

むくげ食道楽⑥ 紅梅苑

西宮市甲子園浜田町 16-23 TEL 0798-47-4378



今回は、兵庫朝鮮関係研究会の鄭鴻永さんの焼肉店「紅梅苑」を訪問。鄭さんは、『歌劇の街のもうひとつの歴史－宝塚と朝鮮人』(センター出版部刊)の著者である。兵朝研が15周年を迎えるのを記念しての押しかけ祝会でもある。

紅梅苑は19年目で、奥さんと娘さんと3人でされている。場所は、阪神電車の久寿川と甲子園の中ほどで国道2号線との間にある。1階は、20席ほどのテーブルとカウンター。私たちは2階の座敷でいただいた。

まずは本命の塩タンにホルモン。タレは秘伝の透明感のあるあっさりしたもの。ホルモンはこれも兵朝研代表・徐根植さんところの生ホルモンだ。ホルモンは夏に消費が増えるものだが、年中一定量の牛が処理されるので需給バランスを保つために冷凍ものが多いらしい。今回はそのおいしい「生」だ。わいわいと、「痛風だ」「高血圧だ」「肥満だ」とかいいながら、食べる口としゃべる口は別々に、よく動き、よく食べた。

野菜料理がまたすごかったが、これは今回の特別料理で、普段は期待しないように。

まずは、過日の神戸での強制連行全国交流集会世話人会に金沢から朴仁祚さんが持参してくれた「豆乳（トドッ・つりがね人參）」。これも秘伝のタレで生食。美味美味である。15年ほど前、青丘文庫の研究会で

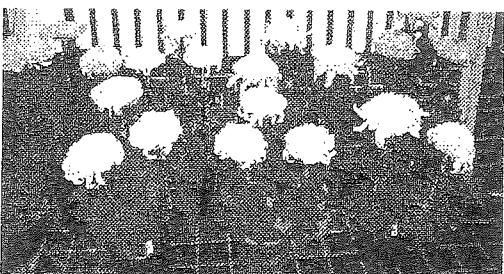
長岡京市山菜の会（金森裏作さん案内）のとき、朴慶植先生らと掘り出して食べた時のこと思い出した。

次はお芋の茎。手間がかかっていたが皮をむいておひたしにしたもの。唐辛子、タンポポの葉っぱもでた。みんな美味美味。

最後はテールスープ。5、6時間、塩だけで煮こんだもの。そのときは野菜をいれずに煮こむのがいいという。



月2回の例会は欠席者も多いが2カ月に1度のグルメの会は出席率も良くかつ最近はメンバーの家族・友人の参加も多い。今回は、紅梅苑から徒歩5分の寺岡さんの奥さんと友人が参加し、当然のごとく二次会は寺岡宅でワインをたらふくいただいた。先日むくげ通信の読者から「例会はともかくグルメの会はさぞってほしい」という連絡があったが、例会以上にこの会は注目されているらしい。希望者はエントリーをしてくだされば連絡をさしあげます。(飛田)



店の前の、鄭さんが毎日話しかけて育てた菊