

「めたせこいや」の名物はレモンライス

宮川壽夫

「宮川ゼミくいだおれガイド」第一弾は近場から攻める。われわれ宮川ゼミのランチョンミーティングで最良にする学内のレストラン「めたせこいや」である。緑に囲まれたちょっとおしゃれなこの学食は主に教員が使うことが多く、価格帯も生協の学食よりやや高めの設定となっている。

トンカツなどの各種定食、親子丼などの丼ぶり、うどん・そば・パスタなどの麺類といった豊富なメニューで攻撃をしかけてくる一方、洋食は「ランチ」、和食は「弁当」と称して日替わりメニューによる防御も万全である。ランチも弁当もさすが学内だけあって栄養バランスが取れた内容で(栄養に詳しくないけどおそらく)、特に小鉢の充実がうれしい。この日のランチはチキンカツだが、春巻とマカロニサラダがキッチンとついてくる。日替わりメニューをオーダーする際、私は常に「ご飯大盛りでドレッシング思いっきり！」と注文する。



めたせこいやでご紹介しなければならないメニューは何と言っても「レモンライス」だろう(上の写真左がランチのチキンカツ、右がレモンライス)。メニューには「夏爐のレモンライス」と銘打たれている。これはかつて本学の近くにあった喫茶店「憩務所 夏爐」で供されていたメニューなのだが、同店閉店の折に、あまりにも人気が高く教職員・学生から惜しまれたため市大の学食がレシピを引き継ぎ、メニューに加えたという由緒正しい大阪市大名物といえる。市大の学生であればこれを食せずして卒業するわけにはいかない。

見ただけで「ヤキメシちゃうの？」という人が多いが、れっきとしたレモンライスである。特徴はごろごろした干椎茸、グリーンピース、卵の具とほんのり甘いラードの香り、これに上からギュッと搾るレモンの酸味が絶妙のマッチングとなる点にある。ただし、上記

の写真のようにきつねうどんはついてこない。レモンライスのみでは物足りない私だけが注文するセットメニューで「宮川スペシャル」と呼ばれている。なにも珍しいことではない。私にとっては「半チャンラーメン」風に食べているに過ぎない。

ランチと弁当は 600 円。レモンライスはちょっとお高く 800 円。きつねうどんは 250 円。私は時々カツ丼(500 円)ときつねうどんもセットにするが割引はない。ご飯大盛り 100 円はチト高い。ちなみに本日判明したが、レモンライス大盛りはない。

