



1914 太閣園淀川邸

元は藤田財閥の創始者である藤田伝三郎が建てた邸宅。空襲を免れた東邸が〈淀川邸〉と改められ、1959年より宴会場となった。唐破風の玄関の奥に、趣の異なる大小の部屋があり、和風建築の粋を堪能できる。●大阪市都島区網島町9-10



1904 大阪府立中之島図書館

設計／野口孫市ほか

住友家の寄付で建てられ、住友に所属する野口孫市らが設計。ネオ・クラシック様式の建築は、明治時代の西洋式建築の到達点。カフェやライブラリーショップも充実し、様々な目的で滞在を楽しめる図書館だ。●大阪市北区中之島1-2-10



1903 日本銀行大阪支店

設計／辰野金吾ほか

中之島の西洋化の先陣を切り、日本の近代建築のパイオニア・辰野金吾が設計。西洋の古典様式に則り、ドーム形屋根と石造の壁からなる、格式を感じさせる外観だ。事前予約で店内見学会ができる(平日のみ)。●大阪市北区中之島2-1-45

まず廢藩置県により中之島の流通拠点として立ち並ぶ蔵屋敷が姿を消し、広い開発用地が生まれました。そこに〈日本銀行大阪支店〉や〈大阪府立中之島図書館〉(大阪市中央公会堂)などの西洋建築ができ、中之島は近代化のシンボルとなる建築が集結する拠点となりました。

同じように敷地が空いた大阪城の周辺エリアには、軍事施設や財界人の邸宅などが建ちました。〈太閣園淀川邸〉は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をという機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

淀川邸は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をという機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

大阪はカオティックな街だと思いますが、都市構造は明快です。ベースは豊臣秀吉による碁盤の目状の街割でした。近代に入り、政治、産業、交通手段の変化に合わせて新たな建築が造られ、街の造りも変化してきました。

まず廢藩置県により中之島の流通

拠点として立ち並ぶ蔵屋敷が姿を消し、広い開発用地が生まれました。そこに〈日本銀行大阪支店〉や〈大阪府立中之島図書館〉(大阪市中央公会堂)などの西洋建築ができ、中之島は近代化のシンボルとなる建築が集結する拠点となりました。

同じように敷地が空いた大阪城の周辺エリアには、軍事施設や財界人の邸宅などが建ちました。〈太閣園淀川邸〉は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をという機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

淀川邸は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をという機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

淀川邸は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をという機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

淀川邸は、藤田財閥の創始者が息子のために建てた邸宅を活用した要会場です。近代和風建築は、戦災や社会の影響を受けやすく、大都市の中心部でこれだけ立派なものが公開されているのは、全国でもこれくらいではないでしょうか。

その頃、建築の不燃化は大きな課題で、特に関東大震災後、地震と火災に耐え得る建物をいう機運が高まり、鉄筋コンクリート造の建築が増えました。その一つが〈芝川ビル〉で、延焼を防ぐために窓や玄関に鉄扉を付けるなど、構造以外の工夫もなされています。

1931 總業会館

設計／渡辺節

談話室の「タイル・タペストリー」はじめ濃密な装飾が施された、戦前大阪の繁栄を象徴する俱楽部建築。様式建築を合理化した建築家・渡辺の下、村野藤吾がチーフドライバーマンを務めた。●大阪市中央区備後町2-5-8



1930 生駒ビルディング

設計／宗兵蔵

時計店の店舗兼事務所として建てられたビル。アールデコ様式による幾何学的な意匠の外観が通りに映える。現在は主にレンタルオフィスとして用いられ、1階には飲食店(p.30)も入る。●大阪市中央区平野町2-2-12



1927 芝川ビル

設計／瀧谷五郎、本間乙彦

スペニッシュ・コロニアル・リバイバル様式を取り入れた濃密な装飾が特色の鉄筋コンクリート造のビル。近年はビルの併まいに共感したテナントが入居する、文化発信拠点となっている。●大阪市中央区伏見町3-3-3



1924 大阪俱楽部

設計／安井武雄

会員制社交俱楽部の建物。火災で焼失し、鉄筋コンクリート造に建て替えられた。自由様式を標榜した安井による、世界各地の様式を折衷したデザインが見どころ。2ヶ月に1度見学会あり。●大阪市中央区今橋4-4-11



1918 大阪市中央公会堂

設計／岡田信一郎ほか

実業家の岩本栄之助の寄付で建設。コンペで選ばれた岡田案を基に辰野金吾と片岡安が実施設計。赤レンガの外観に加え内部の装飾も見応えあり。ガイドツアーで特別室を鑑賞できる。●大阪市北区中之島1-1-27



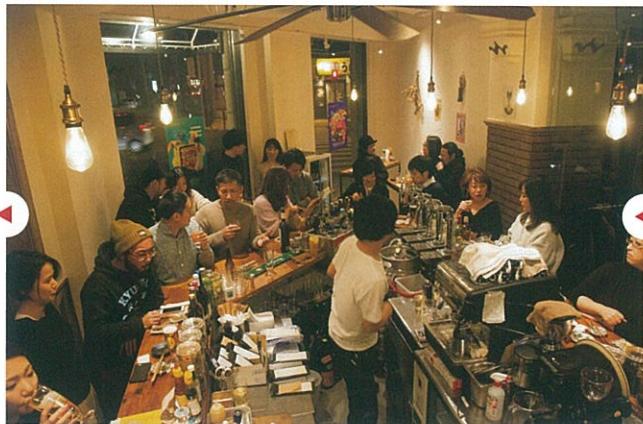


レトロビルで、スパイス香に包まれて飲む。

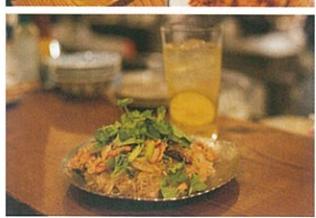
MAKE ONE TWO

●北浜

2019年、登録有形文化財、生駒時計店本社（p.25）に、ベトナム料理を中心としたアジアンスタンドがオープン。以来、スパイス飲み、ニュースポット好きが集う。昼間はパインミー（テイクアウト可）やフォード、夕方からは小皿のアテを揃える。ベトナムのエビラー油「サテトム」をちょいづけして食べる名物の焼き餃子やナチュラルワイン、クラフトビールを揃え、連日満員御礼。●大阪市中央区平野町2-2-12 生駒ビルディング1F ☎ 06-7730-9950。8時～23時LO（スタンド17時～）。第1月曜休。



上／連日ご覧の賑わい。
右上／定番のスパイスたまご190円、鶏ハラミの毛沢東スパイス炒め490円。ナチュラルワインはグラス900円～、クラフトビール1,200円。右下／ベトナム風ジャスミン茶ハイ「チャーチャイン」590円。蟹の春雨炒め590円。



MAKE ONE TWO

原田（外壁のタイルの凹凸に触れ）テクスチャいいね。それにしても新しいお店なのにすごい賑わい。取の（日置桜）で、地域地域のものを大切にする、お店の姿勢がいいね。

MAKE ONE TWO

原田（外壁のタイルの凹凸に触れ）テクスチャいいね。それにしても新しいお店なのにすごい賑わい。取の（日置桜）で、地域地域のものを大切にする、お店の姿勢がいいね。

wapiti
原田 ここも賑わってるなあ、人が溢れてる。辰巳蒸留所のジンがおいしいねん。種類があって、どれもま

稀少なブランド鶏と炭火焼き鳥が熱燗を呼ぶ。

炭火焼食堂 膠

●本町

焼き鳥メインの炭火焼き店。「立ち飲みでもきっちりしたものを」と、店主・宮脇直広さんが鳥取・大山どりを備長炭で焼き上げる。もう一銘柄、金曜に入荷して売り切れ御免の、宮崎の養鶏農家が育てる「うなま山地鶏」が圧巻。身のたくましさと脂ノリ、自然水で育てられたピュアな旨味が、奈良の生酛のどぶなど燗酒を説く。大阪・粉浜（井川とうふ店）の厚揚げなど酒肴も隙ナシ。●大阪市中央区淡路町3-6-12 ローズプラザ1F ☎ 06-6282-7838。17時～24時LO（売り切れ仕舞い）。土曜・日曜・祝日休。



上／鳥取大山鶏ねぎま串、タレかゴマ油で食べる肝焼き各150円。ねぎまはクミンで味変しても。宮崎うなま山地鶏のもも肉たたき580円。右上／不老泉など地酒は冷酒・燗酒共に90ml380円。右下／備長炭は地鶏と同じ産地から。



「ひらやま」に似てる。僕はもう少し日本酒の意外性があるのが好きなタイプ。

柳原 スパイスカレーまであるよ。この雰囲気だったら瓶ビールがいいでしょ（と「ディレクション」）。

炭火焼食堂 膠

柳原 焼き鳥はイイよねえ。タンパク質がとれるから（笑）。

原田（地鶏のたたきを一口食べて）うわっ、この脂、ほんと甘い。

柳原 確かに旨いな。焼き鳥屋はかなりたくさん行つたけど、「うなま山地鶏」は初めて聞いたなあ。

鶏に近い味で嫌みがないね。ねぎまや肝の串物の鶏は大山どりなんだね。

原田 奈良の（風の森）や（花田）もあるけど滋賀の（不老泉）を燗で。

柳原 お代わりの燗酒は鶏と同じ鳥取の（日置桜）で。地域地域のものも大切にする、お店の姿勢がいいね。