

TIME	内容
	オープニングタイトル
	<p>田村： お元気ですか！市民のみなさん。麒麟の田村裕です。</p> <p>藤井： 藤井未莉佳です。 今年もインフルエンザの季節がやってきましたね。</p> <p>田村： やってきましたね。</p> <p>藤井： 今年も新型肺炎の話題とか暖冬の話題が多いせいで インフルエンザ自体の話題は少ないんですが、</p> <p>田村： 確かに肺炎の方に（話題が）行ってしまっただけで、インフルが話題には 上がってないですね。</p> <p>藤井： でも、2月が流行のピークということで。</p> <p>田村： そうですね。 結局、インフルの数が減るわけじゃないもんね、肺炎が増えたからって。</p> <p>藤井： 気をつけなきゃいけないですね。</p> <p>田村： 両方とも気を付けなアカン。 インフルもしっかりケアせなアカンということですね。</p> <p>藤井： そうなんです。田村さん、何か対策は？</p> <p>田村： 僕ね、これは何という民間療法中の民間療法やって話になるんですが、 奥さんのお母さんが「テレビで見たんやけど」って、 菌は喉とかに留まって悪さをすると。胃に入っちゃえば胃の方が強いと いうことで。</p>

藤井：

胃の中の菌で消滅するって説が。

田村：

だから、こまめな水分補給が何よりの予防やと。

「手洗い、うがいより効果があるってテレビで見たんや」って。

藤井：

私も同じの見ました。たぶん。

田村：

「なるほどな」って自分の中で腑に落ちたので、新幹線に乗る時とか電車に乗る時とかこまめに水分補給するようにしてて、電車の中で誰か咳してたら、すぐに。

藤井：

水飲んでるんですね。

田村：

絶対、風邪もインフルも嫌やから。

アル中の人がたまらず飲むぐらいの感じで飲んでます。

藤井：

上目遣いで飲んでる田村さんを見かけたら「対策してるんだな」って。対策も必要なんですけど、やっぱり普段から美味しいものを食べて免疫をアップさせるのも大事ですよ。

田村：

え、何ですか、急に。

今からインフルエンザ予防のVTR流れるんでしょ？

藤井：

そういう特集をするのかな、と思いきや。

田村：

完全にそのフリじゃないですか。

藤井：

それは1年前の特集を振り返っていただくとして。

田村：

え！今からインフル予防特集じゃないの！？

藤井：

と、見せかけて、やっぱり美味しいものをたくさん食べて、たくさん寝て、身体のバランスを整えて、免疫つけて、ふっとばしましょうということで今日はこちらの特集です。ズバリ「吹田のうまい店 数珠繋ぎ」です。

田村：

いやいや！インフル全然関係あらへんやん！

藤井：

ご覧ください。

田村：

じゃあ、昔のやつ見てください、インフルは。

TIME	内容
	<p><u>ナレーション</u> 本当に美味しい店は、店主に聞け！ 口コミ情報だけでは知りえない、本当は教えたくない、 食のプロがおススメするお店、知りたいですよね？ プロ目線ならではのうまい店を数珠つなぎで、こっそり教えちゃいます。</p> <p><u>タイトル：吹田のうまい店 数珠つなぎ</u></p> <p><u>ナレーション</u> 数珠繋ぎのスタートは田村さん思い出のお店、山田西にある「マルタ」さん。 今年で創業30年。今も客足が絶えない地元民に愛されるお店です。</p> <p><u>ナレーション</u> ご主人、小さかった頃の田村さんの思い出、教えてください。</p> <p><u>奥店主</u> 小学校か中学校の頃か、ちょっとよく覚えてないんですが、 大勢の方で来られてて、後ろの方で、ちょっと上背あるんで ポッとこっち見てはったっていうシーンは覚えてます。</p> <p><u>ナレーション</u> そんな田村さん思い出の味が焼うどん。 通常はソース味しかない焼うどんですが、田村さんは裏メニューの しょうゆ味を頼んでいたそうですね。</p> <p><u>ナレーション</u> そして、マルタさん自慢の人気メニューが。</p> <p><u>奥店主</u> こちらが創業当時から変わらない、たこ焼きでございます。どうぞ！</p> <p><u>ナレーション</u> 生地に使うダシは、ソウダカツオの仲間であるメジカの節を使用。 タコは冷凍されていないチルドのモノを使っているため、 弾力ある食感が楽しめます。</p> <p>ソースも特注で作るオリジナルブレンド。 これが長年愛されてきた、マルタの顔です。</p>

奥店主

ダシが効いててちょっと甘みがあって、自分ではなんですけどヨソに負けない味です。

ナレーション

さらにご主人、どうしても紹介したいモノがあるそうで。

奥店主

フライドチキンなんですけど、これで作る。圧カフライヤーなんです。

ナレーション

なんと某フライドチキンチェーンにも負けない自慢の圧カフライヤーを完備。柔らかい食感の鶏のモモ肉を使用し、パウダーは名古屋の業者に特注するという力の入れようなんです。

マルタ渾身のこだわりチキン。

ご主人、小さなお店にしては本格的過ぎませんか？

奥店主

新車の車、良いの1台買えるくらいです。何も考えんとやっちゃったもんで。引っ張ってもらった後でね「いらん」て、よう言わなかった

ナレーション

そんなワケも含めて、ご主人が超プッシュするチキンはパリッとクリスピーな衣が特徴。白い服を着たあのおじさんもきっとビックリするほどのクオリティなんです。

奥店主

滅多にチキンは食べないんですが、美味しいです。ジューシーですね。ちょっとピリッとして辛いんですけど、ヨソにない味ですね。

ナレーション

ではマルタの店主、オススメのお店は？

奥店主

フリユイ・ルージュさんです。

有名なホテルで修行されて、そこそこお客さんのウケも良いんですよ。だから、そこのお店をご紹介したいと思います。

奥店主

ありがとうございました。

ナレーション

マルタさん、ありがとうございました。

お次はマルタのご主人オススメ、パティスリー フリュイ・ルージュさん。
赤を基調としたかわいい店内には色鮮やかなケーキがたくさん並んでいます。
こちらが店主でパティシエの矢萩（やはぎ）さん。
矢萩さんは、ヒルトンやウェスティン、リッツカールトンなど、
名だたる有名ホテルで修行してきた実力派で、今から10年前に独立して
お店をオープンさせました。店長、お店のコンセプトは？

矢萩店主

わかりやすくいうと街の駄菓子屋さんですかね。
気軽に買って、食べていただけるお店っていうのをしたいと。

ナレーション

そんな、フリユイ・ルージュさんのイチオシのケーキが？

矢萩店主

当店のオススメのケーキはこちらの「いちごタルト」になります。

ナレーション

まず、型にはめたタルト生地を20分焼き上げたあと、
そこにアーモンドペーストを入れていきます。
それを、さらに40分オーブンで焼いて、ようやく香ばしいタルトの土台が
完成。そこに入れるご主人特製のカスタードクリームには、ある秘密が。

矢萩店主

ちょっと特殊な牛乳を使っているんで、コクが本当に出る感じですね。

ナレーション

そのカスタードクリームを土台にたっぷりと塗っていき、苺をトッピング。
さらに盛り付けたカスタードの上に生クリーム。
最後に苺をのせたら、フリユイ・ルージュ イチオシのいちごタルトの
完成です。

矢萩店主

濃厚さと苺のあっさりさがあって、かなり美味しいと僕は思ってますけど。

ナレーション

さらに、ぜひオススメしたいというのが、モンブラン。
フランス産の栗のペーストを贅沢に2種類使い、生クリーム、

さらにはスポンジにまで栗がギッシリ詰まった贅沢なひと品です。
こちらも美味しそうね。

矢萩店主

口の中が栗栗栗で溢れてる感じで、食べていただければ栗の圧力が
わかっていただけると思います。

ナレーション

さすが良い食レポです。ではフリュイ・ルージュさん。オススメのお店は？

矢萩店主

私のオススメするお店は「トラットリア・イル・フィオレット」さんです。
食材にこだわるのと確かな技術で美味しいお料理を出されているので、
オススメだと思います。

ナレーション

すごく気になりますよね。さっそく次に行かせてもらいます。

吹田のうまい店、数珠つなぎ。

お次にやってきたのは、阪急千里線「山田駅」から歩いて8分の
トラットリア・イル・フィオレットさん。

こちらがオーナーシェフの山口さんです。

山口さんは、若い頃からイタリアンレストランの総料理長を任せられ、
数々の料理コンクールで賞を受賞してきました。

そんなスゴ腕料理人がオススメするメニューは？

山口店主

そうですね、自家製の食材をたくさん使ったランチコースが
とてもオススメです。

ナレーション

特にこだわっているのが野菜。

種類によって契約農家を分けて仕入れているんだそうです。しかも？

山口店主

自分も畑を持って、自分でも作ったりもしてるので、お野菜を美味しく
食べていただきたいかなと思います。

ナレーション

他の食材も自ら厳選したものばかり。

シンプルな味付けで、素材の味を最大限に生かします。

山口店主

お刺身で食べられる新鮮なものを使っているのです、皮面をバリッと焼いて、身の部分は軽く火入れのレアな感じで。

ナレーション

こちらのお店では、大阪でも珍しい生ハムとチーズの工房を併設していて、有名なチーズのコンテストで金賞を受賞するほど評判なんです。

こちらが、自家製の食材をふんだんに使ったコース。
色鮮やかな盛り付けで、目と口を楽しませてくれます。

山口店主

新鮮なお魚なので臭みがなくて、今回ニンジンですね、こちらをすりおろしたやつをビネガーに合わせたんですけどとっても合っていて美味しいです。

ナレーション

自家製の生ハムのお味は？

山口店主

3年熟成の生ハムなんですけど、熟成法もしっかりしていて本場の生ハムに負けないお味になってます。さすがですね～。

ナレーション

ではシェフ、オススメのお店は？

山口店主

そうですね、「和ごころ いけうち」さんですかね。
大将が毎朝市場に行って、仕入れてくるお刺身なんかですね、それを盛り付ける直前まで置いて、切りたてを盛り付けていただいたりとか。絶対期待は裏切らないと思います。
季節の食材とかも大変美味しいですし、ぜひ、オススメです。

ナレーション

今度は、和食ですか。楽しみですね。

さあさあ、お次にやってきたのは「和ごころ いけうち」さん。
店内は落ち着いた和の雰囲気、まさに大人の空間。自然と期待も高まります。
こちらが店主の池内さん。いかにも職人という感じですが、池内さんオススメのメニューを教えてください。

池内店主

季節の食材を使った、おまかせ料理になります。

ナレーション

いけうちさん自慢の食材は、なんと言っても魚。
ご主人自ら選んだものしか使いません。

池内店主

朝6時30分から茨木の中央市場ですね、
毎日欠かさず行くように心がけてますね。

ナレーション

料理は、その日の仕入れによって、毎日変わります。
お造りも自慢のひと品。鮮度を保つのはもちろん、魚の種類や状態によって、
調理の仕方を少しずつ変えてるそうですよ。
こちらが、いけうちさんオススメのおまかせコース。
一つ一つの料理が繊細で、丁寧な仕事ぶりが見て取れます。

池内店主

いただきます。脂が乗っていて美味しいですね。
骨でスープをとっているの、そのダシが美味しく生かされていると
思います。
鯛の方、いただきます。鮮度が良くて、美味しいです。
物にもよりますけど寝かしたり、いわゆる熟成ですね、したりはします。

ナレーション

では池内さん、オススメのお店を教えてください。

池内店主

岸边の方にある「和食 英」さんですね。
アラカルトでいろいろされているので、あとおまかせ料理もしたりとか。

ナレーション

では早速次のお店へ・・・と行きたいところですが、今回はここまで。
いかがだったでしょうか？
店主がオススメする吹田のウマイ店。
まだまだこれからもどんどん紹介して行きますので、お楽しみに～！！

TIME	内容
	<p>藤井： 美味しそうでした。</p> <p>田村： すごいですね。</p> <p>藤井： あんなに素敵なお店があったんですね。</p> <p>田村： まだ行くんかと思ったら、終わるんかいな。</p> <p>藤井： 続いてのシリーズをお楽しみにということで。</p> <p>田村： そうなんですか。めっちゃ気になるやん。先に行くで。</p> <p>藤井： そうですね。 名前出ちゃったから、予習してもらってもいいかもしれないですね。</p> <p>田村： なんで店主自ら食うシステムなんですか？</p> <p>藤井： そう！疑問に思ったんですけど、凄いなと思ったのが、店主自らが食べて本当に味わって美味しそうにされてるのが、自信を持って自分のお店の食材とか料理を食べていらっしゃるんだなと。</p> <p>田村： 自分の推したいポイントは分かってるから、コメント上手いよね。</p> <p>藤井： 私みたいなリポーターが行くよりも、よっぽどいいんじゃないかなと。</p> <p>田村： コメントのまとめりとか撮れ高は、すごい良かったよね。</p>

藤井：

そうですね。伝わってきましたよね。

田村：

伝わってくるね。

藤井：

今回、山田中心でしたが、狭いエリアにあんなに素晴らしいお店が。

田村：

おしゃれなお店とかあったね。知らなかったわ。

藤井：

1個1個リストアップして、私も最近、北摂によく行くので
スタンプラリーのように回ってみたいと思います。

田村：

確かに今日の4件は制覇したいですね。

藤井：

ジャンルが違うから制覇できますよね。

田村：

そうですね。

マルタさんの唐揚げもあんなにこだわってるって知らなかったし。

藤井：

なんか高い機械買っちゃって、引き返せないからもう入れちゃったって
言っていましたよね。値段も160円でしたからね。気軽に小銭持って
買いに行きたいですね。

田村：

ぜひ食べたいです。

藤井：

次回にも続きますので、どうぞお楽しみにしてください。
以上、特集のコーナーでした。

TIME	内容
	<p>田村： 続いては、このコーナー！「吹田の自由研究」！</p> <p>スタジオバック（フライングタイトル）</p> <p>藤井： このコーナーは毎回田村さんがあるテーマに沿って、「吹田」を自由研究してくれるというコーナーです。</p> <p>田村： 今回も私が吹田市にまつわる様々な事柄を、私なりに発表させていただきます。 さあ、さっそく始めましょうか！今回行ってきたのはこちら。</p> <p>藤井： あ！マロニー！大好きですー！この季節、お鍋にね。</p> <p>田村： そうなんです。マロニーを製造販売しているマロニー株式会社。 そのまんまでございます。 なんと、どでかい工場とかいうわけではなく、住宅街を抜けた所に本社と工場があるんですよ。</p> <p>藤井： そうなんですか！？</p> <p>田村： 工場地帯とかではないんですよ。突然ポン！と現れるんですけど、工場の中は衛生上の問題と企業秘密がたくさんあるということで見学はさせてもらえなかったんですが、マロニーについていろいろと勉強してまいりました。 会社の方に行きますと年表がありまして、マロニーがどういうふうないきさつで出来上がってきたのかというのが書いてあるんですけど、そもそもマロニーを最初から作ってるわけではございません。 もともとは、なんと「もやし」を作る会社だったんです。</p> <p>藤井： えーっ！あ、形は似てる！マロニーともやし。</p>

田村：

いや、だいぶん長さが違うやろ。それで似てるいうたら、世の中のものほとんど似てきますよ。

藤井：

あ、そうか。でも、もやし？

田村：

いやいや、無理やろ。急に編集点作って、シンプル質問したんですか。「もやし？」じゃないですよ。「もやし？」

藤井：

もやしですか？信じられない。

田村：

もう1回言ってるやん。俺が「信じられない」や。もともとはもやしを作っていて、この吹田工場でマロニー開発をおこなっていたので、なんと吹田がマロニーの誕生の地なんですよ。

藤井：

へえー。

田村：

このマロニーの会社の社長がいなければ、世の中にマロニー無いんです。

藤井：

いや、困る！絶対に要るもん。大好き！

田村：

そうなんですよ。吹田で生まれた、本当に吹田生まれのものなので、吹田の皆さんに愛してほしいというわけなんですけど、じゃあ、ここで藤井さんに問題です！今やお鍋のお供として抜群の知名度の「マロニー」ですが、去年、劇的な変化を遂げております。さて、いったい何が変わったのでしょうか！

藤井：

え、これ当たってるかな。最近、食べ物が高くなって、内容量が減ってる。お菓子とかも。だから、マロニーもちょっと減ってるんじゃない？長さが短くなってるとか。

田村：

会社まで行かせてもらって、中でいろいろ話聞いて、時間もらって
「量が減ってます！」って言うか！

藤井：

言わないか。

田村：

ネガティブキャンペーンするか！

藤井：

だって、私、去年も鍋でマロニー使ってるもん。え、何だろう。

田村：

だから答えに辿り着くわけじゃないんですけど、でも、確実に見えます。

藤井：

見てる？

田村：

もうダメです。

藤井：

わかんない。ごめんなさい。

田村：

正解はこちらでございます。

なんと商品名が「マロニー」から「マロニーちゃん」に。。

藤井：

えー！すごい！！「マロニーちゃん」になったんですか！

田村：

そうなんですよ。

これもまた「マロニーちゃん」になったエピソードが面白くて
もともと「マロニー」の名前で販売が始まりました。

そして、全国的な知名度が欲しいということで中村玉緒さんをCMに
起用します。そしたら中村玉緒さんが「マロニー」なのに、CMの中で
勝手にアドリブで「マロニーちゃん」って言いだしたんですよ。

藤井：

あれ、アドリブだったんですか！？

田村：

メロディーとかは分かりませんが、「ちゃん」付けはそもそも玉緒さんのアドリブなんですって。それで、そのままCMに採用しました。そしたら「マロニーちゃんって響きが良いよな」「良いね。可愛いね」となっていて、全国に浸透していったので、なんと先駆けて関東圏では製品名を「マロニーちゃん」として販売しております。

藤井：

そうだったんですか。

田村：

関西ではそれまで通り「マロニー」として販売していたんですが、昨年9月に全国で商品名を「マロニーちゃん」に統一しました。それとともにパッケージも一新されました、ということで。

藤井：

じゃあ、商品名「マロニーちゃん」なんですか？

田村：

「マロニーちゃん」なんですよ。もう呼び捨てにはしてはいけません。

藤井：

あ、そうなんです。じゃあ、「マロニーちゃん」で呼びます。

田村：

ちゃんと「ちゃん」付けをしてください。
そして、マロニーちゃんはお鍋というイメージがついていますが、実はお鍋以外でも美味しく食べられる方法がございます。
こちらでございます。マロニーを油で揚げた味付けしたマロニースナック。

藤井：

美味しそう！

田村：

これ、すごいんですよ。わかります？
あのマロニーちゃんがこんなふうになるんですよ。
目の前で揚がっていく様、姿が変わる様が、魔法みたいで面白いんですよ。
子どもとか100%喜ぶ。

藤井：

なんかうねってますね。

田村：

もう油に入れるだけ。めっちゃ簡単。難しいこと一切なし。
油さえ温まったら入れるだけなので、一瞬でジュワーって。

藤井：

お菓子になりそう。

田村：

すごく軽いし、すごく沢山出来るので、子どものおやつにめっちゃ良い。
僕、動画撮ってますから。

藤井：

お腹空いた。

田村：

お腹空きますよね。これ、サクサク食べれてね、めっちゃ軽いです。
今まで食べたどのスナック菓子より軽いです。

藤井：

お腹空いた。

田村：

軽く塩振るだけとか、なんやったら塩なしでもサクサクするから、
つい食べちゃうんですよ。

藤井：

ビールに合いそう。

田村：

ビールにも合うと思う。おつまみにも良いと思う。おススメですので、
やってみてください。ということで、マロニーちゃんのアレンジレシピは、
マロニーのホームページに掲載されておりますので、
ぜひチェックしてください。以上、吹田の自由研究でした。

ブリッジ

TIME	内容
	<p>田村： 続いては市内で行われた出来事などをご紹介します「吹田のトピックス」です。</p> <p>藤井： 今回は2月前半の話題をお届けします。</p>
	<p>ナレーション・(藤井)</p> <p>2月1日、わくわくの郷で「いざっ！という時の生活術」がおこなわれました。</p> <p>これは、災害時などに役立つキャンプの技術を体験を通して学んでもらおうと毎年おこなわれているもので、この日は4家族16人が参加して、「衣・食・住」を中心に、生き抜く術を学びました。</p> <p>テーマ「食」では、薪を使っての料理を実施。火が燃え上がりやすい薪の組み上げ方や、マッチでの火付け体験などを行いながら料理をしました。</p> <p>また2家族ごとにグループを作り、共助の精神を学んだり、食器にラップを被せ、食器を洗う水の量を減らす工夫もおこなわれていました。</p> <p>テーマ「住」では、ペットボトルにお湯を入れた湯たんぽ、ゴミ袋と新聞紙を使った寝袋、LED式懐中電灯とレジ袋を使ったランタンなどを体験しました。</p> <p>テーマ「衣」では、新聞紙を使ってスリッパを作り、その履き心地を体験するなど、非常時に役立つ知識を体験しながら学んでいました。</p> <p>(インタビュー)</p> <p>薪で火を使ったこととか、防災のことを学べたことが楽しかったです。</p> <p>マッチで火を点けたところが良かったと思う。</p> <p>スリッパの作り方とか、何か役に立つとは思いました。</p>

ナレーション・(藤井)

2月2日、千里市民センターで

「女(ひと)と男(ひと)のフェスタ 2020 in すいた」が開催されました。

これは、男女がともに人権を尊重し、性別にかかわらず個性と能力をあらゆる分野で発揮できる「男女共同参画社会」をめざしてともに考えようと開催しているものです。

会場では、市内の団体が日頃の学習や地域活動などの成果を発表したり、男女共同参画センターデュオの創業支援塾受講生によるチャレンジショップが出店され、来場者の関心を集めていました。

ステージでは、オープニングに和太鼓サークル「自遊(じゆう)」によるエイサーのパフォーマンスが披露され、続いて「皆が輝いて生きるために」をテーマにタレント・作家の遙洋子(はるか ようこ)さんが講演をおこないました。

講演で遙さんは、女性学の最新情報を紹介しながら、日本社会の差別構造の現状を説明。

既成概念による、家庭での女性の負担の大きさも訴えました。

そして最後に「知識を広め、既存の価値観に捕らわれずに、自分が喜ぶ事に人生を費やしてください」と来場者に熱くエールを贈りました。

TIME	内容
	<p>田村： 防災のことを学べるのは良いですね。 南海トラフのこともいわれてますし、あれを経験しとくということが すごく大きいですね。</p> <p>藤井： キャンプもできる施設だそうですが、アウトドアグッズって 防災グッズとしても活用できるので、レジャーを兼ねて いろんなものを集めておくっていうのも今から大事かもしれないですね。</p> <p>田村： あと、女と男と書いて「女（ひと）と男（ひと）のフェスタ」なんですね、 さっきのやつは。</p> <p>藤井： そうですね。女性も男性も隔てなく、1人の人間だっていう。 今月もいろんなイベントがありました。 以上、吹田のトピックスのコーナーでした。 さあ、エンディングのお時間ですけど。</p> <p>田村： もうエンディング。あいかわらず早いですね。</p> <p>藤井： 本当にいろんな特集が。</p> <p>田村： 今回はグルメやから吹田だけじゃなく吹田界隈の人にも見てほしいですね。</p> <p>藤井： 北摂、豊中とかでも映ってますからね。</p> <p>田村： 北摂、充分来れますから。</p> <p>藤井： 今日の特集はポップな内容でしたけど、真面目な情報、 インフルエンザとか感染症について知りたいという方は 過去の特集もホームページから見ていただくこともできます。</p>

田村：

そうなんですよ。YouTubeに残ってますから。
「吹田市 お元気」で検索してください。
チャンネル登録もしてくださいね。

藤井：

そうですね。有益な情報をたくさん配信していますので。

田村：

有益！有益！有益！

藤井：

有益です。USA みたいな言い方でしたけど。

田村：

いや、そんなことはないですよ。繋がってないですよ、USA には。
UEKIA とは言ってないですよ。

藤井：

有益な情報をパソコンやスマートフォンでもチェックしていただけますので
過去の分も含めてご覧になってください。

田村：

それでは、また次回お会いしましょう。さようなら。