

いなむら市長の

「ひと咲き まち咲き あまがさき」

5月22日(火) 放送分

放送時間 8:00～、12:45～、16:00～

再放送 5/24(木) 8:00～、12:45～、16:00～

5/26(土)、5/27(日) 17:00～

テーマ 「**尼崎市内にあるおいしいお店**」  
(**尼崎双星高等学校放送部**)

<市長> 皆さん、こんにちは。尼崎市長の稲村です。今回も、元気いっぱい、市内の高校生の皆さんによる番組をお楽しみいただきましょう。それではさっそくスタートです。どうぞ！

<川上> みなさん、こんにちは！尼崎双星高校放送部3年、川上です！

<榎本> 同じく3年、榎本です！

<西村> 同じく2年、西村です！

<西内> 同じく2年、西内です！

<榎本> 今回、この番組で私たちが尼崎市内にあるおいしいお店を紹介したいと思います！

<西内> まずは私、西内が阪急園田駅近くにある洋菓子店、エトワールさんを紹介をしたいと思います。エトワールさんは普通のケーキももちろんおいしいのですが、特にヨーロッパの伝統的な焼き菓子にこだわっているお店です。それでは、インタビューをどうぞ！

<若宮> 今日はよろしくお願いします。

<エトワールさん> よろしくお願いします。

<若宮> まず最初にいつごろからこのお店を始められたのですか？

<エトワールさん> お店は1969年。

<若宮> えーと、焼き菓子があるんですけど、こだわりとかがあってあるんですか？

<エトワールさん> 焼き菓子というのはオーブンから出たら何も触れないので、そこを気をつけてお菓子を作っています。

<若宮> 焼き菓子の注意する点とかがあってあるんですか？

<エトワールさん> まあ経験なんでしょうけど、その顔色というか、生地の様子をしっかり見てあげるっていう、こういうときにこういう表情の生地になるんだっていうのをいつも見てると変化がわかるんで、となったときにどう対処するかっていうのを自分の頭の中で考えながら、でいつも同じ状態でオーブンに入れる、でいつも同じ状態でオーブンから出す、っていうのを徹底しています。

<若宮> 見てないとやっぱりわからないですか？

<エトワールさん> 毎日見てないと、季節、気温によっても違うし、湿度によっても違うし、材料そのものもいつも同じ状態に来るとは限らないので、それをどう見極めるかっていう眼を持つのと、感覚を養うっていうのが大事だと。

<若宮> ケーキの方も聞いて大丈夫ですか？

<エトワールさん> はい、どうぞ。

<若宮> ありがとうございます。

<山中> 私は家が近所でたまにこちらで誕生日ケーキとか注文させていただいて、特に「シャンティ」が好きで。

<エトワールさん> ありがとうございます。一番人気です。

<山中> この商品はオリジナルの商品なんですか？

<エトワールさん> まあ、オリジナルっていうわけではないんですけど、シュークリームとかではあるんですけど、お客さんがこれはムースですか？と聞かれる方が多くて、ムースを使っていたらやめるとお客さんがいるので、それやったらスポンジと生クリームだけでお菓子作っちゃえ、っていう感じで。

<若宮> 最後になんですけど、6月のオススメ商品っていうのはありますか？

<エトワールさん> 桃が出てれば、まるごと桃を使ったお菓子を、いつもその頃から6月の中旬くらいかな、から出ると思うんですけど、まだちょっとその年によって出てくる、あんまりいい状態じゃないものとかは使わないので、本当にしっかり熟したものを使うようにしているので、その頃に出るか出ないか、あとイチジクとかもその頃から出たりするかな、っていう感じです。

<若宮> ありがとうございます。

<山中> じゃあ、その旬のフルーツを使った新メニューとかが多いですか？

<エトワールさん> そうですね、できるだけフルーツは旬のものが出たら使うようにします。ケーキに乗っていたら、一緒に味わえるので、できるだけ生の状態であまり触らずに。コンポートしたりするものもあるけど、ほとんどが生のまま使うし。

<若宮> 今日はどうもありがとうございました。

<エトワールさん> ありがとうございました。

<榎本> エトワールさんありがとうございました！こだわりの焼き菓子も季節のフルーツを使ったお菓子もとてもおいしそうですね！実際に食べた西内さん、どうでしたか？

<西内> はい、インタビュー中にマロンケーキをいただいたのですが、生地がとてもやわらかく、栗ペーストも甘すぎず香りもよくて、とても食べやすくおいしかったです！エトワールさんは阪急園田駅北側にある園和小学校の校門近く、おしゃれでかわいいお店です。ぜひ一度行ってみてください！

<川上> 次に私、川上が紹介させていただくのは、阪神尼崎駅の北改札口近くにあるたい焼き屋さん、二万翁（にまんおう）さんです！二万翁さんは昔から連日たくさんのお客さんでにぎわう大人気のお店です！昔ながらのたい焼きはもちろん、新作たい焼きなどもあるみたいです！その新しいたい焼きはいったいどのようなものなのでしょうか！それではインタビューをどうぞ！

<西村> 今日はよろしくお祈いします。

<二万翁さん> お祈いします。

<西村> 早速なんですけど、新商品の「おぼれたい焼き」を食べさせていただいて、すっごいおいしかったんですよ！

<二万翁さん> ありがとうございます。

<西村> そのこだわりをお伺いしたいんですけど、

<二万翁さん> そうですね、新商品の「おぼれたい焼き」については、要はソフトクリームにたい焼きが頭から顔を突っ込んで、おぼれているイメージですね。で、おぼれたい焼きという名前も当店のスタッフの一人がつけました。

<西村> いつ頃から販売されてるんですか？

<二万翁さん> 去年の夏前からですね。今年は4月16日から販売しています。

<西村> ぜひみなさんも食べてください。めっちゃおいしかったです。たいやきへのこだわりを聞きたいんですけど。

<二万翁さん> まず、あんこなんですけど、あんこのこだわりは、甘さで糖度を抑えていることです。日持ちを優先させると、やっぱり糖度が多くなってしまいますので、そこはあんこ本来の味を感じてもらうこと、っていうのが売りです。カスタードとしましては、カスタードクリームという、クリームの部分でなめらかさと甘さ、っていうのを際立たせることにこだわりを持っています。

<西村> では、さっき食べさせていただいたんですけど、生地がすっごいパリパリしてて、めっちゃおいしかったんですよ。たい焼きってしんなりしてるイメージがあるんですけど、それって何かされてるんですか？

<二万翁さん> やっぱり、その日の気温とか、梅雨時期になりましたら湿気とかもあるので、そこは調節して焼いてるという感じですね。

<西村> じゃあ次に、たい焼きにそこまでこだわられているのに、お値段がかなり安いじゃないですか。

<二万翁さん> はい。

<西村> どうやったらそこまでお値段を抑えることができるんですか？

<二万翁さん> お店としては、やっぱり40年以上もここでやらせてもらっているんで、あまり値段を上げずに、そこは企業努力ということで。

<西村> だいたい、たい焼きって1日にどれくらい売れるんですか？

<二万翁さん> あんこですと、1日平均1,300個くらい、カスタードは400個くらい。

<西村> やっぱり、あんこの方が人気なんですね。

<二万翁さん> そうですね、昔からやっぱりうちはあんこが一番人気として、販売しています。

<西村> 焼いている方の帽子にバッジがついてたんですけど、それってどういう意味があるんですか？

<二万翁さん> これはお店の方で焼き手のマイスター制度というものを導入してまして、星の数に応じて初段から匠っていう階級がありまして、それによって定めていますね。

<西村> じゃあ来た時に、帽子にバッジが付いている人がいたらもう...

<二万翁さん> もうベテランです。

<西村> いつでもおいしいものが食べれるんですか？

<二万翁さん> そうですね。

<西村> 最後に、二万翁さんの定休日と営業時間を教えていただいてもいいですか？

<二万翁さん> はい、定休日は年3回、2月に1回と、8月に1回と、元旦に1回のみとなっています。営業時間に関しては、朝10時から晩の9時までです。

<西村> ぜひみなさんも二万翁さんに足をお運びください。

<二万翁さん> お待ちしております。

<西村> ありがとうございます。

<榎本> 二万翁さん、ありがとうございます！おぼれたい焼き...とても気に入りますね！実際に食べた川上くん、どうでしたか？

<川上> 冷たいソフトクリームと熱たい焼きの組み合わせがもう最高でした！いろいろな食べ方で楽しめそうです！

<西村> 最後に西村が紹介させていただくお店は、前の二つのお店と方向性は違うのですが、二万翁さんと同じ会社が経営されている阪神そばさんです。さまざまなメニューがありますが、特にお勧めなのがかき揚げそばです。このかき揚げが甘くてサクサクなんです！それではインタビューをどうぞ！

<西村> 今回、出汁がおいしいと有名な阪神そばさんに取材をさせていただきます。今日はよろしくお願いします。

<阪神そばさん> お願いします。

<西村> さきほど、かき揚げそばをいただいて、噂のお出汁が本当においしかったんですけど、出汁へのこだわりってありますか？

<阪神そばさん> はい、そうですね、うちの店は昆布水から始めて、そこに3種類のカサを、

時間差をつけてじっくり炊きこんで、蒸らしも入れて、なるべくおいしいと言ってもらえるように努力してやっております。

<西村> お出汁は何時ごろから炊かれてるんですか？

<阪神そばさん> 朝は6時から初めて、そこから40分、50分かけてやってますね。

<西村> 今、一番押したいメニューってありますか？

<阪神そばさん> 今、押したいメニューですか？ 時期的なことと言えば、ぶっかけそばですね、冷やしの。うちの店としては、かき揚げそばをぜひ。

<西村> 私もおススメのかき揚げそばをいただいたんですけど、何か出汁だけじゃなくて、かき揚げもサクサクで、野菜本来の甘みもあって、スーパーの総菜コーナーあるようなかき揚げとは全然違う感じで、やばめっちゃおいしいって、めっちゃ思ったんですけど。

<阪神そばさん> やっべーですか、ありがとうございます。

<西村> かき揚げもおいしかったんですけど、そばもおいしくて、そのそばへのこだわりはありますか？

<阪神そばさん> こだわり...おそばのこだわりっていうのはそうはないんですけど、今の冷やしの麺でしたら、業者さんに頼んでいるんですけど、うちの麺の太さ、コシを出すためにうちのザルつゆにどうしたら合うかっていうのを常に研究して、オーダーメイドでそれ用の麺を作ってもらってますね。

<西村> 以上、阪神そばさんでした。ありがとうございました。

<阪神そばさん> ありがとうございました。

<榎本> 阪神そばさんありがとうございました！とてもお腹が空いてきました...実際に食べた西村さん、どうでしたか？

<西村> はい、出汁も麺もかき揚げも、それぞれのおいしさとこだわりがあって、とてもおいしかったです！そんな阪神そばさんは、阪神尼崎駅構内にあります。改札を出る前に、ちょっとよってみてはどうでしょうか？

<榎本> このラジオを通して気になったお店があれば、ぜひ一度足を運んでみてください。最後までお聞きくださり、ありがとうございました。では、この曲でお別れしましょう。子門真人で、『およげ！たいやきくん』

<市長> いかがでしたか？ それでは、次回の放送もお楽しみに！

以 上