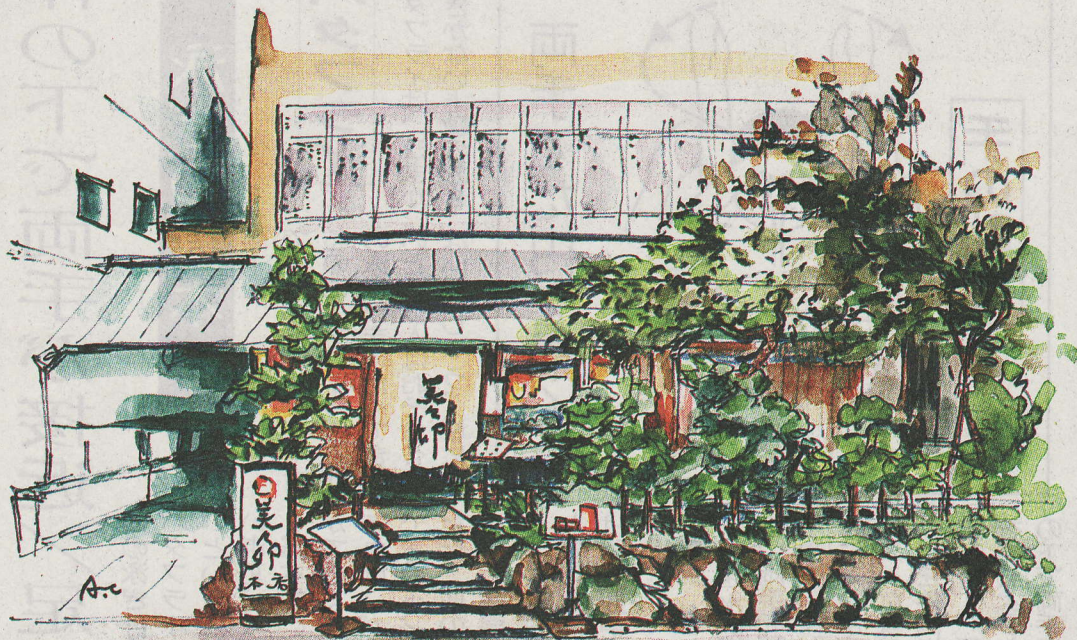


「食いだおれの大阪」は、他の地方でも外食産業が発展して遠くなったような気がする。それでも、大阪の味として健在なものがある。「たこ焼き」「お好み焼き」「ホルモン」「むしずし」などがある。長とお話しした。縁結びは船場の同志で、先週登壇は見えぬかくしやくとし、物腰の柔らかいお人



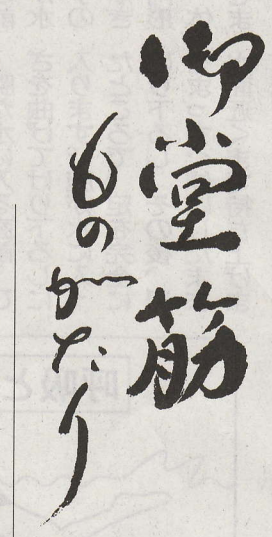
江戸後期の儒学者で農政が集まって記念会を開いた。同じマーケットで過度な同質競争をする今日、普及。ラーメン、パスタの小麦業には、学ぶべき点が多い。薩摩会長も「開店以来今日まで『砂場哲学』を心がけてきた」と熱を入れて語られた。

発が楽しみである。

「食いだおれの大阪」だが、ちよっと気取ったところで「うどんすき」だろう。今回は、その第一人者「美々卯」の薩摩卯一會長とお話しした。縁結びは船場の同志で、先週登壇は見えぬかくしやくとし、物腰の柔らかいお人柄。挨拶もそこそこに創業時の苦労話から商売学まで語っていただいた。美々卯は大正14(1925)年、戎橋のふもとで、薩摩会長の父平八郎氏によって創業された。主力商品は「うづらそば」。つけ汁が薄くならないように、鶏卵でなく高級品のウズラ卵2個を熱いそばにつけたという。まさにアイデア商品だ。早くも味覚の神髄をうかがったような気がする。ここで薩摩会長から、江戸後期の儒学者で農政

引き継がれる「砂場そば」の徳

を知った「砂場そば」のご主人は、自分の店の営業時間を短くして、夜遅い客を近くの新店に向けるよう図ったという。「砂場そば」の徳は後世に引き継がれ、30年ほど前には大阪のそば屋有志が集まって記念会を開いた。同じマーケットで過度な同質競争をする今日、普及。ラーメン、パスタの小麦業には、学ぶべき点が多い。薩摩会長も「開店以来今日まで『砂場哲学』を心がけてきた」と熱を入れて語られた。



一方、母親からは「食の商売は大きくしたらつぶれる」と、口癖のように言われたという。全く同感であり、客の立場からもそうあってほしい。

絵・文 熱田親憲