

阪急治線 ちよい駅 散歩

37 駅目

そうじじ
総持寺
SŌJIKI

いばらし IBARAKI-SHI とんだ TONDA

阪急茨木市駅から一駅。普通電車しか止まらない小さな駅の駅前からは、昭和の面影を残す商店街と駅名の由来となった寺へと向かう参道が伸びる。「庖丁の寺」としても知られる寺のお膝元を、地元の人々が愛してやまない味を探して、ぶらぶらり。



総持寺駅 所在地 / 茨木市総持寺駅前町
設置 / 1936年4月15日

観音様が見守る街でうまいもん探し



そばきり ていじおあん
蕎麦切 貞寿庵

一皿に凝縮された店主の世界観を味わう

総持寺への参道に立つ趣のある佇まい。古民家の納戸蔵を使ったお店でいただけるのは、こだわりいっぱいの蕎麦切りだ。山形県西蔵王のソバ粉に静岡県中伊豆のワサビ、器は全て備前焼のオリジナル。細めの麺は、湯がきたてをささっと食べるのがおすすめ。小学生の時には既に屋号を決めていたという店主・馬場さんが生み出す蕎麦の世界を、舌で目で感じてみて。

◎蕎麦切りはコースの他に「わさび」「鴨汁」「おろし」各1,000円。「どろろ」1,300円。
●11:30~15:00(売り切れ次第終了)、18:00~20:00(「御法度鍋コース」のみ)。
1日1組(4~18名)、1名様5,500円。前日までに要予約 / 月・火曜休(祝日の場合は営業) / ☎072・624・4045

1皿目「わさび」
2皿目「鴨汁」
蕎麦三昧2,400円
3皿目「おろし」

ゆで加減にこだわります

馬場貞寿さん



総持寺 観音様が乗っているのは…?

『今昔物語』にもその名が登場する藤原山蔭が890年に創建した古刹。ご本尊・千手観世菩薩の足元には、なぜか亀が。その訳は山蔭が幼い頃、亀に命を救われたことに始まる寺の縁起にある。また、開基の際、山蔭が童子の姿を借りた長谷観音様を手料理で千日間もてなしたという話から、毎年4月8日には継承会による「庖丁式」が行われ、その技を奉納している。そんな数々の逸話が残る寺の片隅では、池の亀たちが折り重なるようにして甲羅干しの真っ最中。「この中に観音様のお使いが…」と、しばしにらめっこ。

●境内自由 / 6:00~17:00 / ☎072・622・3209



パティスリー フランセーズ ドエル
PÂTISSERIE FRANÇAISE DOEL 本店
焼きたてシューの香り漂う午前4時

この地で店を開いて42年。茨木市民なら知らない人はいないほどの人気店だが、驚くことに全部で7つある店は、どれも市内か隣の高槻市にある。ほとんど雑誌などにも登場せず、百貨店の催事の依頼も断わる、その訳は、「美味しいものを地元の人に食べてほしい」という姿勢ゆえ。出勤前に手土産を買いに来るお客さんのために開店は7時すぎ、菓子作りは毎朝4時から始まるという。一番人気のシュークリーム「クリームパフェ」は1個126円。しかも、土曜には(月3回程度)なんと105円になるサービスが! 早々に売り切れてしまうことも多いのでお早めに。

◎フレッシュバターを使ったパイ「サクリスタン(5本入)」525円。秋からは、蒸し栗のペーストと生クリームのかーき「マロン」367円も登場。
●7:10~21:15/無休(1月1日は休) / ☎072・632・8461

黒のサブレ
※金・土・日曜(一部店舗) 限定

シューサブレ 105円
シューパフェ(18cm) 1,785円

神戸新聞の人気連載が本に!

ちよい駅散歩のイラストレーター・綱本氏が描く、兵庫の「ものづくり」の現場。

「工場は生きている ものづくり探訪」2,100円
加藤正文 著 / 綱本武雄 絵 かもがわ出版 刊
◎ブックファーストほか全国有名書店で発売中!