



築100年の木造屋敷で
ヤギにアヒルに全100品

★ ベトナム料理

大阪・玉出 ホイアン

お客は半数以上が周囲にも多く住むベトナム人実習生という光景が日常。スタッフも日本語堪能なベトナム人。土・日曜は朝8時から、ベトナム粥500円を待ちこがれた人々で席が埋まる。

大正時代以来の重厚な瓦屋根と、枯れた弁柄色の壁。築100年の由緒ある和邸宅の敷居を跨げば一転、マスタードイエローの壁の中、極彩色のホイアン・ランタンが灯ること100個以上。その艶っぽい光をみにしただけで、瞬時に日常が消え、心はメコン川の河畔に立つ。

「ベトナム人に喜ばれる料理を欠かさず」と3人の現地人シェフが手がける単品ずらり100品以上。定番以外にも、ドジョウ鍋、発酵エビペーストで味わう豚ホルモン、稀少香草・ラーチャンで包んだ鶏料理まで。知られざるベトナム郷土料理

の網羅力に、心の高揚が抑えきれない。なかでも見逃せないのは祝い事には欠かせないアヒル料理と、北部ニンビン省の誉れヤギ料理の数々だ。アヒルは甘辛い味付けで食べやすく、丸一羽でも3、4人ならスツとなくなる。ヤギ料理も天然の赤色素・ベニノキ種子と唐辛子のみみダレで、ヤギの野趣に熱帯アジアの趣が加わり箸が止まらない。

そんな、玉出の路地に隠れた木造屋敷。駅から約300mの道程も、片道3000kmほど旅した気分。

〔撮影／東谷幸一文／寺下光彦〕



右上／「北部ニンビン省では、日本の鰻のような盛夏のスタミナ料理の代表」という、スパイシー山羊焼肉1500円。ヤギはほかに鍋なども。右下／麺料理だけで30種類を軽く越える(!)メニューで一際目立ったのが、中部ダナン名物のエビだし麺、ミークアン980円。ターメリックで淡い黄色の太い米麺と、エビ+豚でこっくりと濃厚なタレをからめる混ぜ麺タイプ。左／ヴィット・クワイ(アヒルの丸焼き)。1/4羽1050円でのこの大ボリューム。少しチリが利いたベトナム醤油ソースでいただく。

●大阪市西成区玉出西1-5-10 ☎06・6659・1555
 ◎通常は11:30~14:30④、17:30~21:00④(日曜は通し営業。土・日曜はモーニング8:00~10:00も営業) ◎月曜 ◎地下鉄四つ橋線玉出駅から④3分
 ◎可 ②ほぼすべて可 ③1F/テーブル48席、2F/テーブル14席 ◎昼/ランチセット780円~ 夜/もも鶏のヨーグルトラーチャン包み焼き500円、酸っぱいドジョウ鍋1980円、ニンビン伝統のヤギ鍋2980円。ハノイビール瓶(355ml) 650円。