道頓堀商店会報

http://www.dotonbori.or.jp

8月号（2015 7.29 No.118）

道頓堀商店会事務局

〒542-0071 大阪市中央区道頓堀1-7-21 中座くいだおれビルB1

TEL.06-6211-4542　FAX.06-6211-9764

発行人：今井 徹　　編集：広報委員会（吉田）

「これでええんか、道頓堀!?」
～これからの道頓堀、みんなで考えまひょ～

道頓堀商店会の次の100年を考える委員会「道頓堀500」の第1回目の勉強会・意見交換会が7月17日（金）、難波御堂筋ホールで開催され、会員を中心に30名が参加しました。

「勉強会」では、講師の泉英明さんが、札幌大通まちづくり株式会社、新宿モア4番街、ニューヨーク・タイムズスクエアやサンアントニオなどの実例を元に、まちの資産をどう発見するのか、それを維持・発展させるには、地権者が主体となって市民や行政などの協力・連携を図ることが重要であることなど、「エリアマネジメント」の手法を紹介しました。

「意見交換会」では、参加者全員が一言ずつ、道頓堀への問題指摘や提言などを述べました。「外国人客が増えてそれに対応せざるを得ないが、逆に日本人客が減るのが怖い」「商店会の資金確保をしっかりやってほしい」「インバウンドに頼らない、道頓堀が目指す方向を皆で共有したい」など、さまざまな意見が出ました。

会員には、今回の議論の内容をまとめた「ニュースを発行し配布します。次回の「500」は、より多くの方に参加いただけるような工夫をし、9月17日（木）に開催する予定です。ご期待ください。

参加者の一人ずつが発言しました。▶

▼輪になって打ち解けて議論しました。

ギネス世界記録に挑戦!!
いよいよ、8月16日（日）、「道頓堀盆おどりインターナショナル2015」を開催

皆様のより一層のご支援・ご協力をお願い申し上げます。

踊り手さん、当日お手伝いいただくボランティアさんを募集しています。

「盆おどり」ホームページにある応募フォームからアクセスください。

http://www.dotonbori-bon-dance.jp/

ギネス挑戦のあとは皆さんお楽しみ、恒例の盆おどりを開催。

出演者は、嘉門達夫、天囧日出若一行、OSK日本歌劇団など。

当日はぜひ、とんぼりリバーウォークへお越しください。

2015年 8月の行事予定

7（金）臨時役員会 14：00～ 事務局

16（日）道頓堀盆おどりインターナショナル2015 18：00～22：00（予定） とんぼりリバーウォーク

24（月）とんぼりリバーウォーク賑わい創出連絡会 10：00～ スポタカ

25（火）四商店街代表者会議 14：00～ 心斎橋筋商店街振興組合

27（木）ミナミまち育てネットワーク街づくり委員会 11：00～ まち育て事務局

28（金）四商店会合同パトロール（予定） 18：00～ 戎橋交番前

8月のイベント

1（土）～9（日）大阪水龍 AQUA DRAGON とんぼりリバーウォーク

8（土）道頓堀たこ祭

10（月）～11（火）法善寺横丁まつり

15（土）～16（日）千日前商店街みにゃみん夏祭り

16（日）道頓堀盆おどりインターナショナル2015

18（火）法善寺寄席 桂文福ほか（法善寺庫裡）

22（土）～23（日）ワンダー大阪 24時間TV

24（月）地蔵盆千日供養・護摩法要 19時・護摩法要（相合橋）

29（土）～30（日）とんぼりワッショイ

地域合同消防訓練を実施しました

7月23日の午後、真夏の日差しの中、中央消防署、南警察署の協力を得て、宗右衛門町商店街振興組合、道頓堀商店連盟と当商店会の合同で、消防訓練が実施されました。当商店会からは約20名が参加、煙体験や消火器の使い方訓練などを通して消防意識を高めました。参加者には後日「消防訓練実施済証」が交付されます。

道頓堀の戦後70年 ⑤
道頓堀の名店「はり重」と「大阪名物くいだおれ」

▲大正時代の新世界「播重」。

●精肉・日本料理の「はり重」

日本料理は世界文化遺産に登録されたが、料亭と言える店は、ミナミでも少数しか残っていない。その老舗料亭のひとつが「はり重」です。御堂筋道頓堀橋南詰に建ち、数奇屋風の建築がひときわ光っています。

初代は近江の人、藤本喜蔵氏。伝わるところでは、最初、堺に出て後、大和の国で商いを始めました。

大正8年（1919）、新世界本通りで『播重』を開店、成功を納めた後、昭和23年（1948）、道頓堀に出店しました。96年の歴史を誇ります。

日本人が牛肉を食べるようになったのは幕末の頃から。すき焼きの語源は農具の鋤（すき）の上で肉を焼いたからとか、肉をすき身にして使うからとも言われます。すき焼きは元来、関西の呼び名で、関東では牛なべと呼んでいました。東京でもすき焼きと言うようになったのは関東大震災（大正12年）以後、大阪の料理人が関東に進出してからのことです。

現社長の藤本稔さんは、昭和20年2月21日、満州で生まれ、終戦の翌年日本に帰りました。創業者には子がなく、母方の親戚にいた5人の子供の中から稔さんが請われ、後を継ぐことになります。

稔さんは、スイス国立ローザンヌホテル学校に留学。世界で初めてホテルのマネジメントを教えた学校で、1年目は料理を、2年目はサービスを、3年目から経営を学びます。帰国して、「はり重」に役員として迎えられたのは昭和50年です。

「はり重」は、精肉・日本料理の店として高級和牛を提供しており、枝肉を羽曳野と鳴尾浜から仕入れ、店で捌いています。道頓堀本店では、会席料理、しゃぶしゃぶ、すき焼き、バター焼きが、御堂筋に面した静かな座敷で召し上がれます。洋食レストランも2軒、隣接してリーズナブルな価格で楽しめます。

昔は、ミナミ界隈には大和屋をはじめ新市、若竹、上方、石亭、松本楼と料亭が沢山ありましたが、時代の変化とともになくなりつつあります。寂しい限りではありますが、藤本さんには料亭に伝わる日本料理の食文化を守り、新しい息吹きを入れて欲しいものです。

▲御堂筋から見た道頓堀商店会。右が「はり重」。

●「大阪名物くいだおれ」

昭和24年、道頓堀に大阪名物くいだおれが誕生しました。俗に東京の履きだおれ、京の着だおれ、大阪の食いだおれと言いますが、ズバリ、「くいだおれ」を名店にしました。

創業者は兵庫・香住の人、山田六郎さん。大阪・谷町のスクールタイガーで知られる滝本に丁稚奉公し、若くして商才を発揮、これから洋服の時代が来ると先を読み、本町から内本町にかけて、3千坪の土地を購入。道頓堀では戦後の焼け跡の土地を買い、飲食店の禁令が解けた昭和24年、くいだおれ太郎の人形を店頭に置き、食堂ビルを開店、「世を風靡しました。

六郎さんは別名『けんか太郎』とも呼ばれた破天荒な人でした。兵庫県の県会議員にもなり、喧嘩議員としてよく権力に噛みつきました。昭和40年代の初め、水道代は一般市民が1㌧13円、法人が25円、食堂は35円。頭にきた六郎さんは道頓堀で井戸を掘り、自家給水をする一方、「高すぎるやないか」と裁判をおこします。また、日本で最初にブロイラー産業を始めたのも六郎さんです。

昭和45年（1970）、高度経済成長の真っ只中、日本万国博が千里で開かれ、くいだおれはオランダ館の食堂の他、5カ所に出店。当時の金額でウン十億円を売上げたといわれます。

六郎さんは、昭和50年から2年間、商店会長を務め、享年78歳で没。墓は円山応挙の作品が多く残る、応挙寺として知られる香住の大条寺にあります。山田六郎さんは道頓堀に生きた快男児でした。

平成20年7月8日、長引く平成不況のため、大阪名物くいだおれは閉店しました。

（広報・吉田利照）

▶大阪名物くいだおれの閉店の日 平成20年7月8日。