



老舗の絶品だしを味わい尽くす、締めの逸品——道頓堀 「たこ梅 本店」の汁かけご飯

2022.02.05

連載：大阪「汁呑み」紀行～おかわり～

道頓堀で178年の歴史を誇る「たこ梅」。おでんと爛酒で心も体も温まつたら、締めに食べたいのはあの逸品——汁ものを肴に酒を呑むのが至福だという、作家の大竹聰さん。そんな大竹さんが、だし文化の聖地＝大阪を呑み歩いた、dancyu3月号掲載の「大阪『汁呑み』紀行」。本誌面では収まりきらなかった「汁呑み愛」と、汁呑みにうってつけの「もう一品」を紹介するおかわり企画。短期集中連載の第一回は、関東煮（かんとだき）と上爛が名物の老舗で汁呑み、おかわり！

大阪「汁呑み」紀行～おかわり～

老舗の絶品だしを味わい尽くす、締めの逸品——道頓堀「たこ梅 本店」の汁かけご飯

汁ものをつまみに日本酒を呑むのが好きで、酒好きの人と呑めばそんな話をしてきた。反応はさまざまで、「おお、私もそうだ！」とたちまち同意してくれる人がいるかと思えば、「へえ、酒も液体、汁も液体で、合うのかねえ」と訝る人もいる。けれど私は、断然合うと思うのだ。鍋物の汁、魚のあら汁、豚汁、けんちん汁、お吸い物に、おでん汁。鴨南蛮の抜きは言うまでもなく、たぬき蕎麦の残り汁も酒に合う。

そこでこの正月は、だし文化の本場・大阪を歩いて、汁もので酒を呑んできた。その時のことはdancyu本誌3月号掲載の記事にしたのだが、まだ、言い足りない。というより、その取材の時点で、出向いた5軒それぞれに、もうひとつの逸品と出会っているのだ。そこで、dancyuWEBではおかわり企画を掲載。本誌と合わせて、汁呑みの世界をご堪能いただきたく思います。

酒、汁、また酒……幸せのループが止まらない。



本店店長の和田訓行さん

おかわりの1軒目は、「たこ梅 本店」。大阪は道頓堀の関東煮（＝おでん）の老舗だ。ここのおでん鍋にグツグツ煮えるつゆには、日々炊いたおでんタネから出るうまみが沁み込んでいる。ベースはカツオだし。すごいのは、そこに具材にも使うクジラから取った、白濁しただしを加えていること。それを、店長・和田訓行さんの言葉を借りるなら「ポンポン強火で炊く」のである。

大阪「汁呑み」紀行～おかわり～

老舗の絶品だしを味わい尽くす、締めの逸品——道頓堀「たこ梅 本店」の汁かけご飯



クジラの部位を使ったものなど、他では味わえない具材も多数。

各種の練り物、野菜、豆腐にこんにゃく、さまざまのタネをごった煮風にグツグツやるから、開店時と閉店時でもおでんを煮る汁の味わいが微妙に異なるのである。この汁がタネに沁みている。クジラのサエズリ（舌）の場合、口に入れたその瞬間に、じわりと広がる。濃厚で甘く、容易にうまいと呟くことさえ拒むような深い味わいで魅了するのだ。そこに、錫のタンポで温めた上燶を、放り込むようにしてグイッとやる。うまいぞ、これは！無言の叫びである。

野菜類にも、だしは沁みている。強火でポンポン炊くと、野菜にどういう作用があるか。和田店長曰く、「だしはタネの外側によく染み込むが、芯のほうは、野菜そのものの本来のうまみを残す」。なるほど、言われてみると、じゃがいもも大根も、絶妙なだしの味わいの底のほうに野菜そのものが隠れていて、その印象は新鮮なのだ。煮込まれてクタクタになっているのではない。



酒は「白鹿」辛口純米。錫の酒タンポで上燶に温める。

その旨さの謎に思いを寄せていくと、ごく自然にうっすらと光を帯びた汁が注意を引く。皿を持ち、口元へ持つていき、ズるズルっと啜って、燶酒を呑む。抜群だ。汁だけで豊かな味わいをもたらすわけだから、汁好きの私などの場合、しばし、タネ要らずで酒、汁、また酒、という具合になる。

魔法の汁がかかったご飯を、ずずずーっと。

極めつきは、多くのお客様に愛されている締めの逸品だ。これを忘れてはならない。汁かけご飯だ。

大阪「汁呑み」紀行～おかわり～

老舗の絶品だしを味わい尽くす、締めの逸品——道頓堀「たこ梅 本店」の汁かけご飯



お茶碗に少な目のご飯、そこへおでん鍋から取り出した半丁の豆腐をのせ、おお！すかさずそこへ汁をかけるのである。ぱらりとふったシャキシャキの青ネギもろとも、魔法の汁のかかった豆腐と米をすくすくーっとやるのである。あっという間で茶碗は空になる。なんだ？なんだったのだ、今喰った激しくおいしいあの汁かけ飯は……。しばし呆然。快い自失の中で、錫のコップに残った燶冷ましをグイッと呑み干す。

ああ、この店、明日も来たいと思わせる。汁の魔力、恐るべし。



* 最新の営業時間など、詳しくは電話や[HP](#) で確認を。

文：大竹 聰 写真：渡部健五

店舗情報

たこ梅 本店

【住所】 大阪府大阪市中央区道頓堀1・1・8 【電話番号】 06-6211-6201

【営業時間】 16:00～22:30 (L.O.) 【定休日】 無休

【アクセス】 大阪メトロ・近鉄「日本橋駅」より3分

[Google Maps](#)



大竹 聰
(ライター・作家)

1963年東京の西郊の生まれ。早稲田大学第二文学部卒業後、出版社、広告会社、編集プロダクション勤務を経てフリーに。コアな酒呑みファンを持つ雑誌『酒とつまみ』初代編集長。おもな著書に『最高の日本酒 関東厳選ちどりあし酒蔵めぐり』(双葉社)、『新幹線各駅停車 こだま酒場紀行』(ウェッジ)など多数。近著に『酔っぱらいに贈る言葉』(筑摩書房)が刊行。

[この人の記事をもっと見る](#)

大阪「汁呑み」紀行～おかわり～

老舗の絶品だしを味わい尽くす、締めの逸品——道頓堀「たこ梅 本店」の汁かけご飯