

「しあわせの森」と呼ばれる
縁起のいい神社

①御幸森天神宮

生野区桃谷3-10-5 ☎06-6731-2816 参拝自由

賑やかなコリアンタウンの中にある純日本の建築で、ひときわ目を引く神社。仁徳天皇が鷹狩りや、この地に住んでいた渡来人の様子を見聞する御幸の時に、この森で休憩したことから「御幸の森」(みゆきのもり)と呼ばれるようになった。その後、猪飼野(いかいの)の人々が天皇の御神霊を祀ったのが神社のはじまり。境内にあるムクの木(樹齢約300年)5本は大阪市の保存樹に指定。



鶴橋界隈の氏神様

②弥栄神社

生野区桃谷2-16-22 ☎06-6741-0900 参拝自由

文禄年間(1592~96年)に、出雲の熊野坐神社(現・熊野大社)より勧請(かんじょう)されたと伝わる。江戸時代には牛頭(ごず)天皇社と呼ばれていた。1910年に旧・岡村の御館(みたち)神社を合祀した。お稲荷さんも祀っていて、商売繁盛や厄除けなどでの参詣に訪れる人が絶えない。4月のお稲荷さんのお祭りや、夏祭りにはだんじりや御神輿も出て盛大に行われる。



人気役者におひねりを!

③明生座

生野区桃谷5-9-23 ☎06-6712-3303
昼の部 12:30~、夜の部 17:30~ ※開場は30分前
大人1,600円 不定休

2006年10月オープンの大衆劇場。ショーとお芝居の2部構成になっていて、さまざまな劇団の芝居がほぼ毎日開催。140席の小さな演芸場なので、一番後ろの席でも役者の顔がはっきりと見える。幕間にお弁当を食べたりして、1,600円の入場料で3時間ぐらいたっぷりと楽しめるので、かなりお得!



生野の富豪・木村家のお屋敷は生駒まで!?

④木村権右衛門家屋敷跡

「猪飼野から生駒の山すそまで他人の土地を踏まずに行けた」という富豪・木村権右衛門邸宅跡。現在は駐車場になっていて、樹齢約400年の椎の木のご神木と、立派な石灯籠、庭石が残されている。木村家は木村重成(大坂夏の陣で討死)の姉婿である猪飼野左馬助の子孫で、ご神木は重成公お手植えという伝承も。



知って
ました?

生野区はものづくりNo.1

生野区は江戸時代から農業の副業として片江の基石、田島の眼鏡レンズなど「ものづくり」が盛んな土地柄で、今でも製造業の事業所数は、市内24区の中で1位を誇る(2012年統計)。切子ガラスなどの伝統工芸品から、ランドセル、靴などの日用品、世界シェア7割のウエットスーツまで! 体験のできる工房もあるので、ぜひ足を運んでみよう。

伝統工芸「切子」が体験できる!

⑤たくみ工房

生野区勝山南1-2-33 ☎06-6717-9668
教室は火・木・土・日曜(切子体験は要予約)
※2016年春にはショップを開店予定



本格的な指導で切子技術が身につけられる全国でも有数のガラス工房。主宰の高橋太久美さんは、「伝統をいかしながら、モダンなデザインにも挑戦しています」とのこと。『網代(あじろ)』という作品の模様は茶室の天井から考案し、昨年、大阪製ブランド(大阪を代表する優れた「ものづくり」)に認定。初心者でも参加できる、荒削りから磨きまでの体験教室も実施。



名工が手がける、一生ものの宝飾品

⑥多田商店

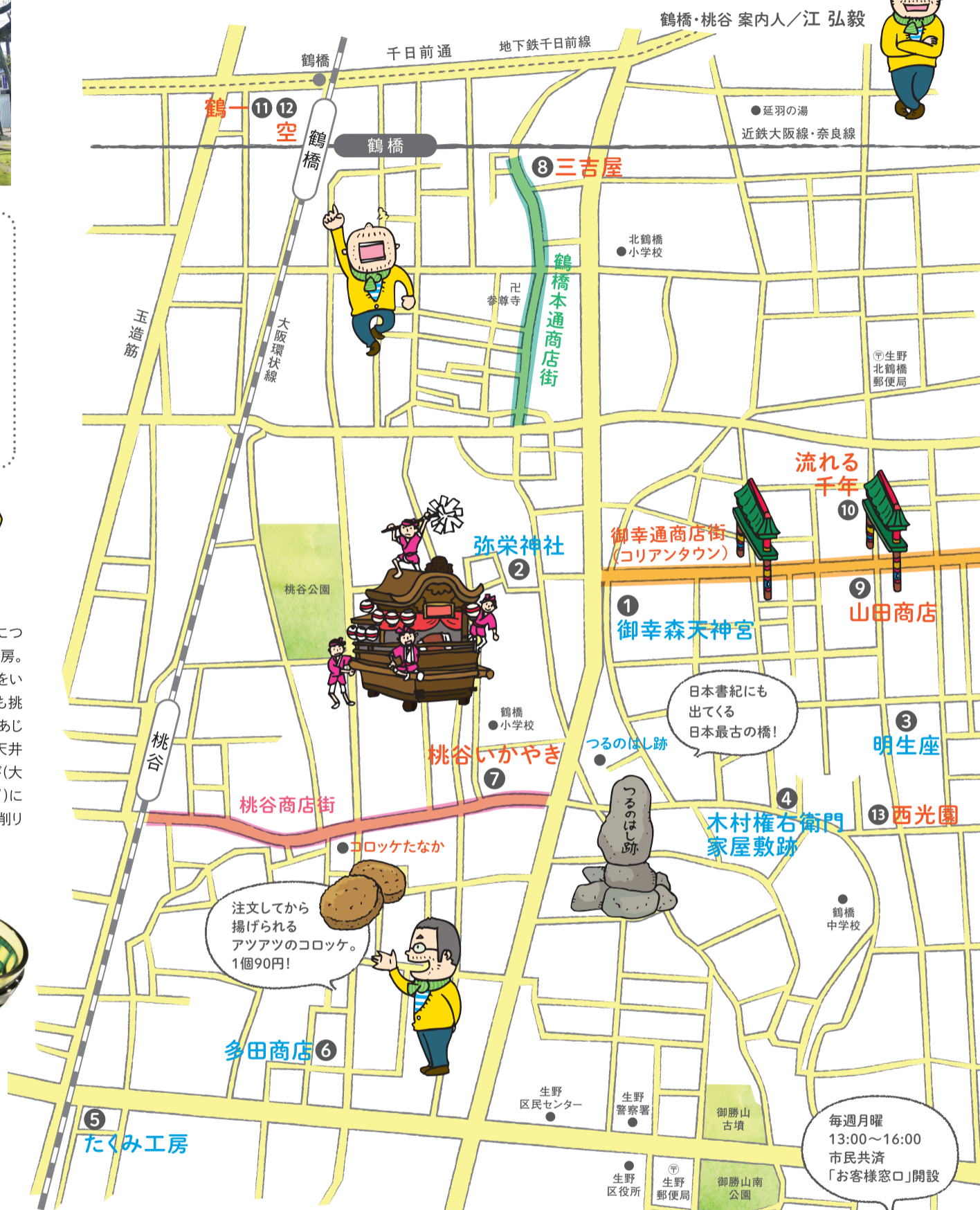
生野区勝山北1-10-16 ☎06-6731-1003



指輪など宝飾品の貴金属の加工を行う。主に百貨店からの注文を手がけているが、個人のお客さんの相談にもつくられる。写真は、お母さまの帯どめをお嬢さんのペンダントにリフォームしたもの。「リフォームする価値があるものだけお受けしています」とのこと。まずは相談から。多田孝之さんは黄綬褒章をはじめ数々の賞を受賞され、日本を代表する名工。

「大阪名所 じっくりMAP」

〈第5回〉買って、食べて、体験して!
—韓流トライアングルタウン 鶴橋・桃谷—



桃谷商店街



JR環状線桃谷駅から東へ延びた商店街。いか焼き、たこ焼き、コロッケなど町情緒溢れ、地元民に親しまれている商店街。特に、桃谷が発祥の「いかやき」は今やその名は全国区。

午後4時には売り切れる桃谷名物

⑦桃谷いかやき桃谷本店

生野区桃谷2-21-28
11:00~売り切れ次第終了 火・水曜休

いかと小麦粉の生地を鉄板で挟むように焼いてソースをつけて食べるいか焼き。もともと夜店の屋台アイテムだった。その機械が作れないかと先代の仕事仲間のバネ屋、鉄板屋の三人が集まりいか焼き機械を試行錯誤の末、完成させる。約半世紀前の話だが、これが「桃谷いかやき」のスタート。今や押しも押されぬ桃谷名物の店で、わざわざ買いに来る客も多い。いかやき1枚390円(3枚なら1,000円)。



鶴橋本通商店街

大阪鶴橋卸売市場から南に延びる商店街で、メインの通りの脇にも細い路地があり、迷路のように店が連なる。プロの料理人が店で扱う魚介類や乾物なども多く販売されている。

料理は出汁で上手くなる

⑧三吉屋

生野区鶴橋2-5-29 ☎06-6715-2318
6:00~17:00 日、祝日、第2・4水曜休

創業90年以上続く鯉節専門店。鯉節は鹿児島枕崎の鯉を、削り節は熊本県牛深産のさば節とうるめ節を用いて、昔ながらの方法で削り製品に仕上げる。お客さんの注文が入ってから袋詰めされる鯉節は、店の外までいい香りが漂う。「だし鯉 料理屋」(172g/500円)は、界隈の多くの割烹料理屋でも使われており、にこりにない上品な出汁がでると大人気。地方発送もFAXにて受け付けている。



御幸通商店街(コリアンタウン)

焼肉、サムゲタン、キムチやチヂミ、トッポギの屋台など、ありとあらゆる韓国食材や韓流スターの店など約150店舗が並ぶ。ゲートを開くと異文化を満喫できる楽しさがある。

品数の多さに圧倒!

⑨山田商店

生野区桃谷4-9-7 ☎06-6731-4833
7:00~18:00 1/1~3のみ休

全国数多くの焼肉店でも提供されており、週末になると「行列のできるキムチ屋」として、テレビや雑誌で紹介されるほどの人気店。定番の大根や白菜、キュウリのキムチの他に、カニや生イカなどの海鮮キムチも美味。気になるところがあれば、試食もOK。店の中にはピビンバなどが食べられるコーナーもあり(土日のみ)、もちろんキムチは食べ放題!



韓国伝統茶とスイーツで女子力アップ

⑩流れる千年

生野区桃谷4-4-10 ☎06-6716-7111
11:00~18:00 火曜(祝日の場合は翌日)休

千年前の韓国がテーマで、1階は韓国伝統茶や「美食同源」の思想から生まれた食品、人気の韓国雑貨などを販売。また、店の奥のギャラリースペースでは朝鮮王朝時代の民具や李朝家具なども展示されている。2階にはカフェがあり、ソウル仁徳洞で人気のイナソル韓菓のお菓子(写真は食べ比べセット842円)と韓国伝統茶で、ほっとひと息つける。



「つけだれ」の焼肉はこの店から始まった

⑪鶴一

天王寺区下味原町3-3 ☎06-6771-0806
11:00~22:00(LO21:00) 年末年始、不定休

1948年創業。大阪で最も古くから営業している焼肉・ホルモン焼き店のひとつ。今や鶴橋=焼肉・ホルモン焼きの本場、という評判はこの店があること。韓国料理の焼肉に、「つけだれ」すなわち焼いた肉を手元の小皿のタレにつけて食べるやりかたを取り入れた、という伝説もある。外観はゴージャスだが、今もカンテキの炭火焼きの伝統を守っている。もりもり食べられる雰囲気さすがに良い。



鶴橋焼肉のコアがこの店

⑫空 鶴橋総本店

天王寺区下味原町1-10 ☎06-6773-1300
17:00~23:00(LO22:30) (土・日・祝は16:00~)
火曜(祝日の場合は翌日)休

開店即、客が列をつくる人気ぶり。「目方は他店の半分。いろいろ食べやすく」の看板の文句通り、いろんな部位の赤身やホルモンが気軽に楽しめるのが良い。店は1981年開店。わずか3.5坪のカウンター10席の店だったが、3年後に向かいに1軒、その後また隣に1軒...と、同心円のように店を上げていき現在は、向こう三軒両隣の計5軒で1軒の店になっている。



地元民が太鼓判押す高レベルの焼肉店

⑬西光園本店

生野区桃谷4-19-13 ☎06-6716-7295
17:00~22:30 月曜休

焼肉・ホルモンはもちろん、テールスープなどの料理の旨さゆえ、ときおりグルメ誌に取りあげられることがあるが、鶴橋やコリアンタウンではなく、住宅、町工場、商店が混じり合うエリアにあって、地元生活圏の客がほとんど。それだけに伝統の高レベルの味を保ち続けている。1990年に大改装を行い、モダンなコリアン・テイストの外観、内装になっていて、このあたりでひときわ目を引く存在。



※料金はすべて税込となります。