

年 組 名前：



たこ焼きを作る川口誠さん。ブドウ栽培にも挑戦している
＝甲州市塩山小屋敷

大阪の味 伝えたい

甲州 たこ焼き 移動販売へ

川口さんは大阪府阪南市出身。若いうちに商売をやりたいと25歳から豆腐店で修業し、27歳で独立して街の豆腐屋さんとして人気を集めた。登山が趣味で、「山が近く自然が豊かな場所です暮らしたい」と、2020年に山梨市に移住した。

当初は山梨市内の農園で働いていたが、商売への熱が冷め切らず、20年10月、甲州市塩山小屋敷で、自身の出身地である大阪名物のたこ焼き店

「甲州たこ焼き 道」をオープンさせた。だしを利かせた生地が特徴で、定番のソースとマヨネーズをかける「大阪たこ焼き」や、ワイン塩と自家製マヨネーズをかける「甲州たこ焼き」、えびせんでたこ焼きを挟んだ「たこせん」などを提供している。

昨年にテレビ番組で全国放送されると、人気に拍車がかかり、県内外から多くの観光客が訪れるようになった。川口さんは「県外だけでなく地元の人にもよく来てくれるようになった。本当にありがたい」と感謝する。

甲州市にあるたこ焼き店「甲州たこ焼き 道」が県内外の客から人気を集めている。店主は大阪から山梨に移住した川口誠さん(45)＝山梨市小原西。店を構えて約3年。今月からはキッチンカーの営業に切り替え、県内をめぐって販路を拡大させる。川口さんは「もっとたくさんの人に大阪の味を知ってもらいたい」と話す。 (松本飛馬)

とテドウの「刀流」で生計を立てている。高齢で栽培をやめてしまう農家の畑で巨峰やシャインマスカットを栽培。今年は約800坪の巨峰が収穫でき、店の前で販売した。

「もっとたくさんの人に大阪の味を知ってもらいたい」と、たこ焼き店は10月16日で閉店し、各地に移動できるキッチンカーでの営業に切り替える。県内のイベント会場などで出店し、より広範囲でたこ焼きを販売する予定だ。川口さんは「大阪のたこ焼きと山梨のフルーツを通じてお互いの魅力を伝えられる、橋渡しのような存在になればうれしい」と話している。

(2022年10月1日付 山梨日日新聞 21面)

問1 ^{おおさか}大阪出身の川口さんは、どのような^{りゆう}理由で^{やまなし}山梨に移住したのですか。

問2 ^{かわぐち}川口さんの^やたこ焼きは、^{だし}だしを利かせた^{きじ}生地が^{とくちゆう}特徴です。次に^{つぎ}挙げる^あ商品を^{しょうひん}説明してください。

- ・^{おおさか}大阪たこ焼き
- ・^{こうしゅう}甲州たこ焼き
- ・^{たこせん}たこせん

問3 ^やたこ焼きの^{はんばい}販売を、^きキッチンカーに^か切り替えることで、どのような^{りてん}利点があると^{はな}話していますか。