むくげ食道楽 36　韓国居酒屋「たんぽぽ」　　尹英順

今回のグルメの会は神戸を出て、久しぶりに大阪へ。参加者は飛田夫妻、山下夫妻、信長正義、堀内、寺岡、佐々木、山根、尹とニューフェイス金理恵さんの 11 名。理恵さんは佐野さんのご紹介。アジョシ・アジュンマが多いグルメの会に 20 代の理恵さんがいると若返ります。

「たんぽぽ」は 2002 年オープン。大邱出身のオモニ（というよりオンニ）パク・チョンスクさんが切盛りする家庭的なお店。店内はテーブル席３つとカウンター席。

この日、チョンスクさんの息子の恩師である建国高校校長・李正市さんのご好意（太っ腹！）で、なんと１杯目の生ビールがコンチャ（無料）でした。これも飛田さんが事前に李正市さんと「たんぽぽ」行きの話をしていたからでしょうか？　やぁ、カムサハムニダ！

「たんぽぽ」はメニューが豊富。私たちが注文した料理は、キムチ、チヂミ、カルチチム（太刀魚煮付）、カルチソグムクイ（太刀魚塩焼）、イカフェ、生セン、テジカルビ、豚足、オジンオポックム、最後にカムジャタンをいただきました。お腹が許すなら、お店のメニュー全部頼みたいくらいでした。もう、どの料理もおいしくて、特にオススメなのがオンニ自慢の“カルチチム”“テジカルビ”。こへ来たら、これを外してはいけません。生センマイもきれいで新鮮。付けダレはチョジャン（酢味噌）もいいけどゴマ油がよく合います。生センはアッという間に無くなり追加注文しました。

最後のカムジャタンも豚の背骨のダシにジャガイモの甘味がとけて、ゴマの葉のいい香りが加わって食欲そそるおいしさです。カムジャタンの前に色々と食べ過ぎたので、残り汁に麺かご飯を入れることができず、残ったおいしいダシ汁は私がもらって帰りました。翌日、ご飯を入れてポックンパプにして食べました。私だけ二度、楽しませていただきました。皆さま、あしからず……

山下昌子さんがメーリングに“久しぶりにおいしく楽しく飲んで酔えるグルメの会でした”と書いてくれましたが、ホント同感です。この日もビール、ソジュ、マッコリと料理に負けず、お酒もよく呑みました。大満足のお勘定は、おひとり￥3,600 でした。

トゥブチゲ、冷麺、石焼ビビンパプ……注文できなかった料理がまだまだあるので、ぜひまた行きたいお店です。

韓国居酒屋「たんぽぽ」／〒544-0031
大阪市生野区鶴橋 3-8-30　キングスアヴェニュー１F（桃谷疎開道路）
TEL:　06-6717-5013