QRコードで映像が楽しめる令和の情報誌

THE TAISHO

THE 大正

TAKE FREE

東京2020オリンピック出場

特集 谷川あげは選手インタビュー！！



特集2　海外旅行気分　旅する大正！

ちょっと防災の事　消防署の浸水見える化

05

2021年10月号

写真　東京2020オリンピック出場　谷川由華葉選手　撮影 市原一弥

谷川あげはさんインタビュー

オリンピックの色々聞きました

Q．オリンピックという大舞台はどうでしたか？

私自身、世界大会自体出たことが無くて、いきなりオリンピックの舞台を知ることになったので、最初はすごい戸惑ったし、オリンピックに行きたいと思って水泳をやって来たけど、本当に行けると思って挑んだ試合ではなかった（オリンピックの出場権をかけた試合）、本当に運もあって勝つことができた試合だったので、オリンピック出場に対する実感も中々わかなかったんです。レース当日になっても、うまく自分の気持ちを持って行けなくて、決勝には進めなかったという結果でしたけど、全部含めていい経験だったなぁっていうのは、やっぱり1番言えることです。

色々な世界大会の経験を得て、オリンピックに挑むっていうのが、いろんな人が積んできたルートだと思うんですけど、ジュニアの世界大会すら ほぼ出ずだったのに、何も積まずいきなりオリンピック！ほんと どうしていいか わかんなかったし、（前回の）リオ五輪の時の方が、規模が凄かったし、もっとドンチャン騒ぎだったよね？」って周りはいうんですけど、まあそれすらも分かんないから（笑）これよりも凄いって、もうどんな世界なんだろう？？って思って、もう本当にただただ新鮮で、日本に居るはずなのに、もう異空間でしかなかったです！

テレビに映らないオリンピック 試合以外の時間はどうやって過ごしてた？

（出場選手が）宿泊するマンションが何棟もあって、それを村としてぐるっと囲まれていて、その周りにもサロンだったり、お土産屋さん、写真館だったり、携帯ショップ！！もうなんかすべてが整いすぎているし、今回コカコーラさんが（飲み物の）提供だったんですけど、飲み物とかも木のチップ（ストラップ上のやつ）を渡されて、それをピッてして、飲みたいものを押すと出てくるんですよ！！だからお金がほぼ使わなくて（笑）選手村って、ここまでのサポートがあって成り立ってる試合なんだなって思ったし（今までは）ただ漠然と大きな試合に外国人が集まって日本代表として戦うっていうのが、オリンピックのイメージだったんですけど。いざ出てみると、選手村の様子だったり、ご飯だったり、そういうサポート面とか提供して貰えるものが凄すぎて、本当のオリンピックを知ってしまった。だからこそ、2回目（またオリンピックに）行きたいって思う人がたくさんいるんだろうなって言うのも、すごく感じました。

Q．選手村での期間はすごく楽しそうですね？

楽しいですね（笑）。毎日毎日違う刺激がもらえる日々で、本当選手村を楽しんでたなって言う感じで、もう世界のお祭りの意味がやっと分かった感じです。（宿泊していたマンションには）日本棟があって、そこにもう水泳だけじゃなく、いろんな競技の日本人の方が集まったマンションがあって、食べ物もダイニングが3つあって、1つがメインダイニング、本当にいろんな各国の食べ物が集まっていて、例えば宗教的に食べれない人のコーナーだったり、あとはベジタリアンの人のコーナーだったり、日本食もあって、アジア系があって、ピザとかそういう食べ物もあって、それがメインダイニング。

そしてカジュアルダイニングって言って、基本日本食が出される場所なんですけど、北海道フェアとか東海フェアとか、ご当地グルメを2日間おきに変えて、ご飯が変わるようになってたり、北海道フェアとかもめっちゃトウモロコシとかホタテとかもいっぱいあったし（笑）。で、あともう1つは日本代表専用だったんですけど、日本代表のレース前日から当日にあたる人が（栄養面などを）考えられた日本食を食べれる場所の3つが選べて、毎日飽きずにご飯を食べてました。（笑）

だからもう凄かったです。アイスも食べ放題だし、ジュースも飲み放題だし。

本当に居心地の良かった場所だなって言う感じです。



鉄の女「ホッスー」の筋肉に萌える毎日！

Q．選手村で友達は出来るんですか？

日本人の友達はほぼできなかったですね。私がちょっと人見知りが発動しちゃう部分がちょっとたまにあって（笑）。だからっていうのもあるんですけど、やっぱりコロナって言うのがあるので、あまりサインを書いてくださいってお願いしに行ったりだとか、写真もそこまで頼みこんじゃいけない！みたいな感じのルールになってて。だから、同じ競泳の日本代表の人たちとトークで、「あの人見たことある！あの人テレビ出てた！！」みたいな（笑）。

友達まではいかなくて、他の競技と話せたのは、ホッケーの選手ぐらいでしたね。会いたかった人は（元々）韓国人でキムソヨン選手という個人メドレーの選手に友達がいて、何回か私の所属に合宿として来ていて、知り合ったんですけど。その選手に会えるっていう楽しみもあったし、あとはカティンカ・ホッスー（ハンガリー代表の競泳選手）っていう人がいるんですけど、もう絶対的王者！鉄の女！！と言われてるぐらい強い選手。すごい体が大きい選手なんです、筋肉もすごくついてるし、身長も大きいし。なんだろう、（ホッスーの）体のデカさを生で直接見てみたいと思って毎日練習してました（笑）。写真は撮れなかったんですけど、まあ、生で見れたし（笑）本当は、決勝の舞台で一緒に泳ぎたかったけど、予選がたまたま同じ組だったので、一緒に泳ぐこともできたし（笑）。なんか、そうやって考えるとホント充実してた期間だったなって思います。

あげはと同じ競技での金メダル！
大橋悠依の存在

私（の試合）は初日で終わりましたけど、あとの期間は全部応援しに行ってたんですけど。なんか国によって応援の仕方が違うんですよね。日本は、段ボールにペンで名前を書いたり、文字を書いて応援をするんですけど。例えばロシアオリンピック委員会のチームは、太鼓を持ってきて、ロシアの選手が入場してきたら太鼓叩いて「こっち見て～！」みたいな感じ。アメリカとかだったら、瞬発的に空気を押し出しておっきい音を出すやつ（楽器？）があるんですけど、それを鳴らしながら指笛をふいて、「こっちがこっち！！見て～！！」みたいな（笑）本当、国によって応援の仕方が違うのがすごく面白くて・・・。

応援の様子を見ているのも楽しかったし、やっぱリレース見てるのも楽しかったし。最後の最後に（瀬戸）大也さんとか（萩野）公介さんがプールに落とされてたりとか、平井コーチがプールに落とされてたりとか。っていう光景を見て、もう一回、日本代表として、オリンピックに出たいなって毎日思ってましたね。強くなって、決勝に出て、表彰台に上って、メダルを取りたい！！っていう風に、毎日毎日強く思ってました。

（東京）オリンピックの中で1番印象に残っているのは、やっぱリ（大橋）悠依さんで。選手村に入村する少し前、長野県に合宿に行った時に、たまたま期間が一緒て（その時の）悠依さんを見てるとすごくしんどそうというか、何かを抱えているのかな？っていう感じで、だいぶ心配だったんですけど、やるって決めたものに対して、しっかリと自分の身体（コンディション）を合わせに行って結果を残すっていうのを見て（大橋選手は、女子４００ｍ個人メドレーで金メダルを獲得。日本は同種目では２１年ぶリのメダル獲得。滋賀県出身者が個人競技で金メダルを獲得したのは史上初。女子２００ｍ個人メドレーでも金メダルを獲得。夏季オリンピックで日本人女子選手が同一大会で初めて２つの金メダルを獲得した）本当に何だろうな、もう尊敬してもいい相手なのかな？って思っちゃうぐらい凄いなあと思ったし、すごく感動した。

プレッシャーとメンタル
お水と友達になってのＩＨ（インターハイ）制覇

あと、私がオリンピックが終わってからインターハイの時に泳ぐのがどうしても怖くなっちゃって。それで入江さんや悠依さんに、こういう時どうしてましたか？って相談をしたんですね。その中で、（悠依さんが）

「何が怖いのかは、悠依にはわからないけど、ただ、オリンピックに出ただけなんだから。ただ、水と友達になっておいで！！」って。言ってくれて。その言葉をもらったときは、すごく心がフって軽くなりましたね。頑張らないといけないなって。やっぱリそこだけは、優勝という座だけは譲っちゃいけないな。って言うのが改めて芽生えた瞬間だったなって思います。

オリンピックまでの３ヶ月間、すごく必死に合宿も練習もこなしてきたつもリだったんですけど、自分でも気づかないぐらいプレッシャーがかかってて。絶対出ると思って挑んだものに対して結果が出せなかったっていう悔しさと、何て出なかったんだろう？あんなに準備してきてたのに！っていう悔しさでもう泳ぐのも怖いし、自分自身を信じる事も出来なくなった。自分を信じられないから、自分に余裕がなくなって。もう泳ぐのも楽しくなくなっちゃうとか。なんだろうな、オリンピックに出るのも大変だけど、出た後が大変だなあっていうのをすごく痛感した日々でしたね、オリンピックが終わってからは。

２回オリンピック行く人はすごいって言われてるんですけど、もうその意味が本当によくわかった。だから入江さんとか４回行ってますけど、もう本当にすごいなあと思って。４回行こうとは思わないですけど（笑）、そこまで続けきれる位メンタル強くなれたらなぁ。とは思いましたね。やっぱリいろんな選手から学ぶものがすごく多かったです。

転機は恩師の一言
「やめたい水泳」から「勝ちたい水泳」に！

最初はサッカーをしたいって親に頼んでたんですね。男の子と遊んでる方が楽だったし、体動かすのが好きだったから。けど、両親も水泳してたし、その勧めで水泳を一回やってみたらって言われて。４歳、５歳位で水泳を始めました。

最初はすごくやめたかったんですけど、でもやめたいって言えなくて（笑）。とりあえず練習行かないと！みたいな感じで（続けていた）小学４年生の時に、初めて全国大会に出たんですけど、もう全然遅かったし、なんか東京に行ってまでベスト（記録が）でなかったなって言う印象があって。その後も出続けたんです。小学校５年生で初めてレースで失格をして、小学校６年生で、オーストラリア遠征に行く事のできるチャンスがあって、どうしても海外に行きたい！って思って。そのための記録と順位を出すために頑張って、行く事ができたんです。

Q、嫌々やってて全国大会に出られるの？（笑）

４年生頃 大阪から出て、他にもたくさん水泳選手が居る中で初めて戦って、水泳ってこんなに広い世界なんだっていうのを知って、辞めたいっていうのはもう無くなって、いつの間にか、うんと戦えるようになりたいって思うようになって、そこから頑張ってここまで来たっていう感じですかね？（水泳は）嫌だったけど、私の性格的に嫌って言えるタイプじゃなくて、自分の本当の胸の内を隠し通すのがもう特技って言ってもいいぐらい本当に外に出さないタイプで、それをずっと隠しながらずっとやってて。

小学校１年生、２年生かそれぐらいで、選手クラスの１個下の育成クラスみたいなクラスに上がれるってなって。選手クラスに上がるってことは、選抜されて「上がってみますか？」って先生に声をかけられて上がるわけだから。なんだろうな、少しみんなより上に行けたっていうのが、たぶんきっと嬉しかったんだと思うんですけど。それでやめたいって事は、そこまで思わなくなっていった。

でも、やめたい理由っていうのも、ただ友達と遊ぶ普通の生活をしたかったっていうのが、やめたいっていう方向に向かってただけで、その頃からはみんなと遊びたいけど、「まあ、練習あるし」、「まあ、練習行けば友達いるし。」みたいな気持ちでやっていて。

今も仲がいいんですけど、小学校３年生の時に関東の方から転勤してきた先生がいて、すごく泳ぎをほめてくれたんですね。やっぱお母さんもお父さんも水泳をしてたので、泳ぎのフォームが綺麗な方だったんですけど、

それを誉めてもらって。すごく嬉しくて（笑）。
ましてや初めて会った先生に初めて見てもらった練習で泳ぎを褒めてもらえて、「強くなるよ」って教えてくれた時に。ああ、なんか私って水泳向いてるんだ！！みたいな。そんな気持ちになって、そこからやめたいと言うのはなくなって。小学4年生まで、そのコーチに見てもらって、全国大会に行けてっていう感じでしたね。始まりは、その先生のおかげなのかなっていう感じがします。

オリンピックを目指すなら イトマンに入るべき？

やっぱりイトマンっていうのは、全国にスクールがあるし、水泳をしてたら全員知ってるし、今回のオリンピックでも、イトマン育ちの人や、社会人になってイトマンに所属している人がいるんですけど、イトマン勢が9人いたんですね。やっぱイトマンって聞くと、強い！！って言うイメージだと思います、水泳をしている人だったら。

どうして私をイトマンに入れたのかは？私もよくわかんないんですけど、でも、お母さんもイトマン育ちなので、何かしら意図があって入れたのか、そこでお母さん働いているから、そこに入れようって入ったのかは分からないんです。


暑い暑い日にニコニコで写真撮影の対応をしてくれたあげはさん

でも、その中でオリンピックに行けるのもやっぱり限られた人しか行けない舞台

オリンピックという名の重圧と 解放したコーチの言葉

代表のコーチが私にかけてくれた言葉が1つすごく心に残ってて。私が、オリンピック前の6月のジャパンオープンで上手く泳げなかったし、怖かった。

オリンピック選手なのに違う人（オリンピックに出場しない選手）に負けたらどうしようとか、すごく思っちゃって。それで、泳ぎたくない！ってなっちゃったんですけど。何とか2本泳ぎ切って。その時にその代表のコーチが、

「君は、オリンピックに出るために生まれてきたから、今ここに居るんだよ！」って言ってくれて。

私は、多少能力もあるかもしれないけど、運で（ここまで）来た。って思ってたし。オリンピックに出るために導かれるものがあって出たんじゃないのかなって思ってたから、「君は、オリンピックに出て活躍するために生まれてきたんだよ」って言ってもらった時は、もう、本当に嬉しかったし、心の中の曇ってたものが、晴れる瞬間だった。

そうやって思ってくれる人が、少なからず1人はいるっていうのを知れて、まあ、それが力になったというか。

その言葉もすごく大きかったですね。

タピオカに沖縄料理、普段は地元でこんな感じ

わたしタピオカが好きで（笑）、スイーツとかが大好きなんですけど、（大正）駅前の「Fun茶」というタピオカ店にもよく行くし。どこか外に出ようってなったら、イオンの方面によく行きますね。タグボートとかイオンとか。タグボートの川向かいの、ちょっと休憩できるような場所、あそこに座ってタピオカ飲んでたりとか、友達とのんびりお喋ってたりとか。

たまに虫がいるから「わあ！！」ってなりますけど（笑）。

ご飯屋さんはどこだろうなぁ。高架下の「いちゃりば！！」私、沖縄料理がすごく好きで、いちゃりばも好きでよく行きます。

パリ五輪、ロス五輪 世界のアゲハに待ったなし！

目標は、やっぱり3年後のパリ（2024フランスパリ）で優勝できたら1番！万々歳ですけど。

パリに出て表彰台に上るっていうのが、今の1番の目標で、もっと近くの目標で言うなら来年の3月に世界水泳の選考会があるんですけど、とりあえず、そこで世界水泳の切符をつかんで、日本代表として戦う経験をいったん積んで、パリでしっかり表彰台に上るっていうのが実現させれたらなっていうのが、今の1番の目標ですね。

ロス（2028アメリカロサンゼルス）まで（競泳を）やるか分からないので、とりあえず今（の気持ち）は大学4年間で終わろうって決めてる、もったいなくても、世界新が出ようが、オリンピックに行けなかろうが、4年で終わって就職しようと思っている。

とりあえずあと4年

最低4年は水泳

4年しかないので、本気でぶつかっていこうかなって思ってます。

谷川 亜華葉　たにがわあげは

Tanigawa Ageha

競泳選手　イトマン所属

東京2020オリンピック出場

2021年インターハイ優勝

生年月日　2003/06/15

四條畷学園高在学　2021年現在

大正東中学校

三軒家東小学校

鶴町学園に通っていたパリパリの大正っ子です！！

あげはさんのインタビュー映像を見よう

スマホでスキャン

MOVIE

手ぶらで都会の贅沢

BBQ

営業時間
ランチ　11：00～15：00
ディナー　17：00～20：00
（2時間制）



※仕入れの状況により食材が予告なく変更となる場合がございます。

▼ホテルのガーデンでBBQ▼





ソフトドリンク飲み放題(90分)
＋500円（税込）

アルコール＋ソフトドリンク
飲み放題(90分)
＋1,500円（税込）

木津市場海鮮コース

￥3,800 税込 1名様

海鮮
殻付きホタテ
サザエ
大貝
ヤリイカ
赤足海老

野菜
ズッキーニ
エリンギ
とうもろこし
アスパラ
椎茸
etc..

贅沢！木津市場フルコース

￥5,800 税込 1名様

海鮮
アワビ
殻付きホタテ
サザエ
ヤリイカ
赤足海老

野菜
ズッキーニ
エリンギ
とうもろこし
アスパラ
椎茸

お肉
和牛肉
豚スペアリブ
鶏肉串
生ソーセージ
etc..

ソビアル特製カレー
サラダ
スープ
3種のお惣菜
おにぎり
両コースに付いてます

席数 2名～15名様（10名以上は貸切り）
※雨天の場合は、レストラン内で無煙コンロをご使用いただきます。

キャンセルポリシー
ご予約は3日前まで
3日前までキャンセル可能
それ以降のキャンセルは、キャンセル料が発生します。

TEL.06-6552-8011
〒551-0002　大阪市大正区三軒家東1-17-29
HOTEL SOBIAL

このチラシ持参で
ノンアルコール
スパークリングワイン
ミニボトル
プレゼント
（2022.3.20まで）

Fun茶大正店



今回お話を聞かせてくれた張さん



タピオカドリンクのメニューは約30種類もある！！黒糖ミルク（M）￥580　熟成紅茶ミルクティー（M）￥480

旅する大正

Travel the TAISHO

皆さんいかがお過ごしですか～？
遊びに行きたい
旅行に行きたい
けど、海外なんてもってのほか！！
そこで大正区で味わえる海外気分を見つけて来ました！
旅する大正ツアーへレッツゴー！！

最初に紹介するのはＦｕｎ茶大正店さん、大正駅から歩いてすぐ（大正通り渡る）のところにあり、パステルブルーの内装やさまざまな装飾は、まさに台湾の雰囲気なんだそうです。どんなお店なのかＦｕｎ茶の店員　張さんに聞きました。

「このお店はタピオカのお店で、商品は、タピオカシリーズのドリンクの他に台湾の料理なども作っています。おすすめのタピオカドリンクは「一番人気の黒糖ミルク！」こだわりの黒糖を2種類使っており、お茶の苦手な人にも飲んで頂けます。ほかのオススメは、「熟成紅茶ミルクティー」日本のタピオカとしては定番の紅茶ミルクティーで。紅茶の葉っぱは台湾現地から送ったものを使用しています。その他にも、台湾の屋台で食べられる代表的なメニューもあり中でも、「台湾バーガー」がおすすめです。台湾では一般的に、豚の角煮が挟まっているのですが日本人にも食べやすい様にと考え鶏肉を使用した台湾バーガーが出来ました。揚げた鶏肉に台湾でも使用されているソースで味付けしています。ほかの台湾屋台メニューは「台湾大鶏排」です。これは台湾風の唐揚げで、そのサイズは何と顔より大きく、ひとりでは食べきれない程のサイズです。４種類の味があり、現地で1番人気の味は、甘酸っぱい台湾梅味です。現地に行ったことのある人は、殆どの方がその味を買うんです。タピオカは３０種類ほどあり、日本のみんながイメージするミルクティー以外にも沢山の種類があり、フルーティーやフルーツミルクなどもあります。

台湾ムードの店内で、タピオカドリンクや台湾料理が食べられます。海外旅行ができない今、このお店に来ていただいたら、現地の雰囲気が味わえると思うので、ぜひ来ていただければ嬉しいです！！」

日本人向けアレンジの台湾バーガー　￥380



顔の大きさ程もある映えメニュー台湾大鶏排　￥580



マニサ



店長のラムさんとコックのゴパルさん日本語はまだまだ勉強中、お二人とも結構いキャラしてます



メッチャ美味しい明太チーズナン！！￥500　単体でも美味しい味付ナンは16種類もある！

続いては　インド、ネパール　アジアンダイニング「マニサ」さん！大正駅前のおもてなし酒場内にあるお店は、スッキリしたエスニックな雰囲気ですねー。マニサの店長ラムさん、ここはどんなお店ですか？

ラムさん「ここはインド・ネパールの料理を食べることの出来るお店です。お店の名前マニサと言うのは、妻の名前なんです。」記者「それは素敵ですねー。」ラムさん「料理は定番のインドカレーやナンはもちろんの事、ネパールのおつまみやインドのおつまみ、チキンなど色々あります。」

Q，ネパールとインド料理、どうして二つの国の料理なんですか？

「私は、ネパール出身なのですが、ネパールでは、カレーの調理を学ぶ為にはインドに行くんです。そうしてインド料理を学びました。」

Q，どうしてインドで学ぶの？

「ネパールとインドは、往来するのにパスポートは要らない、そしてカレーと言えばインドが有名なので皆そこで学ぶんです。ネパールの料理はインドとはちょっと違う感じで、ネパールではカレーは豆カレーやスープカレーみたいなものが多く、ご飯（お米）なども沢山食べるんです。

当店のおすすめのメニューは、「ディナーセット」です。カレーとナン、サラダにドリンクがセットになっています。カレーはチキンやバターチキンなど数種類から自分で好きなものを選ぶことができます。プレーンナンは一度おかわりが出来ます。

そして、「タンドリーチキン」。とても有名な料理ですが、やはりおすすめで、いろいろなスパイスを入れて、釜で焼くから美味しいんです。他には、「ナン」がおすすめです。ナンと言っても、プレーンだけではなく「スイートポテトナン」、「チーズナン」、「明太チーズ」、「ガーリック」、「蜂蜜」に「チョコ」など16種類あります。（ピザ感覚、おやつ感覚で食べられる！）そして、母国「ネパールのおつまみ」もおすすめです。「モモ」（チベット文化圏の小籠包、蒸し餃子、肉まん様のもの）や「サモサ」など色々あるんです。」

Q，お店で食べることの出来るチキンやお肉はどうしてあんな美味しいの？家ではあんな風には作れないですよね？

「色々なスパイスを使っています、あとはやっぱり窯で焼くから美味しくなります。釜の中で炭を焼いて、そこにナンやチキンを入れて焼くんです。」

「マニサは2021年の4月に新しくオープンしたばかりのお店です、インドネパール料理がたくさんあり。お酒と、おつまみも楽しめます。インドとネパール楽しいから来てくださいね。」

←旅する大正ツアーの映像が見られるぞ！！
スマホをかざして見てみよう！

出演　張さん　ラムさん　中濱さん
ジャさん　宗さん　みんな頑張ってお話してくれました！！

MOVIE

揚げ餃子ではなく　故郷ネパールの一品料理　サモサ￥450　一度ご賞味あれ！



ディナーセットセット￥990やタンドリーチキン￥500～等たくさんの料理が楽しめる



アジアンスタンド キリークタイ



中濱店長は中華料理人でありながらタイにてタイ料理を学んだアジア料理人だ



カオソーイ（カレーラーメン）￥950とカオマンガイのセット＋￥250

そして、「アジアンスタンドキリークタイ」さん。大正けいさつの向かいにあるタイ料理のお店です一縁あって2号連続取材をさせていただきました。

記者「中濱店長よろしくお願いします！」

中濱店長「タイ料理専門という形でやっています。基本的なタイの料理は何でもお出ししている形ですね。」

Q，なぜタイ料理なのですか？

「もともと日本で中華料理をしていたのですが、海外へ行くことになってそこで働き始めたところがタイレストランだったんです。タイでも数年働いて本格的に学びました。日本へ帰ってきて、そのまんまタイ料理店を始めました。

タイで一般的に食べられている料理が中心で、一般的に売られている、どこのお店でも食べられる商品は取り揃えて売っていますけど、タイ料理って辛いっていうイメージが強いので、苦手な方に対しては辛さを抑えたり、中華丼ぶりなどを作って出すこともできます。」記者「え？中華丼ですか？」

中濱店長「元々、日本で中華料理やってまして、おじいさんも父親も大正区で中華料理のお店をやってたので、基本は中華料理の技術っていうのを持っており中華もお出しできます。おすすめタイ料理は今の季節だと。（取材は夏ごろ）辛い「グリーンカレー」であったり、チェンマイで有名な「カレーラーメン」があり、そういったものは最近知ってもらったお客さんにはすごく好評をいただいており、おすすめです。「グリーンカレー」は、青い辛い唐辛子をベースに、レモングラスであったり、ライムの葉っぱであったり、そういったものをすりつぶしたものをベースにして、そこにココナッツミルクと鶏がらスープを加えて作ったものがグリーンカレーになりますね。唐辛子の辛さをココナッツミルクで多少マイルドにしながら、お砂糖も少し加わっているので甘くて辛い。緑色のカレーになります。そして「カオソーイ」はチェンマイの方で有名でしてベースはレッドカレーなんですけど、そこにタイのカレーパウダーを入れた、カレーラーメンなんですけど、上にトッピングとして揚げたラーメンを乗せているという風なものです。希望があればセットとして「カオマンガイ」（ハーフサイズ）をお付けしてます。カオマンガイっていうのは、東南アジアで食べられるチキンライスで、炊き込みご飯の上に鶏肉が乗っています。

さらに、「毛沢東チキン」というのもおすすめです。「毛沢東チキン」とは、唐揚げを唐辛子フレークで和えたような料理。元々は毛沢東スペアリブという料理で、かの毛沢東が好きだった豚肉料理なんですけど。今、世間的には唐揚げが流行っているという点で、スペアリブからチキンに変えるアレンジをした料理です。これは辛さ控えめとかできないので、もう辛いです。

ニンニクチップ、オニオンチップ、唐辛子であったりガラムマサラっていう香辛料であったり、まあいろんな辛いスパイスが混ざっているので・・・。

あとこのフレークを持って帰る方も多いですね。ふりかけなのでご飯とかカップラーメンにでもかけてもらって。

旅行者の方がタイに行かれて食べられる、売られている様な商品は取り扱っているので、タイに居るのと変わらないようなものは食べていただけると思います。」

毛沢東チキン￥580は独自アレンジのメニュー、毛沢東も大ハマリに違いない



マイルドで甘辛いグリーンカレー￥950はタイ料理の代表の1つ



チン TRINH 大正



ジャ・ヒさんが色々なベトナム物産をリポートしてくれた



おすすめの「サテ・トム」￥185と「シランジャー」￥500 ソース名前がかっこいいでしょ

そして　泉尾商店街には、こんなお店もありました！！

ジャ・ヒさん教えてください！「こちらは「チン大正」と言うベトナムの物産店で、日本のスーパーでは買えないものも、ここで買う事ができます。例えば、ベトナムのソースや、材料などが置いてあります。ナンプラーもあります。（大っきい！！）他にも、乾麺やベトナムの麺類なども売っています。」

Q，おすすめの商品はありますか？

「ベトナムの有名なもといえば「コーヒー」なんです。日本のコーヒーよりもちょっと甘くて、とても美味しいです。そして、もう1つ有名なものが、皆さんも良く知っている「フォー」です。袋のフォー（インスタント麺）で、ビーフ味とチキン味の2種類があります。そして、最近日本で人気のあるものが、「サテ・トム」というものです。これはラー油みたいなものですけど、海老と唐辛子が入っています、卵かけご飯にかけて食べると美味しいのでおすすめです。そして、「シランジャーのチリソース」です。これは、辛いもの好きの人におすすめです。とても美味しいです！冷凍食品や食材も売ってます。その中で1番オススメは「春巻き」ですね。これは油で揚げてすぐに食べられます。ベトナムの代表的の食べ物です。とても美味しいですよ。そして日本のスーパーなどでは、あまり売ってないのですが「ローストダック（焼いた鴨肉）」ですね。調理済みなので、電子レンジに入れてチンしてすぐ食べれます。良い香りのする肉がとても美味しいですよ。果物なら「ドリアン」（フルーツの王様）などもありますよ。東南アジアの有名な果物で、匂いが苦手人もいますけど、食べると甘くて美味しいです。ベトナムの「ジャックフルーツ」という果物もあります。味は甘くて美味しいです。解凍してすぐ食べられます。

ベトナムのお菓子、調味料とか日本人にとって珍しいものが多いのでよく解らないと思いますけど、解らない場合は、直接説明しています。初めて来たお客様には、調理済みのものやお菓子やお肉など、簡単に調理できるものをオススメしています。そしてベトナム料理を作りたい人もいます、そういうお客さんには、料理の作り方を教えています。レシピも準備しているので、自分で調理する事が出来ます。

この店はベトナム人向けのお店ですけど、それ以外にも日本人のお客さん、フィリピン人とインド人とネパール人もよくきてくれますね。そしてみんなアジアの国ですので、文化はちょっと違いますけど、だいたいの料理や食材なども似ているので、皆さん色んな方々が来て買っていってくれます。」

袋麺のフォー￥100～　ビーフとチキン味があり簡単に楽しめる

ベトナムの代表的な春巻き￥800　冷凍なので揚げるだけで食べられる





Donポチャ



オーナーの宗さんお安く美味しいものを食べてもらいたいんだって〜。大正店の他に野田店もあります



元従業員のユウトが所属するON/OFF席で応援しながら食事する事ができる

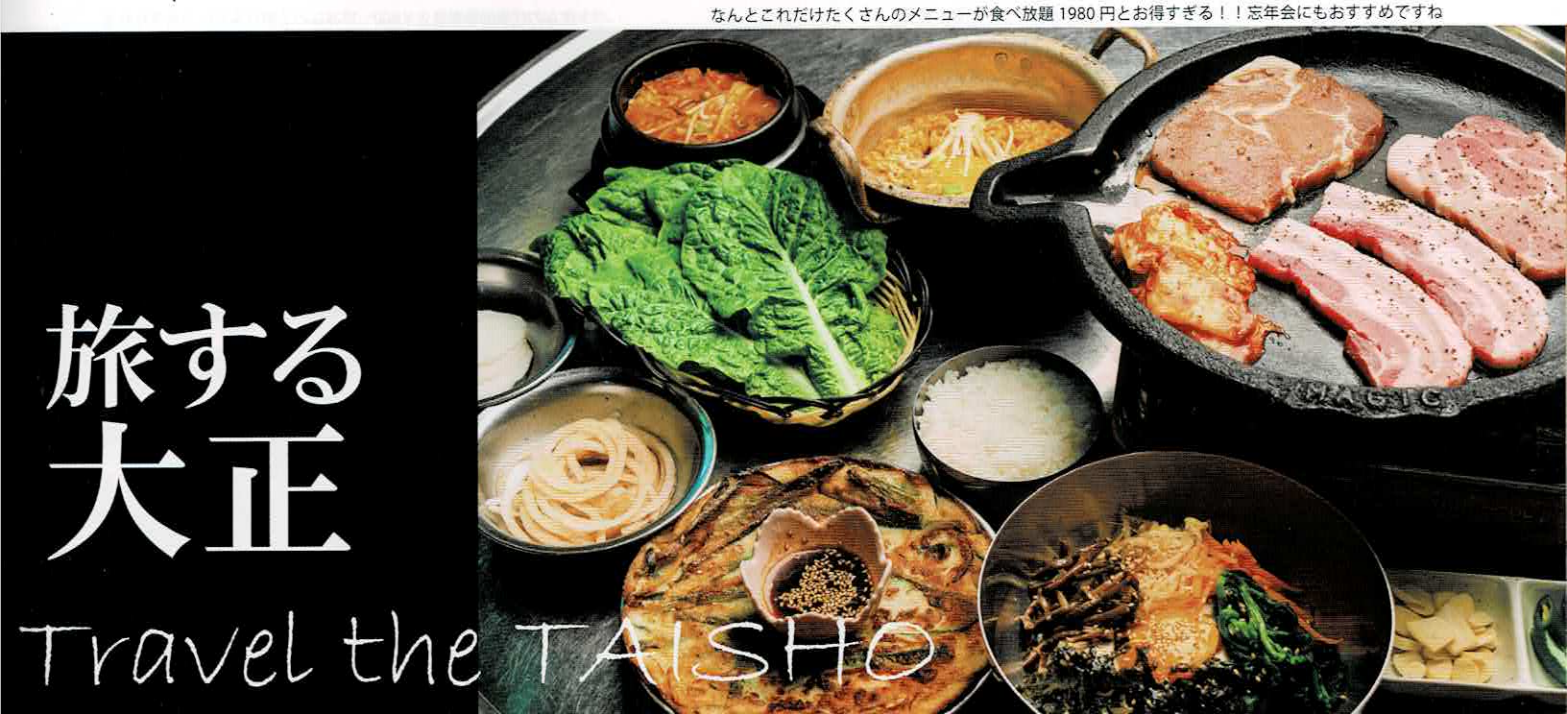
最後に大正駅前「Donポチャ（どんぽちゃ）」さん！ここでは過去にミュージシャンが働いていたとか！どんなお店なんでしょうか？オーナーの宗さんに伺いました。宗さん「韓国家庭料理のお店です。韓国の屋台をイメージしていて、お店の名前が「Donポチャ」なんですけど、「どん」は「豚」、「ぽちゃ」は韓国語で「屋台」という意味なんです。韓国屋台は大きいリアカーにオレンジとかのビニールを被せているお店か一般的なんです。そして料理や汁物などを出す時には鍋に、それから昔はマッコリを家やお店で作っていて、その作ったマッコリをやかんに入れてお客さんに出していたので、そう言ったものをイメージしたインテリアになっています。テーブルなども韓国で輸入したドラム缶の銀色のテーブルをおいており、お客さんは本当に韓国に来たみたいとおっしゃってくださって、とても喜んでもらっています。」

Q．過去にミュージシャンが働いていたと言う話を聞きましたが？

「オンエンオフ＝ON/OFFと言って、韓国で活動してる最近人気のグループなんですけど。そのグループのメンバーの一人、ユウという子が働いていました。名前を「ユウト」と言うんですけど、デビュー前に2年間ぐらいアルバイトとして働いていて、バイトをしてお金を貯めてダンススクールやボイストレーニングに行っていましたね。そしてデビューが決まり韓国に行くことになった頃まで働いてくれました。実家がこのすぐ近くなので、日本に戻ってきたら必ず寄ってくれます。なので、オンエンオフを応援した席を設けてます。テレビの前の席に、ポスター貼ったりしています。ファンの方もいらっしゃるんですけど、予約するときにオンエンオフのファンです！と言ってくれたら、その席を取るようにしています。お料理のおすすめは、サムギョプサル、肩ロース、味付けカルビ、ビビンバ、チヂミ、スンドゥブチゲ、ラーメンまで全部入っていて。全部が食べ放題になっております。食べ放題のお肉と単品のお肉は全く同じ肉を使用しるので、単品一人前980円のお肉なども、全部含めて1980円なので、間違いなくお得だと思います。殆どのお客様は食べ放題を頼まれますね。

韓国料理は外国の料理なので、ちょっと値段が高いイメージあるんです、けどリーズナブルに美味しいものを食べて欲しいので。少しでも安くしてたくさんのお客様に食べに来ていただけたらいいなと思っています。お客様が喜んでいるのを見てたら1番嬉しいですね。今は、コロナで海外にいけないので、韓国好きな方、韓国料理が好きな方は、ここに来ていただいたら、韓国の雰囲気を味わって、韓国料理食べながら、韓国に来た気分を少しでも味わって貰えると思いますね。」

「台湾」に「インド、ネパール」、「タイ」、「ベトナム」、「韓国」と本場の味と雰囲気を大正で感じられる「旅する大正ツアー」はいかがでしたか？緊急事態措置が解除されても続く自粛ムード。こういったお店で気分を味わうのも良いのではないでしょーか！



なんとこれだけたくさんのメニューが食べ放題1980円とお得すぎる！！忘年会にもおすすめですね

プレゼント

PRESENT 応募締切：2022年1月10日
応募はLINE公式に友達登録！！

A Fun茶 大正店（タピオカのお店）
熟成紅茶ミルクティーの無料券を5名様にプレゼント



タピオカ＆台湾屋台料理のお店
Fun茶大正店さまより
熟成紅茶ミルクティー（タピオカドリンク）を
プレゼント。これは応募するっきゃない！！

Fun茶大正店
大正区三軒家西1-17-3
12:00～21:00

LINE 友達になって
プレゼントに応募しよう！
プレゼントの応募はLINE公式アカウントを友達登録の上

LINE はコチラから

プレゼント希望
①希望のプレゼント②ニックネーム③氏名④住所
⑤性別⑥年齢⑦電話番号⑧本誌を手に入れた場所
⑨面白かった記事⑩特技⑪感想、要望など
を記入の上、メッセージを送信してください。

ちょっと防災の事
大正消防署のアレ 浸水被害を「見える化」

皆さん、大正消防署の取り組みで浸水被害を「見える化」したアレがあるってご存知ですか？消防署の壁（外壁）には、このあたりは、この高さまで水に沈むよ！っていう事を書いてるんです。

この辺は、地震が来たら津波により3mの浸水があるといわれています。その水に沈んでしまう高さ（深さ）の部分に「つなみ浸水深さ 最大予想3メートル」という貼り紙を貼ってお知らせしています。言葉で言うと3メートルってわかりにくいけど、これを見ると、消防車よりも高く、人間なんて頭まで浸かってしまう事がわかります。

これは大正消防署独自の取り組みで「こういう風に明示すると皆さんに伝わりやすいだろう」「消防署の前を通った時に『3メートルはこんな高さ、ここまで水に浸かるんや』って自覚できるだろう」「いざのときに避難できるよう考えるきっかけになってほしい」と始められたことです。「大正消防署以外にも、泉尾や鶴町の出張所にも同じように明示していますので、通りかかった時には見てもらって意識してもらったら幸いです。」とのこと是非一度見に行ってください。



大人でも簡単に沈んでしまう高さ、一度生で見て体感してほしい

食事にお土産！駅を降りてすぐそこに沖縄！

沖縄料理と沖縄物産
いちゃりば

沖縄そばに泡盛、タコライスにポークおにぎり
ご予約等はお電話にてお問い合わせください

JR・地下鉄長堀鶴見緑地線「大正駅」すぐ
大正駅から33m 徒歩2分
営業時間 11:00～23:00
定休日 木曜
問い合わせ 06-6552-7868

新型コロナウイルス感染拡大等により、
営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。
ご来店時は事前に店舗にご確認ください。



重箱の予約も受付中！！
大正の年末の風景「ウサンミ」

THE 大正 発行 THE 大正 No.05 2021年10月15日 問い合わせ 080-4413-1772 制作 THE 大正 協力 LIFEPHOTOSTUDIO

三軒家東小学校での授業の様子 撮影 市原一弥



三軒家東地域と 株式会社アドイン 代表取締役 堀江陽三 は 谷川あげは選手を応援しています！！

協賛 株式会社アドイン 堀江陽三
いちゃりば
ホテルソビアル大阪ドーム前
Fun 茶

取材協力 谷川あげはさん 三軒家東地域 三軒家東小学校
Fun 茶大正店 インド&ネパール アジアンダイニング Manisha（マニサ）
アジアンスタンドキリーク Thai 日越食品店 TRINH（チン）TAISHO
Don ポチャ大正店 野村祐士 大正消防署