

# 初春を祝う 日本料理と酒

*Japanese food and Sake*

日本には四季があり、日本料理や和食には旬のおいしさと出合う楽しみがあります。日本酒と一緒にゆったりと味わってみませんか。

高槻市の山間部中畑地区にある日本料理店。二十四節気を意識しつつ、枠にとらわれない料理とおもてなしが魅力だ。店主の片山さんが山へ入り、四季折々の食材を調達。毎日の献立もその場で決めるという。「海の食材はなるべく使わず、地元の山や川で採れたものを使うようにしています」。1月はファンも多いという白味噌の雑煮をはじめ、縁結びや豊作、子孫繁栄などを意味する縁起ものを並べた八寸が登場する。地産地消にこだわり、一品ずつ丁寧に。片山さんが提案するおもてなしの心を感じてもらいたい。



自然の恵みと店主の想いを紡ぐ心に優しい味



1月はファンも多いという白味噌の雑煮を



これで一献



## 匠の技

日々「氣」を込めて  
「草や木と同じように、人も生命のある限り、心にも根があります。お客様の御心の根に、私共のおもてなしが、良い水となりお届けできますよう尽力してまいります」

心根 店主 片山 城さん  
料理人歴23年。和歌山に本店を構える魚介料理店「銀平」で修業を積み独立。2018年、枚方市から現住所の中畑地区に移転。

金の井酒造の 綿屋 純米酒  
(1合 1,700円)  
おもてなし米といわれるひとめぼれを使った1本。ツルツとしたのどごしで、素材の旨味を引き出してくれる名脇役。

日本料理 心根 (こころね)  
高槻市中畑久保条15-1  
営/12時~15時、18時~22時  
(小学4年生以下の入店不可)  
火曜・その他不定休  
(12/26~1/3まで休み)  
☎072-691-6500  
<https://www.cocorone0309.com/>



築100年以上の古民家を改装。山間部ならではの澄んだ空気や、上質な空間もごちそうの一つだ。心根コース15,000円~、ジビエコース20,000円~(ともに税別)。



これで一献

赤武酒造の AKABU純米酒 NEW BORN  
(グラス600円・税別)  
蒸しに合わせたい、若き社氏さんが醸す新世代の日本酒。「フルーティーだが主張しすぎないバランスが秀逸で、淡い料理と相性抜群」と山本料理長。

「先人が築きあげた日本料理の技を大切に引き継ぎつつ、自分なりの創意工夫をプラスしてお客様に楽しんでいただきたい」と話す権田さん。料理長の山本さんが手がける椀物「蕪(かぶら)蒸し」は、丁寧にすりおろした蕪と塩でべた鯛を昆布と鰹のあんかけのおだしで楽しむ一品。権田さんの包丁技が生きる平目の薄造りとともに味わいたい。メニューには同店自慢のうに入り海鮮土鍋ご飯がおすす



石畳の床、暖かな間接照明など、細部にまでこだわり抜いた店内。寛ぎの和の空間で、こだわりのくずし割烹をゆったりと味わおう。コースは4,600円、6,600円(ともに税別)。

料理道楽 築漸 (ちくざん)  
高槻市城北町2-14-11  
営/11時半~14時、17時~22時  
月曜定休(12/28~1/5まで休み、1/6・7はランチ休み、1/8より通常営業)  
☎072-670-0234  
<http://tikuzan.com/>



## 匠の技

魚の旨さを引き出す  
権田さんが手がける平目の薄造りは、ひと塩あてることで魚の余計な水分を飛ばして旨みを凝縮。よく研いだ包丁で薄く切ること断面の食感が楽しめる。



「料理の道を楽しむ」ことを大切に季節ごとの和食のおいしさを追求

料理道楽 築漸 代表 権田 和徳さん  
辻調理専門学校卒業後、ふぐ料理店、日本料理店に勤める。伝承料理研究家の奥村彰生先生との出会いに大きな影響を受ける。1998年地元高槻に「料理道楽 築漸」を開店。



ぼたん鍋や朴葉焼きなど冬の味を存分に楽しめる季節の会席料理

冬にこそ味わってほしい猪肉やぶぐを多彩な会席料理で楽しませてくれる成田家。旬会席(5,500円・税別)は、赤貝のいちご酢和えや、赤貝の棒寿司などの八寸にはじまり、中トロなどその日おすすのお造りの三種盛り、焼物には茨木の竜王味噌に漬けた豚肉を朴葉焼きで。ぶぐの唐揚げと海老芋の素揚げを楽しんだ後は、丹波の猪肉をつかっただぼたん鍋でほっこりと。日本酒をお供にゆっくり味わおう。



## 匠の技

日本料理 成田家 料理長 浅川 和彦さん  
成田家三代目。大学在学中から滋養の料亭で和食の世界へ。卒業後、同店の前料理長のもとで修業。五年前より料理長に。落語が趣味で自身でも落語会を開催。

素材そのものの味を出す  
親方からの「素材そのものの味を使いなさい」の教えを守り、味つけには細心の気くばりを払う。お造りの醤油やポン酢も成田家の料理に合うように独自でブレンドしている。



これで一献

麒麟山酒造の麒麟山 純米吟醸辛口 (1合800円・税別)  
淡麗でありながら、口の中にじんわりと広がる旨みは、だしを使った鍋料理や鯖の棒寿司と好相性。約45℃のぬる燗でいただくのがおすすめ。

日本料理 成田家 (なりたや)  
茨木市別院町3-19  
営/11時半~14時(LO.13時半)、17時~21時(LO.20時半)  
水曜定休(12/29~1/4まで休み)  
☎072-622-4629  
<http://ibaraki-naritaya.com>



カウンター、テーブル、座敷と好みに合わせて席が選べる。感染症対策もしっかりと行っているの、家族や友人と気兼ねなく食事を楽しむことができる。