

# 相棒 あなたの



人間誰しも、大切な人・物・場所があるはず…。府立生野高校写真部の皆さんと一緒に、そんな誰かのかけがえのない「相棒」を紹介します。第23回日は、阿保にある沖縄料理のお店、「美ら島居食屋 そんちゃん家」店長の園田道生さんです。

## 松原で漂う沖縄の空気

「そんちゃん家」の「そんちゃん」はご主人「園田道生」さんのあだ名だ。「家」には小さな子ども連れでも、気兼ねせずに来られるようにという思いが込められている。

仕事のきつかけを尋ねると、「話すとはんまに長い」と朗らかに笑いながら話してくれた。

元々旅行会社に勤めていた道生さんは、添乗員としてよく沖縄に行っていたらしい。そこで出会ったのが奥さんの「ルミ子」さんだ。後に大正区の沖縄料理の店で働き、12年前に松原に店を構えた。

「そんちゃん家」の店内は、テーブルと椅子を、織で覆われた蛍光灯が照らし、すだれの隙間から光が射す。「去年まで座敷やつてん。でも、お客さんの年齢層はさまざまで、特に年配の方にとって、立ったり座ったりっていうのが結構負担みたいやったらから…」と道生さん。

壁にはお客さんが撮った沖縄の写真や、沖縄のポスター、メニューが掛けられている。定番メニューには、もずくの天ぷら、ミミガー（豚の耳のお肉）、ダシから作るもずく酢、皮・脂・赤身の3層からなる三枚肉の煮しめなどが

ズラリ。定番以外でも、食材が入ったときには、海ブドウや沖縄の魚介類を使った特別メニューもあるという。食材は、多くが沖縄からのもので、一部添え物などで地元松原の野菜も使う。話が一段落つくと、ゴーヤチャンプルー、ソーキそば、ポークの炒め物を作ってくれた。

予想とは裏腹に、とてもさっぱりした味で食べやすかった。食後には紅芋味のアイスをいただいた。大阪ではなかなか食べられない味だ。

「相棒」を尋ねると、「ん、相棒？相棒は奥さんやな。」と迷いが無い。「この仕事は一人では出来へん。二人やから成り立つねん。」と、少し照れながら答えてくれた。

これからやってくる暑い夏、沖縄の空気を感じながら、さっぱりとした沖縄料理でお腹を満たしてはいかがだろうか。

文 阪倉由真（二年）



※今回広報まつばらに載らなかった写真部が撮影した写真は市ホームページで見ることができます。

