

むくげ食道樂 74

韓国 IZAKAYA アリあり

大和泰彦

隔月開催の「グルメの会」ではこれから、神戸新長田周辺の韓国・朝鮮料理店を攻略していく計画がほぼ決まり、前回に引き続き新長田駅近くのお店。今回は新長田に詳しい山根さん推薦の「韓国 IZAKAYA アリあり」へお邪魔した。参加者は会員の山根さん、堀内さん、飛田さん、深田さん、大和(私)、さらに会友の朴昌利さん、宮川さん、岡内さん、金京花さんの 9 名。



場所は新長田駅から北へ徒歩 5 分、路地を一本入った韓国料理店が比較的多く立ち並ぶ一角にあった。私は私用があり約 15 分遅れて到着、イケメンのマスターと明るく美人なママに熱烈歓迎されて席に着いた。お店の壁に貼られた大きな写真付きメニューや韓流スターのポスターがなかなか良い雰囲気を醸し出している。まずはビールで乾杯、コースメニューでキムチ、ナムル、トトリムク(どんぐりの粉で作った寒天)、キンパ、チャプチェ、プルコギ、海鮮チヂミが次々に運ばれてくる。美味しくボリュームもあり一同は大いに満足。9 人に対し各料理 3 皿ずつだったためこれだけで結構満腹になった感じがした。



メニューと子連れのトルハルパン(笑)



食事の間も話題は尽きることなく、日本と韓国のカラオケ機材の話、韓国の放送局の歴史の変遷、アニメ放送の話で大いに盛り上がった。皆さん相変わらずの博識ぶりです！さすがむくげの会！お酒もビールから生マッコリに移り次々と盃が空けられていった。

途中、私は少し抜け出しマスターとママにインタビュー。2 人ともソウル生まれで、長身のマスターは驚いたことに韓国代表の元プロサッカー選手だったそうである。ママはお祖母様が日本人で、25 年ほど前に御両親と共に日本に移り住んだという。2007 年にマスターが来日した後、2 人は結婚し 2 年前に新長田でこのお店をオープンした。お 2 人の仲睦まじい様子と笑顔に癒され、ちゃっかり私が DJ を務める新長田のコミュニティ放送「FM わいわい」ヨボセヨの宣伝もさせてもらった(笑)。

最後にメイン料理であるお店自慢の参鶏湯(サムゲタン)が登場した。ママによると、鶏を朝から 1 日中火を通して煮込むので骨も軟らかく食べられるようになるそうである。スープにエキスが浸透し、肉も軟らかく骨まで食べることが出来た。これには一同大満足、「参鶏湯を食べにまた来たい」と口を揃えて言うほど大変美味しかった。2 時間の予定が少しオーバーして終了、多忙のため帰途に着くグループ、2 次会と称して韓国スナックへ行くグループに分かれて解散した。



韓国 IZAKAYA アリあり

兵庫県神戸市長田区水笠通 5 丁目 7

078-641-5344 (毎週火曜日定休)