





はしご横丁の大人気店、Dooon 食堂 印度山、アシシユさんの朝は早い。朝6時、最初にすることは玉ねぎを手でぎむこと。取材させてもらった日は玉ねぎ4キロ。その倍仕込む事もある。外国人観光客から人気を集めて評判になった(旅行情報サイトトリップアドバイザー)外国人に人気の日本のレストランで2年連続トップ20入り!という事もあり、コロナ禍で外国人観光客の減った最近では仕込みの量も減らしているそう。

沢山のホールスパイスと玉ねぎを、大きなアルミ鍋で水分がすっかりなくなるまで時間をかけて炒める。すでに炒めた玉ねぎを仕入れることはなく、自分で作る事を大切にしている。次々スパイスを入れていくときに匙や計りで計量することはない。味見しながら調整するし、日本人も味噌汁の味噌計らないでしよう?だって。

最後は、おいしくなれと唱えながらぐるぐる混ぜて完成。それが9時半頃。お店のオープンには11時半なので、ずいぶん余裕がある気もするのだけれど、仕込みの時間は開店した当初から朝早かった。お客さまが来る時に慌てたりするのが嫌だし、綺麗に掃除して迎えたいからと、アシシユさん。たしか

## Doon食堂 印度山

営業時間 11:30~19:30 売り切れ次第終了

日曜日定休

TEL 0263-34-3103

松本市大手4-6-18 はしご横丁

9月初旬からしばらく休業



に、厨房もびかびか。アシシユさんはインドの北部デラドゥーラの生まれ育ち。二〇〇五年の愛・地球博に仕事で来ていた際、奥様の真由美さんと出会い、その後結婚するために再来日。塩尻のエプソンで働いていた頃、カレーを同僚達がとても喜んでくれたのがきっかけでカレー屋の道がひらけた。

だから、アシシユさんのカレーは、レストランの味ではなく、インドのお母さんの作る、家庭料理。クミンを使わずアジョワンを使うのは、おばあちゃんのやり方を引き継いでいる。

みんなに、こころも身体も温まるカレーを食べて欲しいと言う。人気の秘密は、おいしいカレーはもちろんだけれど、人との出会いやふれあいを大切にしていくアシシユさんの気持ちの良さにありそうです。

左: チキンターリー&チャパティ、ターリーには豆カレー、ヨーグルトサラダ、豆せんべい、インドの小菓子が付く。シンプルな単品メニューもあり。バスマティ米にチェンジ、ギー、チャパティ、ゆで卵などオプションあり。



左:取材時、頼んでみたのは「わさびパスタ」細く切られた胡瓜、ポンポンのように中央に盛られた海苔、お刺身(!)など個性的な盛り付け。混ぜて食べてみると、どこか親しみ深い味。調理してくれる様子を目の前でみられる。  
右:山好きだったというお父さんの油絵。店内には他に娘さんが小学生のころ描いたという煮干しの絵などもある



## ところ

営業時間 18:00~22:00  
水曜日定休  
松本市大手5丁目6-6

まず、「ところ」って店名がカッコいい。前を通るたび、竹まいが気になった。とは言え、何を出す店なのかすらわからないと、なかなか1歩目が踏み出せないもの。同じように気になっているあなた、ちょっと勇気を出して小さな障子戸を引いてみてください。店名はマスターのお名前から。裏町に店を構えて49年。スタンド割烹として、ずっとお一人で切りもりされてきたそう。およそ半世紀の歴史は店のあちこちに置かれた物たちからもうかがえる。常連さんたちが預けているという楽器や写真本。それからマスターが描いた小さな似顔絵達。置かれたものの由来を聴くと、流れるように軽妙に答えてくれる。

「心の中にあるものをチョット出して、いろんなひどい事あるもんだね〜なんて、人に話し聞いてもらったらね、なんか納得できたりもするみたいなんですよ」と言ってくれるマスター。ここは日頃の荷物を置いて休めて、再び背負って帰る時にはすこし軽くなっている。そんな場所なのかもしれない。

## 私のうらまち

1975年頃



林勇次

信州松本うらまちレジリエンス協議会 会長。株式会社松本マツダオート代表取締役、新まつもと物語プロジェクト会長。高校時代を裏町の実家で過ごす。

高校生の頃、学校から自転車で帰る頃には、ネオンが灯り始めていてね。帰宅した部屋の窓から外を見ると、夕焼けに染まる空の手前に、ぼつりぼつりと、ネオンが灯っていく。

その当時、うらまちには芸者さんが出入りする料理屋さんがあってね、小さな部屋でおねえさん達が準備している様子が窓から伺えた。テケテンテンテン…と三味線の音が聞こえてきたり、踊りの練習をしていたりしたね。今思うと、なんて風情のある景色だったんだらうと。

そんなこと、すっかり忘れていたんだけど、映画「千と千尋の神かくし」を見た時に、思い出すものがあった。ーいや、あそこまで賑やかだったとは言わないんだけどね、なんだか懐かしさを憶えた。思い返してみると、私にとってはそうだった、小さな部屋があちこちに見えて人が飲んだり踊ったりしている風景っていうのが、原風景のひとつだったんだな。

そして今年、私は友人達と「信州松本レジリエンスプロジェクト」を立ち上げた。うらまちでお芝居やフォーラムを企画して、まずはうらまちに足を運んでもらいたい。これまであまり来たことがなかった若者や女性にも。あの風景を取り戻そうというんではないけれど、人の元氣や活気を感じられるうらまちにしたいなあと思う。



店名末尾に★マークのあるお店は、本紙配布店です

うらまちと周辺のお店をGoogle Mapで見れます。

<https://qr.paps.jp/vtZFM>



### TAKE FREE | ご自由にお持ちください

URA NO MAMA は、定期的に発行予定のフリーペーパーです。  
2ヶ月に一度、松本市うらまちの魅力や歴史を紹介していきます。

Instagramアカウント@ura\_no\_mamaでは  
新規発行のお知らせ、配布店の紹介、本誌紙面に掲載  
しきれなかった取材写真をご紹介します。



うらまちを通じ松本の街を見直し、松本がもっと楽しくなる。  
当マップ配布に協力してくれる店、施設リスト

- ① ベラミ人形店
- ② salon as salon
- ③ cafe chiiann
- ④ 葉日
- ⑤ フランス惣菜 ルニ
- ⑥ 横山薬局
- ⑦ カモシカスタンド
- ⑧ ゲストハウス tabi-shiro
- ⑨ そればな
- ⑩ books電線の鳥
- ⑪ 三代澤酒店
- ⑫ たい焼きふるさと

旅館すぎもと (松本市美ヶ原温泉) CreperieMonkava (松本市島内)  
オートプラザ諏訪 (諏訪市) 松本マツダオート (松本市平田)

配布にご協力いただける店、施設募集集中です。

### 松本うらまちっくストリート

かつて松本で一番の繁華街だった“うらまち”は時代の波に取り残され、ひっそりと佇んでいる。そこで店舗や地元のみなさんの協力のもと、多彩な町の魅力を発信しつつ新たなアプローチ(エンターテイメント)で活気を取り戻そう!というプロジェクト。2021年8月にフォーラムと演劇公演、9月に演劇公演をうらまちで予定しています。



<https://note.com/uramaticstreet>