

ランチ、出前、宴会と宮川ゼミ全方位ご最良店：中華「とり秀」

宮川壽夫

私が本学に赴任したころ、記憶の限りだが、杉本町には少なくとも4軒の中華料理屋が存在していた。それぞれに特徴を持った店で覇を競っていたが、いろいろな事情もあり、現在は小楽亭と本日ご紹介するとり秀が残った。私が杉本町に来て妻と二人で最初に入った店がとり秀である。この店でラーメンと焼き飯を食べた時に、やはり大阪のレベルは圧倒的に違うなと確信した。大阪のすごいところは、これまで聞いたこともなかった阪和線というJR線の、各駅しか止まらない、しかも大阪市大がある以外ほかに何も無いような杉本町という駅で降りて、駅の近くの名もない普通の中華屋さんに入らんと入って、特に何も考えずにさくっと注文して出てきた何の変哲もない普通のラーメンとチャーハンのびっくりするくらいのハイクオリティさにある。大阪はどんなところでどんなものを口にしても必ず一定レベル以上のものが出てくる。昔からありとあらゆる食材が全国から集まったこの商都大阪の歴史が背景にある。

そのような「大阪くいだおれ」を地で行くとり秀は中華好きの宮川ゼミの学生にとっては小楽亭と覇を分けるご最良店である。われわれのオススメとして、まず挙げなければならないのは特製焼飯だろう。このあたりでは「チャーハン」とは呼ばずに「やきめし」と称する。とり秀のメニューにも「やきめし」があるが、特製の場合は「特製焼飯」と表記する。特製焼飯は普通のやきめしの上に卵焼きが載る。なんたって卵である。誰が何と言おうと卵さえ付いていれば私の機嫌はいい。理由もなく得した気分になってしまう。油を含んだパラパラご飯の上に卵がドーム型にこんもりと載った姿は空飛ぶ円盤のようにも見える（あまり高速では飛びそうにない）。卵とともにれんげでさくっとやきめしを一口大に切り分け、口に運ぶ。すかさず付属のスープでスムーズに胃に流す。心が躍る瞬間である。



上に載った卵がうれしい特製焼飯は 700 円



夏のオススメはゴマダレ風味の冷麺 800 円

肉、野菜、海鮮の炒め物から揚げ物までとり秀のメニューもまた豊富だ。定食群もバラエティに富んでいる。この店では各種丼ものにラーメンがついたものをセットメニュー、酢豚などメイン料理にやきめしがついたものをコンビメニューと呼ぶ。もちろん白飯がつく定食ラインナップはとり秀ランチ(800円)、トンカツランチ(900円)、焼肉ランチ(900円)と取り揃え、とり秀弁当(800円)、A、B 弁当などネーミングも工夫されている。うれしいのは定食にはメインとともにオムレツやニラ炒めなどの一品が添えられ

るところだ。また、ここの唐揚げを推奨しておかなければならない。最近は唐揚げ専門店が流行っているが、とり秀の唐揚げは是非ともご賞味いただきたい。中華料理のプロが作る、唐揚げの名に恥じない味である。唐揚げは単品で骨なしと骨つきともに 900 円とそれなりに強気の価格だが、食べて損はしない。

とり秀が宮川ゼミのご臈員店になっている理由は他にもある。出前ができることと 2 階に宴会場が完備されていることである。大雨の降る日もびしょ濡れになりながらニコニコさわやかな笑顔で若大将が研究室まで出前に来てくれる。三商大やディベート大会の準備中はゼミ生と何度もとり秀の出前を利用させていただいた。特に雨で外に出たくない日や灼熱の夏の日はずととり秀に頼ることになる。

また、とり秀の 2 階は最大で 40 人は入れる座敷になっている。ここで宴会をしたこともあるし、昼に大勢で訪れるときも 2 階を活用させていただいている。2 階には小型エレベータが設置されており、2 階の電話から注文するとこの小型エレベータに食べ物が乗かって運ばれる仕組みになっている。この 2 階はちょっと風変わりな調度品を除けば実に落ち着ける空間である。ついついのんびり話し込んで、ランチなのに長居をしがちになり、学生はたびたび 3 限の講義に遅刻する。そういう店である。



研究室のテーブルにはとり秀の出前が並ぶ



とり秀 2 階の座敷はちょっと変わった調度品が気になる



右端は私でその隣がいつも笑顔がさわやかで親切な若大将



研究室には出前メニューが貼ってある