コーナンの材料で建てたゲル

モンゴルゲル

**馬頭琴の生演奏が聴ける**

**モンゴル民族料理店**

定番

おすすめ

ボルチァガ

茹でたピーナッツのサラダ

お酒によく合ってんまい！

チェンスンマハ

伝統的な家庭料理、羊肉の塩茹で

やわらかく羊肉なのにあっさり

モンゴル料理店 モンゴルゲル

住所：大阪市城東区鴫野東2丁目23-11

TEL：06－7503－7352

営業時間：17:00～23:00　定休日：火曜日

平均予算：3,000～5,000円

最寄駅：JR学研都市線/大阪市営地下鉄 鴫野駅

HP: http://www.geocities.jp/geru2006jp/

馬頭琴の生演奏風景(YouTube):

http://www.youtube.com/watch?v=\_dt5SHDhivI

**うまいもの探訪**

大阪

食べ歩き

大阪市営地下鉄 今里筋線鴫野駅１番出口を出てすぐのところに中国内モンゴル自治区出身の太平(タイピン)さんが営むモンゴル料理店「モンゴルゲル」がある。

お店の入り口で靴を脱いで入ると目に入るのは巨大なゲル。ゲルというのは主にモンゴル高原に住む遊牧民が使用している伝統的な移動式住居のことで、これが客室に再現されている。ご主人である太平さんがコーナンで材料を買ってきて自身で建てたらしい。お客さんはこのゲルの中でモンゴル料理味わえる。

本格的なモンゴル料理

メニューは見てもわからない料理名が並ぶ。悩んでも仕方ないのでモンゴル料理がわからない場合はお任せで頼んでみよう。ちゃんと好き嫌いも確認して作ってくれる。予算を伝えておけば安心だ。

モンゴル料理には羊料理が多いが、日本のクセのあるイメージと違って意外とあっさりしている。羊料理が苦手な人でも食べれるかもしれない。

チェンスンマハは羊肉の塩茹で代表的なモンゴル料理なのでぜひ食べてみてほしい。

他にも野菜中心の炒め物などもあるので女性にもヘルシーだ。

基本的には塩味が多いが、バリエーションは多いので結構あきずに食べられる。

56度のウォッカに挑戦

記事/押川美尚

モンゴルゲルではモンゴルのお酒も揃っている。もちろん、日本のお酒もあるが、ここはぜひモンゴルのお酒に挑戦してはいかがだろうか？飲みやすい馬乳酒から挑戦してみるとよいかも。モンゴル人はお酒が強いらしく最高56度の白酒(ウォッカ)まで用意されている。ご主人の太平さんは「モンゴルの人は白酒なんて飲めて当たり前」と言うので挑戦してみたが口から火を噴いた。少しずつ度数を増やしながら飲むことをお勧めしたい。ちなみには太平さんは全く飲めないらしい…(笑)

馬頭琴の生演奏

程よくお腹が満たされたころに太平さんはモンゴルの民族衣装に着替えて登場。馬頭琴の生演奏をしてくれる。実は太平さんは馬頭琴の演奏家という肩書ももつ。

また民族衣装は借りて着ることができるので記念撮影してみよう。

今までテレビで何度も紹介されているのでそのＶＴＲが店内でよく流されるが、最近ご主人が結婚されたばかりで「新婚さんいらっしゃい」出演時のＶＴＲばかりが流れているらしい(笑)

今秋、食事やお酒を楽しみながら馬頭琴の演奏に耳を傾けてはいかがだろうか？