

# CHICOBON

チコボン VOL.5

趣味特集

- 02 重大発表！ロコシル築港！
- 04 築港釣人
- 06 大阪湾名物『チヌ』レシピ
- 08 港酒場放浪烈伝 -もり家-
- 10 絶景★パラダイス 大阪港ライド
- 12 築港ナイトマーケット & サンセットシアター
- 14 チコッとインタビュー -ANALOGUE Harbor-
- 16 -Bonne Chance・射的海賊-
- 18 MAP



# 突然ですが・・・チコボンは ローカルWEBメディア **ロコシル築港**に生まれ変わります！

今までありがとう！  
今度はWEBで  
会おう！

それでは  
最後のチコボンを  
楽しんでね！

## ロコシル築港って？

築港に特化したグルメやニュース、開店・閉店情報などに加え、まちづくりで取り組んでいるプロジェクトの事や雑談ネタを毎日モリモリとお届けするローカルWEBメディア  
です！





いろんな魚がいるよ！

中央突堤は柵があるから  
子供も安心して釣りができるで！

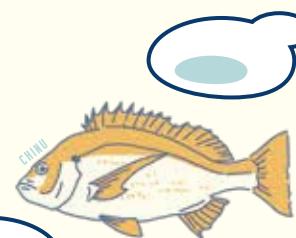
今日は、お父さんと大阪の福島から来てん！  
前にサビキ講座に行ってから釣りが好きになって…  
今日で6回目!!  
大阪港は2回目だけど、平磯海釣り公園でカワハギ  
とかでっかいメバルを釣ったこともあるねんで！

主人が魚もさばいてくれて、美味しい食べ方も  
知ってるから、日々美味しく食べれています。獲れ  
たてのお刺身、ほんまに美味しいんよ（笑）

# 築港

# 釣人

朝日が綺麗！



築港の釣り場は2～3年目。釣り歴自体は、  
小学生の時からやってるから…かれこれ40  
年くらい？

この時期は太刀魚がよく釣れるんだけどね。  
今、11月で寒いからか、なかなか魚が釣れ  
ないなあ。前は、ここでおっきなメジロが  
釣れてんで～

元々私だけで釣りをやってて、そこに  
主人を誘って夫婦でやるようになった  
んです。こどもが生まれてからは家族  
で楽しめるようになって…ここで釣り  
始めてからかれこれ12、13年は経つ  
たかなあ。ソロでも家族でも楽しめる  
のでお気に入りの釣り場やね。

7歳の釣り人ルーカーとその父

大阪港初挑戦のオシドリ夫婦

ベテラン釣りあじ

ファミリーで釣りに来た主婦

釣れるもんなら  
釣ってみい



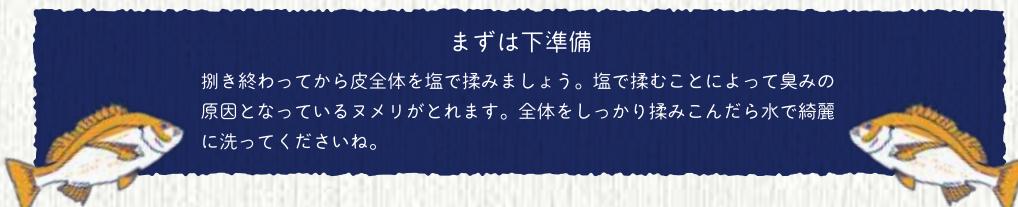
チヌ(クロダイ)  
はスズキ目タイ  
科の魚。  
全長は最大で 70 セ  
ンチ前後、釣り上げら  
れる平均全長は、30~40  
センチ。

大阪湾は古くは「茅渟(チヌ)の海」  
と呼ばれていました。その海でとれる代  
表的な魚が「クロダイ」であり、大阪では通  
称「チヌ」という愛称で親しまれています。

大阪のあらゆる防波堤から狙うことができる魚であり立派な魚体と  
美味しい味のため多くの釣り人のターゲットとなっています。

### まずは下準備

捌き終わってから皮全体を塩で揉みましょう。塩で揉むことによって臭みの  
原因となっているヌメリがとれます。全体をしっかりと揉みこんだら水で綺麗  
に洗ってくださいね。



チヌの昆布じめ和風カルパッチャ (マリエ)



- 黒鯛は全体に昆布茶をまぶし、ラップで包み冷蔵庫で  
2~3時間置く。
- 生ワカメはサッと水洗いして水気を切り、細切りにする。
- ワカメと<ソース>の材料を混ぜ合わせる。
- 鯛はキッチンペーパーで水気を拭き取り、そぎ切りにする。
- 器④を盛り、③をかけて完成

[ 材 料 ]  
チヌの刺身 ..... 1尾  
昆布茶 ..... 小さじ 1/2  
ワカメ (生: ゆで) ... 70g

<ソース>  
しょうゆ ..... 小さじ 1  
コマ油 ..... 小さじ 1  
練りワサビ ..... 少々

### 大阪湾名物 ダ ク イ ロ RECIPE

[ 材 料 ]  
チヌの切り身 ..... 200g  
アサリ ..... 200g  
玉ねぎ ..... (50g) 1/2 個  
黄バブリカ ..... 30g  
ミニトマト ..... 4 個

☆白ワイン ..... 大さじ 3  
☆オリーブオイル ... 大さじ 2  
☆おろしニンニク ... 小さじ 1  
☆塩こしょう ..... 小さじ 1/2  
パセリ (生) ..... 適量

下準備。アサリは砂抜きをし、ミニトマトはヘタを取り除いておく。

- 玉ねぎは薄切りにする。黄バブリカは薄切りにする。ミニトマトは縦半分に。
- スキレットにクロダイ、アサリ、①、☆を入れ、中火にかける。
- アサリの殻が開き、クロダイに火が通ってきたら、中火のまま 3 分ほど煮込み、火から下ろす。
- パセリを散らし完成！

チヌと桜の土鍋ごはん (2人分)



[ 材 料 ]  
お米 ..... 1合  
水 ..... 180cc  
桜の塩漬け ..... 適量  
チヌの切り身 ..... 2切れ

☆昆布醤油 .... 大さじ 1  
☆お酒 ..... 小さじ 1  
☆塩 ..... ひとつまみ

万葉古跡ツリポイント！



- 桜の塩漬けをさっと洗って塩を落とし、水 180cc に 30 分くらい漬けておく。  
(水はお米を炊くときにそのまま使うので捨てない。)
- お米を研いで、ザルにあげて 5 分くらい置いて水を切る。
- 土鍋にお米、桜の花を取りだした水を入れて 20 分置く。
- 鯛の切り身にお塩 (分量外) を少々振って、焼き色がつく程度に焼く。
- 土鍋に☆の調味料を入れ、桜の花びらを刻んだものを上から散らし、焼いた鯛をのせる。
- お米は中強火で炊き、土鍋の蓋の穴から湯気が勢いよく噴き出だしてから 1~2 分で火を止めて、そのまま 20 分蒸らす。

よく混ぜてお召し上がり下さい♪

# みんなと酒場放浪烈矣

色々な人や、国籍の人が交差するまちとして築港が成長していく場所になれば・・・

今宵もどこかで駆け付け一杯。  
海遊館や天保山があるフアミリータウンの代表、大阪港・築港にも眠らない酒場がある。本日ご紹介する酒場はこちら。ガラガラ「おじゃまします」

船員Barからステーキ屋を

経て、現在はお好み焼き屋として、森本さんが3代目のオーナーを務める。当初は跡を継ぐことは考えておらず、飲食とは全く別のサラ



トが暮らす寮があるので) 何でも乗せのこのお好み焼きは、当時スコッティと友人のマイクが「お前が乗せるなら、俺はこれを乗せる!」と豚肉や海鮮などどんどん乗せ合いで、張り合ってできた故のメニューだそう。

今ではひしの敏腕キャストとなつたスコッティとは、現在も親交があり、ごくたまにお店にも顔を出してくれる。築港ならではの繋がりに胸が熱くなる。

今後も、大阪万博やJR(カジノを含む統合型リゾート施設)の誘致など、ますます自分が離せない地域として成長していくことが期待されている築港に、

「これからも色々な人や、国籍の人々が交差するまちとして、築港の中からだけではなく、外からも、の刺激も受け成長していく場所になつていけば」と話す。その前には今春に予定されている「築港レトロ酒場計画」の活動を行なうメンバーの一人でもある森本さん。

築港が色々人に注目してもらえる地域になつてするのが嬉しい。みんなが知らない、築港の魅力をもっと引き出していきたい」と語る横顔からは、地元愛に溢れた一人の漢の熱い想いが伝わってきた。

さてもう1杯いただきますか。「乾杯」

## 第五杯 もり家



人気メニュー『スコッティスペシャル』は、U.S.J.キャストのスコッティとマイクの張り合いの故に生まれた。

ランチはラーメン販売中!



**DATA もり家**  
大阪府大阪市港区築港 3-8-5  
TEL / 06-6574-2715  
定休日 / 不定休  
営業時間 / 11:30-14:30/17:00-22:00



# 大阪港ライド

絶景★パラダイス  
OSAKAKO CYCLING COURSE  
天保山～桜島～舞洲～此花～弁天町





### 築港エリアリノベーション 協議会とは？

築港エリアで活動するメンバーで集まった有志団体です。地元の飲食店舗、撮影スタジオ、リノベーション会社のメンバーを中心に、築港の魅力を活かして、築港エリアを面白くしています！

参加者は地元の方を中心には、家族連れ、カップル、友人と老若男女問わず200人以上が参加して下さり、「こんなイベントが定期的にあると嬉しい」「今後も築港が盛り上がりしていくのが楽しみ」と来場者からは、これから築港に期待する声も聞こえました。

大きなスクリーンで映画を観ながら、あたたかな食事を野外で潮風を浴びながら楽しむ。築港の魅力を生かした、築港ならではのイベントになつたのだと思ひます。

次回は今春開催予定。お楽しみに！

2021年11月20日土曜日、美しい夕陽沈む頃、「築港ナイトマーケット&サンセットシアター」のトライアルとして「vol.0.5」を開催しました。このイベントはチコボンを発刊している私たち、築港エリアリノベーション協議会が主催し、地元の企業が地元の方に楽しんでもらうイベントとして始まりました。

チルチル

築港ナイトマーケット  
&  
サンセットシアター  
vol.0.5

EVENT REPORT

# CHICOTTO INTERVIEW

## チコットインタビュー



オシャレ大学生を目指すチコタロウ。  
今回はも築港の気になるお店をインタビューしてみた！  
築港エリアリノベーション協議会の本部である KLASI COLLEGE の新しい仲も登場します！

## KLASI COLLEGE

チコボンやイベントはいつもココから生まれているぞ！  
家具やカフェ、雑貨やグリーンなど暮らしを楽しむアイテムが揃った場所、迷路の様に入り組んだ館内を、ぐるぐる探検して行くと、思いもよらなかった「新たな暮らし」の発見ができます。

### FURNITURE SHOWROOM



### BOOK&CAFE



### ATELIER



### EVENT SPACE&GREEN



### COWORKING SPACE



KLASI COLLEGEの新しい仲間にインタビュー！

## ANALOGUE Harbor

もともと、大阪市南船場に店舗を構えている『ANALOGUE』。18年前、デジタル化が特に叫ばれている中、やはり大事なものは人の手で作り出し、温かみを忘れないようにしたい、というオーナーさんの想いからこの名前が付けられました。



特技：健康アドバイス  
メディカルアロマセラピー  
性格：よく独り言を漏らしながらお茶目な一面も

特技：ボブカット  
趣味：料理好きで、自作の創作料理をソイキャッスルアップしているほどの腕前



こだわりや、お店自慢を教えてください！

お客様の健康に繋がる美容施術を大切にしています。内側からお客様が綺麗になれるようお手伝いさせていただきます。また、忙しいママさん世代が少しでも楽になるように、スタイリング剤を使わず、プロだけで簡単にセットができるカットも得意です



今後のお店のビジョンはありますか？

高額な美容医療でお金を費やすよりも、ちょっとした生活の工夫によって、自分で美と健康を手に入れられることをたくさんの方にお伝えしたいなと思っています。また、KLASI COLLEGEさんとイベントでどんどんコラボして、築港を盛り上げていきたいです！



## 02. 射的海賊

2021年11月20日にオープンした、天保山の遊技場海賊の射的屋さん。大阪港駅を降りると、銃の音と景品GETの鐘の音が聞こえてくる。キラキラ輝くピンクの看板が目印です。

下段が初心者向け、上に上がるほどチ・なるほど！1回遊んでもいいですか？僕も海賊になるぞ……

チ・お祭りでしか見たことなかったので、オープンされた時はピックリでした！ちなみに、店名の由来は？

海の近くで、海賊船（サンタマリア号）が停泊しているので、船にならんで海賊になつて、お客様にお宝をいっぱい持つて帰つて頂きたいという思いから付けました。

チ・射的屋さんを始めたきっかけは？

元々えべっさんのお射的で手伝いをしている時にみんなが夢中になつて、一緒に盛り上がるのが、楽しく難波の射的屋さんを見て、射的つて。縁があつて築港に来ました。

チ・お祭りでしか見たことなかったので、オープンされた時はピックリでした！ちなみに、店名の由来は？

海の近くで、海賊船（サンタマリア号）が停泊しているので、船にならんで海賊になつて、お客様にお宝をいっぱい持つて帰つて頂きたいという思いから付けました。

チ・なるほど！1回遊んでもいいですか？僕も海賊になるぞ……

チ・お祭りでしか見たことなかったので、オープンされた時はピックリでした！ちなみに、店名の由来は？

海の近くで、海賊船（サンタマリア号）が停泊しているので、船にならんで海賊になつて、お客様にお宝をいっぱい持つて帰つて頂きたいとい

チ・10発中3個取れました！ストレス発散になりますね

チ・普通の射的はお菓子が多いけど、うちはカップラーメンとか、入浴剤とか「なんでこんな物が射的に！」っていう景品も置いてます。

営業時間 14:00-20:00  
定休日 月曜日※祝日の場合は翌日休み  
住所 大阪市港区築港3-7-15 港振興ビル1F  
Twitter @PIRATES\_2021\_11



難易度が上がりります。自分の目の高さがねらい目です！

射的つて落ちないイメージがあるけどちゃんと当たれば落ちますよ。

チ・バスタもちもちやし、ピザ生地も美味しい。とつても美味しいランチが食べられて幸せです、なかでもおすすめメニューは？

夫するかがポイントやね。

チ・ふわふわ雲丹トマトクリームソース

生バスタ使つてます！

ピザも粉から生地を作つて。うちで使つてるバジルは全部水耕栽培で育ててます。

ワインも定番のものから時期に合わせて美味しいものピックアップしておいてる。

お金かければ美味しいのは当たり前やど思つて、いかに工夫するかがポイントやね。

チ・なるほど、経験豊富な下形さんのお料理のこだわりを教えてください！



## 01. Bonne Chance

ピストル料理&パスタ・ピザのカジュアルダイニング。  
ホテルやレストランで長年修行を積み重ねた下形さんが作り出す料理はどれも絶品。  
落ちていた雰囲気の店内と、元美容師の奥様の丁寧で行き届いた接客が心地良い。

～平日ランチタイムメニュー～  
「パスタメニュー」「週替わりパスタ」「ペーパンとほうれん草のパスタ」の2種  
ピザ全メニューなし

こんには、築港太郎です！（以下チ）本日はよろしくお願ひいたします！では早速、なぜ築港にお店を開こうと？

店主・2021年に築港3丁目のマシンション1階から始まって、ちょうど10年の今年、ここに引越ししてきました。上が自宅で下が駐車場やつてんけど、ここ店にしたら丁度ええやん！てなつて。  
昔商店街が賑わつてた時は、お父さんの本屋やつたよ。



賑わっていた当時の写真

チ・商店街の移り変わりを見てこられたのですね。お客様も築港の方が多いですか？

チ・ランチは近隣のオフィスの方が多いな。夜は地域の方が多くて、海遊館帰りのカップルも来てくれるで。内装もこだわつて、カウンターは奥行を持たせて一人でも窮屈にならないようにしてるんよ。

チ・お一人様でも行きやすい！

チ・なるほど、経験豊富な下形さんのお料理のこだわりを教えてください！

チ・ふわふわ雲丹トマトクリームソース

チ・どれも美味しいで迷つてしまふ。この辺で本格フレンチを食べられるのはここだけ。ランチもデイナーもおすすめやで！



左:ふわふわ雲丹トマトクリームソースのパスタ / 右:マルゲリータ

営業時間 LUNCH:11:30-14:00  
DINNER:17:30-22:00  
定休日 毎週水曜日  
住所 大阪市港区築港1丁目14-8  
電話 06-6576-0285



# CHICCOU MAP



黒い字が  
今回紹介した場所やで！

Vol.1

- 1 TEMPOZAN TERMINAL
- 2 MERMAID
- 3 DIAMOND POINT
- 4 HARBOR GREEN SPACE
- 5 SEASIDE STUDIO CASO
- 6 HaHaHa
- 7 TEMPOZAN PARK
- 8 KADOYA

Vol.2

- 9 KLASI COLLEGE
- 10 OSAWA
- 11 BEIKOKUTEN
- 12 FUJIYA

Vol.3

- 13 KOYASAN
- 14 FURUSATO
- 15 TAKENAKA
- 16 LEA+RARE

Vol.4

- 17 SUN
- 18 KOZURU
- 19 REIMEIEN
- 20 MUKOKU HAIR
- 21 SANDELICA
- 22 SEIGETSU



チコボン君  
持っこここ  
で写真を撮ると、  
チコタロウ  
と話せるで！

