の掃除の話や夫婦の話など盛り上がり、楽しい時間が続く。心も満足お腹も満足はこうゆう事だ、

今回取材させていたお店ひとつひとつにストリーがありませう。全を紹介するにはできませんが、それらの店代表者、若しくは店の顔が物語っているところ、あるいはお客さんや店員さんの足口、口づから確かに行っている、また、小さな細やかな、小さくまた繊細に感じる時間、あつたり余る人となりの痕かに存在します。ぜひ、互に思い出しながら、そして人々を分かち合ふ食べ歩りに出かけよう。思い出が何となくあふか

引き戸を開け、目の前に現れたのはカウンターだけの明るい店内。キッチンに立つ一着いして夫がこちらを振り向き挨拶。

Kさん「こんにちは。はい。いすしーかー」

店内に進み、カウンターの上、奥の席を左手の壁をハダカーにかけた沢山のドリンクメニューを見ながら「ザツと目を通す」。

K「ビール、下さい」

奥さんがサバーからビールを注いでいる間、「かわいー」「かーキー」とか言ってきたりきりきりしていき、主人はキッチンで何やら作業中。ビールがカウンターに出てくる。

K「で、は頂きます。」

軽く一人乾杯して、グツと飲む。かきす。主人が話かけてくる。

主「若いー人乾杯して、さうさう若々々だぞと」

K「そなたに若々々です。どのくらいの方と比べてですか？ 50代の方と比べてなら、若いけれど……もうすぐ34になります。」

主「若いながら、若いじゃない」

一気にウットホムムな感に店内の空気が変わった。

「さだしてです。と奥さんがビールの横に置いたのは季節のお野菜、スナックさへんどう、からしマヨ和え、酢やかな緑に白黄、色のソーレがかがかっている。こちらも「キーキー」「言いながら食す。」

主「嫌いな野菜ありますか？」

「キーロリが嫌です。あれは主張が強すぎますからね。」

「キーロリが嫌です。あれは主張が強すぎますからね。」

「K、それ下さい。」
「ご夫婦のやりとりでの面白さとクラスに負けて「トキ新ハバグ」注文する。」
「主あんまり期待しないで下さいね、料理は独学ですから。」
「K 独学なんでか。料理って男の方が上手だと思うんすよ。」
「主、それって作ってもらいたがつてう願望が入ってますか？」
「Kさんとこの構図で、男女v.s 奥さんという料理を作るか。」という話題。数分後、
「誰が作るの？」という話は美味く食べるのが良い、「この結構出てるころへ、オーブンからマッシュルームのオーロイオーロイ焼きが出てくる。熱々の陶器の中でのみなるオーロイオーイがクワクワしている。」
「ご主人、オーロイオーイのスープ、マッシュランタンをつけて「頼とどぞ！」

「日清ハバグ」にかけてるんですよ。」

「日清ハバグ」

「日清はなくて、マシム!!!」
「何回言っても 覚ええないんでしょー
ま、今日ハバグ ラス1で済ませよう」

奥(右)は、もみぎすから、よかつたらお仕
しします。』

ナイスタイミングで声をかけてくれる美さん。
そうやう欲しくなりますね。』

三つうのハンパクは200グラムあります。
個数はあんまり作らないのでいいもあととは
限らないんですよ。』

K「おいしい。」

主「洋食シェフに教わりました。ま
かでないがみんさん食べさせてです。
けど、ええ顔^⑤して食べさせてすよ
K「横の目玉焼きもおいしいです。』

主「米入りハウスにた気分しよう。笑)」

K「ポテトサラダもおいしいですね。」

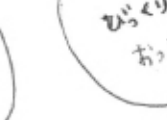
主「フラックペを多めに入れるんです。大
人のポテトサラダです。他のお店に食べた
たきもたいてはポテトサラダを
頼みます。ポテトサラダがおいしい
ところは他のメニューもおいしい
K「が多いんす。」

K「ポテトサラダ大好き。」

主「2月まではカキのフライとカ
キのオリーブオイル焼きがよく出
ましたね。夏は韓国風冷麺や夏野菜
菜おの人が入ってます。今年は贈の
たたき薄く切ったカルパチョ風











すごい!!!
びびりた!
おまい!

おいしい!!!

お会計 (arigato)

生ビール	¥550
マッシュルームの オリブオイル焼き	¥55C
トキ新ハンバーグ	¥900
スプモニー	¥600
計	¥2600

お店のツイキも
お一人様にはやくて、
何よりお人柄が♡
サイコーです♡

お会計 (arigato)

生ビール	¥550
マッシュルームの オリブオイル焼き	¥55C
トキ新ハンバーグ	¥900
スプモニー	¥600
計	¥2600

お会計 (arigato)

生ビール	¥550
マッシュルームの オリブオイル焼き	¥55C
トキ新ハンバーグ	¥900
スプモニー	¥600
計	¥2600

町のエネルギ―って何だかと思いませんか？
活気、人の多さ、目新しい政策？

いえいえ、それは人の力、生活のエネルギ―です。しかし、それだけでは、それらを統制することはできません。すぐれた人しか、コソコソと情報を握られたいものでもありません。しかし、コソコソと情報を握ってきても、だんだんと人の力が向こうから近寄ってきても、情状というのは、会堂であり、操縦場であり、人と人のやり取りの中で育まれていくものだからです。

そして、その言葉では言い表しきれない何かを、この「阪阪三」の取材時、溢れる様態に感ずることができました。それは、おののく人一人が何かに夢中であるに、此方ならぬ勢いと気遣いと年月を費やし、今日もお店を開いていていふことです。

人一人が、集まれば会堂となり、電気人の力と発し、お店が「コソコソ」となり、それがおののくエネルギ―となつて、文化を創る原動力となるのです。

最後に、本誌発行にあたり、協力頂いたお店の方々、最良な、素晴らしい商品の出来、から感謝します。

編集長 渡辺 文子



つひとつに、スト
はできませんが、
が物語っていると
口で確かに存在し
さいからこそ過ご
が確かに存在し
そして一人で家
が起こるのか分

