

「ごんまり」とした商店街は大型スーパーの真ん前にある。人の流れは、何でもそろっているスーパーへ行くのかと思いきや、ひっきりなしに客が入りしている精肉店がある。「黒毛和牛専門やましん」。「この名物は、昭和52年の創業以来、全く変わっていないという「昔懐かしい肉屋のコロッケ」だ。主婦はもちろん、スーツを着込んだサラリーマンや学校帰りの中・

堺市 やましん



▶ 3 ◀

高校生まで、実に幅広い年齢層の客が1個60円のコロッケ



「ごんがりきつね色に揚がったコロッケ。リードの香りが食欲をそそる」

を買って求める。

「お話をする前に、まあ一枚、食べてみてくださいよ」

2代目店主の山口信夫さん(39)の勧めで、揚げたてのコロッケを1つ手にとって2つに割り、半分を一気にほおばった。サクツとした歯ごたえのパン粉の衣に包まれているタネは、甘すぎず、しょっぱすぎず。何ともいえない「懐かしい味」が、ゆっくりと口の中に広がっていった。

「特別なことは何もしていないんですよ」と山口さんはいうが、話を聞いていくと、やはり、山口さんのコロッケづくりには、大変なこだわりがあった。

ひとことと言ってしまえば、「いいものを使い、素材の味を最大限に引き出す」。しかし、そのために気の遠くなるような手間暇をかけているのだ。

材料は、厳選した黒毛和牛のスジ肉などや、淡路島産のタマネギ、蒸したパン粉、塩・こしょう、褐色の砂糖の三温糖。主役のジャガイモは北海道産の男爵やメークインなどを季節によって使い分ける。

まず、牛肉をドロドロに溶けるまで煮込み、冷蔵庫で3日間寝かせる。ペースト状になった肉をかまぼこのように

引き出された素材の味

わけて味付けする。タマネギは、自然の甘みを台無しにしないよう、機械は使わず、包丁でみじん切りにするとう。1時間ほど煮込んで火をとめ、浮いた脂をすくいとる。

肉とタマネギの具と、ゆがいてつぶしたジャガイモをよく混ぜ合わせてできたタネを、コロッケの形に一つ一つ整え、それをさらに半日かけて冷やす。

「こつとやつと、揚げの作業に入る。タネにパン粉をたっぷりつまみ、リードの中へ。ごんがりきつね色になったら、できあがりだ。」

いい材料を使って、こつと手間暇かければ、おいしくないはずがない。客の多くは昔からの常連たちだ。大人に



ひっきりなしに訪れる客は、昔からのなじみ客が多いという

黒毛和牛の肉がたっぷりはいったコロッケ。味がたまらない



なって町を出ていった人も、「このコロッケの味が忘れられへん」と、実家に帰ってきたときや、仕事で近くまで

来たときなどに、買おう。中には「スーパーの店員もいるのより、お宅のほうがいい」といって買い名物のコロッケは00〜500個は

「でも、1000も、6000円だし手間暇かけているからりませんわ」と山

それでも、コロッケやめないのは？ 「コロッケが好きよ。このじゃない。言ってくれるお客さん限り、作り続けま