

たひよ  
たん  
鯨



地震よけの  
秋

水うみ  
つげよろ

いのち

たじろりく

六分の  
うちふ

入さそ

ひよ う たん 鯨  
スナツプ印象派

web log



1999  
©2000



ヤフーブログからセレクト転載、スナップ印象派、ツイッターノベル、おもしろ印象派などジャンルいろいろ、オリジナル写真も多数掲載して、よみやすいe-hon（閲覧無料）です。ダウンロードもOK！URLからアクセスしてぜひ。

**Puboo** ブログ e-hon 『ひょうたん鯨』（13Titleから増殖中〜♪♪）

<http://p.booklog.jp/users/axros03>

:

下記は閲覧ページの一部です、ダウンロードしてお暇なときにお読みください。

≒140字物語 ひょうたん鯨

<http://p.booklog.jp/book/118396/read>

ひょうたん鯨：1

<http://p.booklog.jp/book/19047/read>

ひょうたん鯨：2

<http://p.booklog.jp/book/34561/read>

おもしろ印象派

デジ撮！オリジナル「新・おもしろ画像」と「印象記」ア・ラ・カルト。珈琲タイムに、見て読んでニュートラルなひとときを、ぜひ！

<http://p.booklog.jp/book/19408/read>

スナップ印象派：1

<http://p.booklog.jp/book/61780/read>

## 泉（いずみ）の系譜



## 泉（いずみ）の系譜

高松美術館横にセルフうどんの先駆け店を残すのみとなっていた、

老舗の讃岐うどん店『かな泉（いずみ）』が朽ちて果てた。

丸亀店が閉店したのが今年初め、近くを通る度によく行っていたのだが、

シンプルメニューのセルフ&製麺うどんと比して、

“料理と呼ぶべき”うどんメニューが味わえて良かった。

讃岐のうどんを大雑把にカテゴライズすると、

ここから西は“太くて堅いオトコ麺”、

東は“繊細でしなやかなオンナ麺”になり、かつ『かな泉』丸亀店は、

丁度分水嶺にあたるロケーションに位置する、

といったオブジェクション（異論）も。

さて、少し東へ行った宇多津には

『かな泉』出身の店主が切り盛りする『おか泉（せん）』がある、

店名に“泉”の一字を拝命している、屈指の名店である、

メニューも味もよく似ている。「かやく」や「揚げ餅入りこんぴら」など、

『かな泉』の味の系譜を懐かしむのならここでじっくりと、

また違ったグレードが。

しかし、セルフうどんの台頭が老舗『かな泉』の倒産に影響したと云うが、

そう短絡には結びつけられないものがあるようだ。

また、著名作家が制作した一連のロゴタイプやパッケージなどの

グラフィックデザインが

塵芥（ちりあくた）と帰してしまうのも、勿体ない限り。

うどん職人たちによって、味の伝播は少なからずされていると思うのだが、

こればかりは、引き摺っていく訳にはいかない負のイメージだからなあ。

Photo、左から2枚目の上下は『おか泉』HPから無断転載。不可の場合はご一報を。



早めの昼を食べようと往來の向こうから、某（なにがし）氏が長めの足を持てあまし気味に、投げやりなストライドで歩いて来る。

「おい＃\$%」よ、カレーうどん食べに来たら、閉店しとるが、『くぼ』とかいうあの店「ほんまか、しばらく閉めとったけん、とうとうかいの」「さっきから頭ん中が、カレーうどんや」

少し陽ざしがきついが、10月も半ばを過ぎて空気は冷ややかだ。こんな日がきつと、彼にとってはカレー日和なのだろう。あの店とは【くぼた】のこと、いわゆる“近所の名店”、手狭な讃岐手打ちうどん店だ。先日来、休業していたが、突然『閉店』の貼り紙。30年以上前からある店だが、主人老いて止むなく、という事だろう。

：  
フィナーレもなく、突然幕が下りる。ましてやカーテンコールなど。・・・しかしこれで何店目になるのか、惜しまれつつ閉じた『うどん屋』さんは。



### 洋食で爛酒のススメ

ある夜のファミレス。ミックスグリルに、普通なら赤ワインなのだが、

少々寒かった所為(せい)もあり日本酒を選んだ。

素焼き徳利に入れられた爛酒と、対の猪口が運ばれてきた。

この爛酒の熱さが絶妙だったのか、洋食を相手にしながらも十分に旨かった。

その理由が近ごろ判明した。

町医の待合いで読んだ月遅れの「サライ誌」にそれは書かれてあった。

まず、池波正太郎の「散歩のとき何か食べたくなって」によると、

洋食には爛酒がよく似合うと、

また、1963年(昭和38年)に公開された東宝映画、

「とんかつ一代」の劇中でもとんかつで熱爛を飲っているシーンが観られる、

とある。

当時は、日本酒でとんかつが当たり前だったようだ。

ちなみに主演は森重久弥、とん久(Q)の主人。

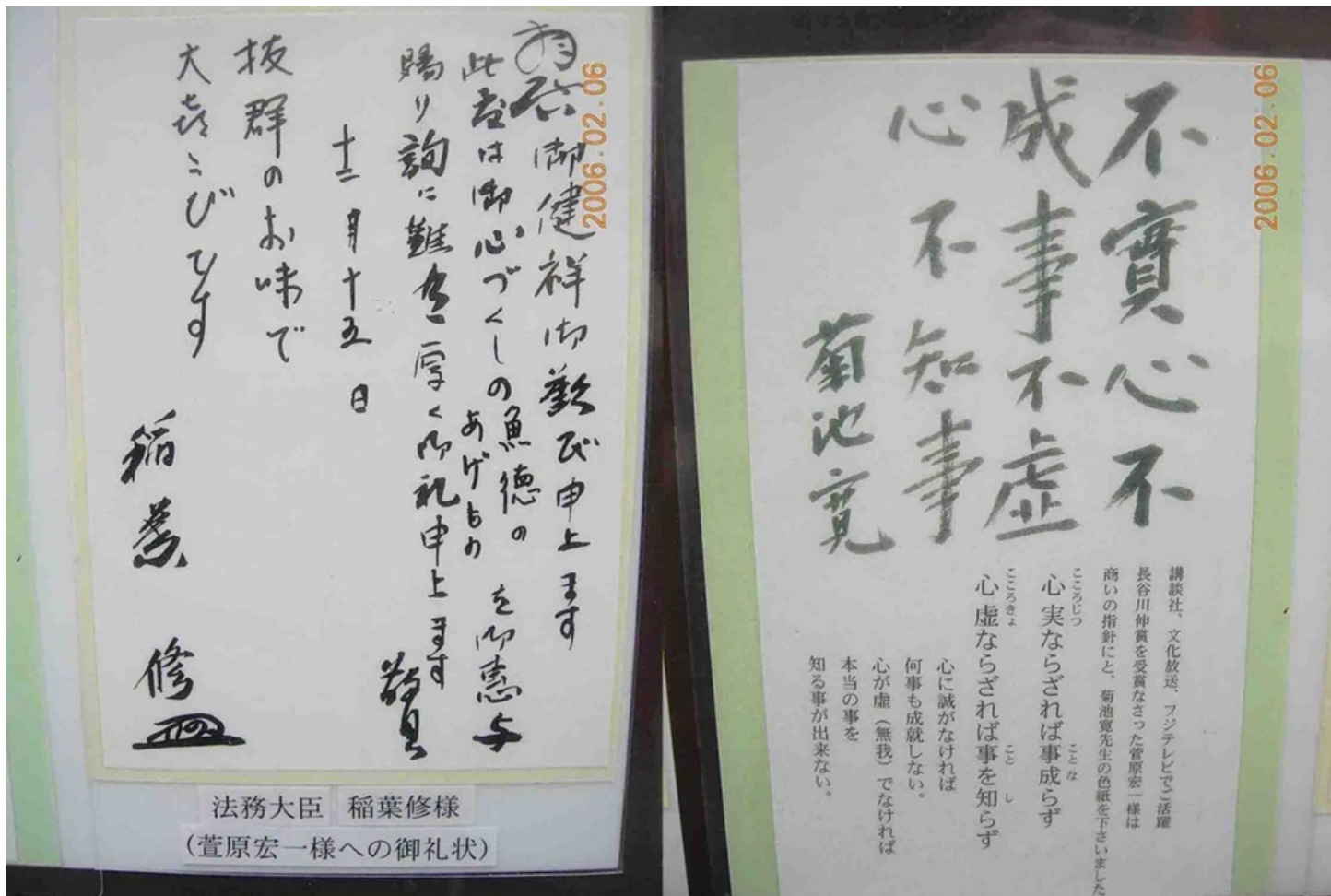
酒はぬる爛以上の温度で飲むと、

洋食料理の油脂を溶かすので旨みを感じとれる。

すなわち爛酒は温度次第で、和食に合う白ワインと、洋食に合う赤ワイン、

そのどちらの役割も担えるという事だった。

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



全国の漁場近くには、天ぶら・蒲鉾(かまぼこ)店が軒を連ねているのだが、

ここ讃岐・香川県も例外ではない。

高松・兵庫町「魚徳」といえば老舗中の老舗だったと記憶している。

数年前、改装のため店を閉じた時、

表に貼りだしたハガキ数十枚の内の2枚がこれ。

当地輩出の文豪・菊池寛の色紙と時の法務大臣・稲葉修からの礼状である。

興味深いのは稲葉氏が、天ぶらを「あげもの」と呼んでいること。

この言葉に、懐かしい響きを感じるのは私だけか。

この「魚徳」、そのまま閉店してしまったのだが、名前が惜しくもある。

文中、ハガキは菅原宏一氏からとある。



## 呑兵衛鯨（なまず）

---



ビール中瓶は500mlだが、\*生ビール（中）は違う。

泡込みでジョッキ一杯分だから、泡によって容量が異なるというアバウトさ。

そもそもジョッキ自体の大きさがまちまちだ、と感じる。

日本酒の場合、居酒屋などの一合は、その大方が一合（180ml）ではない。

7勺か8勺だ。ちなみに一合もしくは小と呼ばれる瓶詰め酒は144ml、8勺。

一合きちんと入った酒は、こういった店では「[正一合](#)」と呼ぶ。

太平洋戦争中、もしくはその前後の時代に、

水とアルコールで造った格安の「[合成酒](#)」が人気を博した、らしい。

おいらも何度か飲んだことがあるが、まず普通に酔える。

は、ともかく。一合が一合でなくなったのは、一体いつからのこと。

戦中・戦後の物資不足や急激なインフレの所為（せい）だったのかどうか。

値段を変えずに中身を減らしました、と開き直った(?)菓子メーカー。

これに似ているような、そんな気が・・・。

【[あるブロガーの調査](#)】\*

中ジョッキの容量は、520mlから400mlまでいろいろ。一番多いのが435ml。

これをジョッキに、7(ビール) : 3(泡)の割合で注ぐと304.5mlしか入らない。

## ケララかケロロか

---



### ケララかケロロか

語感は、「ケラケラ」と発する笑い声や、けろりとした態度「アッケラカン」、

また「ケセラセラ」“なるようになる”のようでもある。

一体何なのだ、ケララって。

医院の待合いに置かれてあった雑誌、「ランティエ」の特集ページで、

日本全国の名だたるルーカレーを星の数で採点していた。

そのなかでフルマークの**五ツ星\***を頂戴していたのが、

このS&Bケララカレーと地方カレーの2つだけ。

地方カレーはネット注文でしか購入できないだろうから、

ケララカレーを気に留めて探していたが、

最近散歩の途中に立ち寄ったスーパーのカレーコーナーで、

ちょっと目立ったパッケージのそれを見つけた。

ケララカレーは“インド・ケララ地方”のチキンカレーの事だとある。

箱裏に書かれている、

材料、レシピともに複雑でとても仕上がったときの味が想像できない。

・

で、冒頭の語感の余談だが、

「何ですかケララって。カエルの肉が入っているんですか？」という女性、

ちゃうやろ、それはケロ口軍曹やろがな。

兎に角一度、作ってみようとカミさんに。

どろろとした風体、甘みの中に隠されたスパイシーテイスト、

こりゃまったく、以前食べた“インドカレー専門店”のカレーと瓜二つのよう。

ナンはなくても食パンがある。パンカレーで戴きました。

・

五ツ星\*

余談だが、ワタシはこれを“いつぼし”と読む。

カミさんは、ちゃうがなこれ“いつつぼし”て読むんや、と勝ち誇る。

ひとつぼし、ふたつぼし、みつぼし、よつぼし...なら、いつぼしやろ、

いやどうやろかな。



讃岐うどんはとても“塩分”が多いぞと、昔から地元でよく言われている。

ではどれ程なのか。ここで、シンプルかつイージーな計算を試みる。

その大昔、MセンターのN原氏。

(-Φ-) & \$ (\*=) さん、うどんばかり食べると中風(脳卒中)になるで。

・ω・) ってあんた、いつも何食うとるの。

(-Φ-) 私は中華に飯やに洋食に、だいたい米食が多いな。

・ω・) へえそうな。

と、少々肩身の狭い思いをしていたら、

製麺屋発祥の、お馬鹿で安上がりな“セルフうどん探検”がブームになった。

もとよりうどん好きだから、これでちょっとプレッシャーがやわらいだ。

で、前述の計算。半生うどん一人前の塩分は4g。

茹であげて冷水で締めると幾分減る。一方うどんつゆは、

一人前、ダシ\*1カップ(180cc)にしょう油大さじ1、みりん小さじ1。

だから塩分が多いのか少ないのか、どうなんや、と問いつめられても、

おいらの計算式はここまでだ。悪しからず。

香川県・讃岐(さ↑ぬ→き→と、妙なアクセントでしゃべるアナが多い)で、

中風が多いなんて聞いたことがない。余談だが、痛風持ちは二人知っている。

まだ、塩干ものや漬け物を多く食べている地域の方が気がかりや、

などと言っていると、いらん心配すなっ！と叱られそう。

\* かつお節など削り節、いりこ、昆布などでとる。



ゲタの話

ききーっ！サイドカーを停めるいつものブレーキ音。

「きょうはど～な～っ！」。(きょうはお魚いかがですか！)

尻上がりに高くなるかけ声だが、漁師町の人にはホント声がよく通る。

特注で設えた荷台に獲れたての魚とかち割り氷、その他計りなど一式を積んで、

今朝も『いただきさん』のおばちゃん（70歳半～80歳代）がやって来た。

で、本日のオススメは40センチはあろうかという“ゲタ”。

荷ケースのなかで数尾、その雄姿を横たえている。

フォッサマグナを分水嶺に例えると、

以北の地ではこの魚を“舌平目（したびらめ）”と呼ばれているようだ。

それが讃岐・香川ではゲタとは、何とも不粋なネーミング、

魚だって怒るよね・・・。

しかしこれだけたっぷりと立派な体躯だと、

「ムニエルではこの魚に申し訳ない。煮付けこそ相応しい」といただきさん。

とすると、煮付けを肴にして晩酌はまず日本酒から始めようか。

・  
いただきさんの言葉の実際は、讃岐の方言で

「ムニエルやこしにしたら勿体ないがな」

「煮付けやお、煮付けにしまあせ」と相成る。

・  
で、「ゲタ」煮付けのレシピ、どこかの料理長直伝だ。

白身魚の煮付け [黄金レシピ]

<http://blogs.yahoo.co.jp/axros03/14093604.html>

Photo（上）はネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



## 白身魚の煮付け [一生モノレシピ]

---



月刊「NHK今日の料理」に掲載されていた、有名店料理長の「黄金レシピ」。

白身魚の煮付け・一例／カレイ中2尾

1.水1C、酒1C（これを**玉水**と言うらしい）に、

みりん1/2C、砂糖大さじ2、しょうゆ大さじ7~8を鍋に入れ、

2.さらに細長く切ったショウガを入れて沸騰させる。

3.ここへ白身魚（カレイ、めばる、舌びらめetc）を入れて中火で10数分。

この調味、実に優れている！濃すぎず甘すぎず、深い。わが家はこれ一つ。

写真の金目鯛煮付けは、某鮨店の料理。

## ちろり

---



### ちろり

この酒燗器、ネットで調べると『ちろり』もしくは『チロリ』という。

しかしなんで『ちろり』と呼ぶのかは不明です・・・ってそんなことあるのかい。

銀、銅、錫（すず）、ステンレス、アルミなどの

金属でつくられているようだが、

プライスはピンからキリ、安ければ400円ぐらい、

高いのは4万円以上もするからこうなると“道楽”の領分だね。

居酒屋なんかではシンプルな薄手のアルミ製「ちろり」しか見かけない。

写真のように取っ手を籐巻きしていないものが大方だ。

容量は一合（180ml）内外入るものが普通だから、

これに酒を入れて供する店は良心的ということだね。

京阪神では「ちろり」のことを「酒たんぽ」呼んでいるようだが。

・  
ちなみにワタシの酒燗器はイオンで買った「パイレックス200ml」、

早い話がメジャーカップ（強化ガラス）。

ちゃんと注ぎ口と取っ手がついている、ついでにシンプルな目盛りも。

当然耐熱だからレンジOKのスグレモノ、

これでお猪口に注いでちょぼちょぼといただく。

便利で重宝している、ついでに焼酎もこれで計量する。

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



おんたま

【digest】

高知のその娘（こ）は、小さいころ高松に居て、ワタシのことを“おんちゃん”と呼んでいた。久しぶりに家族3人でやってきたので、うどん屋さんに行った。家族そろって『おんたまぶっかけ』を注文、しかし、突然『おんたま』と聞くとしばし混乱。おんちゃん、おんたま、おん・そわか・あそっか、温泉卵だ！

3連休の日曜日、ひと仕事片付けてさてとネット競輪を眺めていたその時、

入口で訪問者の声、妻(さい)のにぎやかな受け答え。

8ヶ月振りに訪れてきた高知・四万十のその娘（こ）は、

小学生のころ高松に居て、

ワタシのことを土佐言葉で“おんちゃん”と呼んでいた。

今回は朝突然思い立って、高松で会合があるという旦那のお伴で、

この春に高校進学するという息子を連れて家族3人、

早朝5時前の出発だとかでやってきた。うどん好きなのは承知おきなので、

下調べをしてきたという『うどん棒・本店』（亀井）でなく、

旦那の会合の時刻を念頭に、

ワタシのイチオシ店のひとつ『うどん棒・今里店』まで足をのばすことに。

でさて注文したのが家族そろって『おんたまぶっかけ』、

麺の旨さが一番分かる『ぶっかけ』とはやはりかなりの全員うどん通なんだな。

しかしワタシ、突然『おんたま』なんて聞くと、

久しくうどんを食べていないから何だっけな？としばらく混乱。

おんちゃん、おんたま、おん・そわか・・・そうか、温泉卵だったか。

前日も突然の訪問だったからまごついたものの、

名店『石川』（端岡）に連れて行った。次回の来訪も多分アポなしだろうから、

あわてないように今からお店のリストアップをしとかんと、と妻(さい)。

で早速祝日の月曜日に下調べを兼ねて、

名店『うどん馬鹿一代・かしむら』（屋島）へ

妻(さい)執心の『しっぽくうどん』を食べに出かけたが、

2月中休店しますとの貼り紙。むむどうしたオヤジさん、大丈夫かい！？

不安がよぎるじゃないか。



おむつ

マイサンが先日お呼ばれした結婚式のお返しCatalogueに、

チーズなどをピッツァ系生地（ペイストリーと云うらしい）で

“おむつ”のようにくるんで焼き上げた、

『カルツォーネ』（伊:calzone「ズボン」の意味）という、

“ピロシキ”風の食べ物が載っていた。

「これどうかいな」とかみさん、独り納得して早速注文していた。

水割り焼酎のおつまみになりそうな姿かたち、

「へ!?・・・ズボンにおむつかいな」と早速ネット検索してみると、

画像とレシピが沢山載っていた。具材はお好みでいろいろと楽しめて、

生地づくりも簡単そうだが、油脂は控えんとカロリーが心配。

お返しが届くのを楽しみに、作ってみるのはまずそれを食べてからだな。

・ ・ 一部空目（おむつ⇒オムレツ）

パン風ふわふわ・カルツォーネ\_レシピ例

<http://allabout.co.jp/gm/gc/409863/>

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。

## 進化する入院食



## 進化する入院食

はともかく、食事はバラエティ豊かで申し分なし、

デザートには季節の果物が付いて目にもうれしい。

この時季だと、スモモ、西瓜、ブドウ、

初めてお目もじしたパイナップル小分けパックなど、すべて瑞々しい味わい。

塩分一日6g（かけうどん一杯分の塩分！）にも。

もともと日頃から、薄味な食事をしているので不都合を感じない。

しかし、ベッドからナースステーション、デイルーム、浴室、

エレベーターで診察室へ降りるぐらいで、あまり動き回らないこともあり、

それほどお腹も空かない。またデザートを食べる習慣が殆どないので、

半分以上はご飯時遊びに訪れる妻(さい)の分け前に。

そういえば4年前の七夕にもここに居たなあと、

7月7日の夕食に添えられていたメッセージカードの写真を眺めていて、ふと。

写真は左から朝食・昼食・夕食。右下をクリックすると拡大される。



## ふた付きどんぶり



## ふた付きどんぶり

ご飯は、この器の名称で呼ぶとすると、

“ふた付きどんぶり（丼）”に装（よそ）われて、ということになる。

なんでどんぶりの漢字は、『丼』に句読点が収まっているのか、

ということはさておき。

食堂だと、派手なガラ付き食器に親子丼なんかが入っているが、

ここは病院、そんな粧（よそお）いはなくシンプルで素っ気ない。

1日1600キロカロリーだと、

朝8時・昼正午・夜6時の3食すべて180g、すべて同じ量である。

かなりオイシイご飯なのだが結構なボリューム、

院内ではさほど動き回らないので、お通じが悪くなり、

結果お腹に入らない、

といった3ステップな悪循環に陥り、やがて2日もすると残すことになる。

ちなみに経験値によると1520キロカロリーだと150 g、

1300キロカロリーだと130 gだ。

さらに、TVのルポ番組を観ていると刑務所の弁当（監弁）は、

通常食で2250キロカロリーと決められているとか。

映像を眺めていると結構ポリウムがある、一度食べてみたいぞ・・・！？

## 打ち込みうどんって？

---



打ち込みうどんって・・・

かみさん「きょうは11月22日の語呂合わせで“いい夫婦の日”やて」。

淹れたてのドリップ珈琲をふうふう冷ましつつ「そうかいな？」とワタシ。

そうだ、きょうは88番札所『大窪寺』まで

“打ち込みうどん”を食べに行こうか、

あれは芯まで熱いからお口でふうふうや、などとモノログしつつ・・・。

土曜日だと交通渋滞しているからと金曜日、

ナビを頼りに片道1時間の道のり、さぬき市の山のなかまで

久しぶり（最後に食べたのは10年以上前、その前はさらに遙か子供時分、

どちらも家庭料理だった）の打ち込みうどんに期待しつつ・・・。

山門下の『八十八（やそば）庵』、順番待ちの大盛況、これは期待できそう！

とまず、缶ビール（500円）に豆腐おでんと平天ぷら（各110円）、

これはハズレ、見た目通りの味。

でさらに、お目当ての打ち込みうどん（800円）は名前に偽りありだよ！

麺がねっとりしなやかな“半生うどん”でなく、もったりコシなしの“茹でうどん”、

具沢山な白味噌仕立て、器はそれらしく鉄鍋ながら、

これだと並みの“五目うどん”だよ。

“鍋焼きうどん”ほどの工夫もなく、食べていて腹立たしくなる始末。

讃岐の打ち込みうどん、麺は“半生（打ち立ての生うどん）”と決まっている。

・

地元の人とはともかく、

お遍路さんや観光の人たちにはかなり誤解されているんじゃないか。

しかしまあ、老舗うどん店でもない土産屋で打ち込みうどんを食べよう、

というのがそもそもの間違いだったと納得しつつ店を出て、

向かいの『野田屋』を見遣ると打って変わった閑散ぶり。

あの店にしてこの店、なんなのだこの界限は。

唐から饅頭（うんとん）を伝えたという

弘法大師もさぞかし（この言葉の後がしばらく続かないが）

・ ・ いろんなお店を食べ歩いておくれよ、と言ったかどうか。

・

そういえばふと ・ ・ “打ち込みうどん”を食べさせるうどん屋さんって、

いまだ見たことないなあ。この時季だと“しっぽくうどん”、

それに定番メニューだと“鍋焼きうどん”なのだが

「半生うどんのまま具材と煮込むので、手間と時間が掛かるし、

そんなもの一人前だけ注文されてもなあ」と店主が呟いたかどうか、さてね。

これが打ち込みうどんだよ！

---



これが“打ち込みうどん”だよ！

・

11月22日、夫婦の日だからではないが、

この日88番目の札所『大窪寺』（結願寺）まで車を走らせた。

昼食の、山門下にある『八十八（やそば）庵』の

“打ち込みうどん”（800円）を楽しみに。

ところがなんとただの茹でうどんの五目煮風、

麺のコシもなく、鍋焼きうどんほどの味の工夫もなく。

・・・ということで、また食のリベンジ目標が一つ増えた！

しかしながら翌々日、早々にその目的を果たすことになった訳で・・・。

まず先日の口直しに、かやくうどんか天麩羅うどんでもと立ち寄った、

老舗さぬき麺業（栗林トンネル下）で、打ち込みうどん（700円）に遭遇。

まず気がかりな質問を店員に「生うどんから煮込んでますよね？」

「はい、20分程かかりますので」と答えられたからには、ビンゴだと確信！

オープンキッチンでは調理スタッフが菜箸をかき混ぜている。

かみさん「あれやあれ、焦げんようにかき回しとるんや」

出来上がってきたのがこれだよこれ、湯気たつ打ち込みうどん！

ちなみにこれ、かみさんの母によると“打ち込み汁”とも呼んでいたのだそうだ。

## うどんにあん餅！？

---



### うどんに餡（あん）餅・・・！

讃岐の雑煮は“白味噌仕立てのあん餅入り”と相場が決まっているが、

お子さまならともかくワタシは嫌い。あの甘ったるい味と、

溶けだした餡と白味噌汁が混ざり合う様（さま）がなあ・・・それは兎も角。

ということもあって来年の『年明けうどん』としてプレス発表されたのが、

白味噌仕立てではない、

しょう油ベースのうどんダシで食べさせる『あん餅入りうどん』。

しかしこれってどんなんだい！？

いくら『あん餅雑煮』が讃岐名物だと云っても、

味を想像するに甘いのか塩っ辛いのかどっちだ、かなり気持ち悪いぞ。

これが紅白餅入りの『力（ちから）うどん』とか『金刀比羅うどん』だと、

誰にでも理解できそうだけどなあ。

しかし、毎年新しい『年明けうどん』が発表されているにもかかわらず、

いまだに年明けうどんの定番レシピが定着していない。



そもそもお正月にまでうどんなんてね、

これだけしょっちゅう（毎日の人も）食べていれば年に一度ぐらいは、

変わった料理が欲しいよなあ。

・

でその『あん餅入りうどん』を想像するに・・・

おそらくどんぶりの中は、不協和音の狂想曲、もしくはチンドン曲。

流れ出したあん餅の“餡”（あん）にまとわり付かれたうどんが、

苦悶もしくは喜悦の表情に喘いで、さながら地獄の湯で躍り狂う亡者の如く。

差しのべたお箸に、我先にと縋（すが）りつくものどもが、

つるるとすべて甘辛渦巻く灼熱餡へ哀れ真逆さまに！

・

数日して近所の散髪屋さんで、突然若女将が・・・。

それあるで『あん餅入りうどん』、

観音寺（砂浜の巨大銭形図で有名な、讃岐の西の町）のうどん屋さん。

そこ代々が餅屋さん\*でな、店の横でうどん屋やってるんや、

で、うどんにあん餅添えて出したんやけど、

いつの間にか客がうどんに載せて食べ始めたんや。

それが思いのほかオイシいで、口コミで評判になってなあ、

いまはすっかり定番メニューやて、ほんまに。

・・・と聞かされても想像ができない『あん餅入りうどん』。

白餅と炒り子ダシの相性は確認済みだが、

あんこはなあ、とてもじゃないが。

観音寺辺りじゃ今ごろ“オラが町自慢”とばかり販わっているのか。

.

先ほど『讃岐の雑煮』で検索していると、ホームページに行き当たったよ。

散髪屋さんの若女将の云っていた“うどん屋&餅屋”だと思うけど・・・。

かなくま餅・福田『アン雑煮うどん』＊

<http://www.kanakuma-fukuda.jp/>

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



気の利いた食べ物のなかった昔、

“酒好き”のおじいさんが『酒のツマミ』によく作っていた『しょうゆ豆』。

近ごろは当時のレシピを推理しながら作っている。

これは、讃岐（香川県）の

観光土産品として販売されている『しょうゆ豆』ではなく、

いたって素朴な味。『酒のツマミ』なので砂糖は入れない。

さて、『おじいさんのしょうゆ豆』レシピ。

1.こうろ、なければ使い古したフライパンか中華鍋で、

『乾燥そら豆(市販)』1袋(300g)を中火で、10数分、

黒く焦げる(Photo参照)までじっくりと煎(い)る。

2.かたわらで鍋に、『水4カップ少々』『いりこ』『ダシ昆布』、

『しょう油大さじ4、みりん大さじ2』を入れて10数分炊く。

沸騰したダシに、煎ったばかりのそら豆を“じゅわーっ！”と漬ける。

すぐ食べられるが一晩ダシに漬けておくとさらに旨い。

あっさりとして歯ごたえがある。かつお節をふりかけるといい。

これでどんぶりに一杯半ぐらいできる。味加減は好みで。

唐辛子も相性がいい。

## そら豆の焙（あぶ）り焼き



### そら豆炙(あぶ)り焼き

読んで字の通り、さやごとそのままあぶる、

ガスコンロのグリルで、弱火で15~20分程度あぶるだけ。

少しオーバータイムしても大丈夫。

中のそら豆が焦げるぐらいが美味しいようだ。

なるほど、そら豆の鞘(さや)はこのためにあったのかと、万物の創造主に感心。

先日駅近くの居酒屋でそら豆をオーダーした。

しばらくしてカウンターの中を見ると、

ガスコンロの上でさやごと焙っているではないか。

煮ることしか頭になかったので、がぜん注目。

出来上がってきたのがこれ、少し焦げているがこれぐらいが香ばしい。

煮るよりも柔らかく仕上がる、という不思議。

自然のまんまを焼いた、というより蒸し焼きにしたのだから、

そのまんまシンプルに塩だけでいただく。



葉ごぼう炒め煮

葉ごぼうは春野菜。まんば（高菜の一種）と同じく讃岐の特産。

讃岐と大阪の南部で食されていると、某（なにがし）氏に聞いた。

短くて柔らかい根と、シャキシャキ感のある茎で出来ている。

フキに似ていなくもないが、まるで別物だ。

【用意するもの】 1.葉ごぼう1束 2.油揚げ1枚

①.葉ごぼうの茎と油揚げは小切りに

根は包丁の背で皮をそいで食べやすいサイズに切る。

②.鍋にサラダオイル（orごま油）を引いて、具材全部を炒める。

③.【しょう油大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ1】

（甘め辛め、味付けは好みで加減）と、

ダシ1/2C程度（煮付ける時よりも少な目）を入れ、

すでにほぼ火が通っているので中火で数分。

炒めずにそのまま煮ても良い、その場合はダシを多めに入れる。



### 具いっばうどん

用意するもの

【冷凍うどん、豚or鶏肉、油揚げ、人参、椎茸、里芋、ごぼうなど】

1.具材をそれぞれ食べやすい大きさに切って、

サラダ油少々を入れた鍋で炒める。

2.煮汁（1人前）【だし汁1C、しょう油大さじ1、みりん小さじ1】を

入れて、具材に火を通す。

3.温めたうどんにかけて出来上がり！～♪♫

具材のハーモニーが味わいを醸し出してくれる。

写真はうどん店の『スタミナうどん』。上記とはレシピが異なる。





カレーうどん(うどん1玉分のレシピ)

用意するもの【うどんダシ、カレー粉、片栗粉、冷凍うどん、具材】

1.鍋でうどんダシ1C（市販のうどんつゆの素から作る）を温めたら、

カレー粉(大さじ1)を入れる。

2.玉葱や人参、かまぼこ・豚・鶏肉などの具を煮て、

3.水溶性片栗粉(片栗粉小さじ1を適量の水で溶く)で閉じる。

4.温めた冷凍うどんにかけて出来上がり。

写真は某うどん店の『カレーうどん』

## うどん屋さんの蕎麦



### うどん屋さんの蕎麦

蕎麦やさんの蕎麦じゃないよ、うどん屋さんの蕎麦だよ。

近ごろ、Selfうどん『なかうら』（錦町）の蕎麦がくせになっている。

ねっとりとした食感、しなやかな細身の麺！

うどん屋さんの蕎麦はこうでなくっちゃ。

太くてぶつぶつ切れる、田舎家で打つ蕎麦とはちょっと違う。

創業江戸『菘屋（たばこや）』の、おかず天麩羅が似合っている！



### 記憶を連れてくる、季節のうどん

しっぽくうどんは、讃岐の秋から冬にかけての季節メニュー。

大ぶりにカットされた根菜から、

湯気と一緒に豊饒な土のおいがたちのぼる。

家の畑から抜いたばかりの大根や里芋、ネギ、

近所の豆腐屋さんの油揚げなど、懐かしい記憶を引き連れてくる。

里芋の種類もいろいろだから、

さてこの里芋は何だろうと店の人に訊（たず）ねると、

鹿児島セレベスです、と答えてくれた。

一つひとつ味わいながらゆっくりと・・・。

うどんはスローフードとなり得るから。



本日かみさんと八幡通りの手打ちうどん店『誠』。

讃岐うどんって、ポパイのように強力（ごうりき）な麺ばかりじゃない。

わたしイチオシと言っていい『誠』の讃岐うどん。

食べ始めて20年以上になるのだが、いつ食べても、

しなやかで妙なるコシが、私をエクスタシーに誘う。

きちんとしたうどん屋さんだから、当然ながらおつゆの味も絶妙。

こんなうどん、私は讃岐で一軒だけしか知らない。

私かというと、スターメニューとでも呼ぶべき、

お店のトッピング具材がすべて載っている『五目うどん』を、

かみさんは『野菜天うどん』をいただきました。

いい加減なセルフうどんより安い、かけうどん150円（現在）。

こんなん安うてやっていけるんかいな・・・かみさんの口癖である。

写真は『五目うどん』



カレーうどんは、きちんと正装して食べるべき。

カレールーが白いブラウスに跳ねないように細心の注意を払うの。

これが醍醐味なんよと、ある女性。

そうだしずめ男性なら、葬式帰りがいいのだ。

・

ドーター旦那の弟、Rくんがこの店のファン、

ほぼ日サンしていると云うが勤め先は他車ディーラーだ。（駄洒落だ）

何年も前に一度行ったことがあるのだが、その日は葬式帰り、

土曜日正午、まだまだ暑いにも拘わらずカレーうどんをチョイス。

出来上がりを待っている間にぞろぞろと人の波が、

お店の横手から押し寄せてくる、抜け道でもあるのかい。

天井メニューもあるから、天麩羅に力点があるということが分かる。

カウンターには揚げ物がてんこ盛りだ。

一応Self店の看板をあげているものの、一般店の貴禄を感じる。

・ ・ お店の名前は『栄吉』、惜しまれつつ先年閉店。

・

結構スパイシー！カレーうどん 天麩羅ぶっかけ

## 2つの讃岐名物



### 2つの讃岐名物

香川県(讃岐)高松名物にもいろいろ。

その一つに、商店街のセルフうどん激戦区。

ここには、徒歩1分圏内に4店が軒を連ねている。昼時はどこも行列だ。

セルフうどんはもともと安いので、それ程の利益は確保出来ないだろうが、

それもこれも、不振で閉店続出の商店街。

賃料がかなり安くなったからの出店ラッシュだろう。

そのあおりをうけたのか、この先の一般うどん店が先日店を閉じていた。

で、なぜこの写真なのかと言うと、サイドカーで鮮魚販売をする

『いただきさん』が手前にいたから。...これで名物が2つ並んだな。



落石注意！



落石注意！

曇天の海岸道路を走る。左は切り立つ崖、右は鈍色(にびいろ)の空に溶ける海。

「落石注意」の道路サインを走り過ぎるが、「何をどう注意すりゃいいのさ」と、

これを斜(はず)に見遣ってアクセル。と、その時だ。

フロントガラスに激しくほとばしる飛沫、

続いて前方崖から、弾みをつけて降り落ちてくる多数の物体。

何じゃこりゃ、崖崩れか！

いやまさしくそれは、よく煮込まれた里芋、人参、鶏肉、油揚げ、大根！

すると先ほどの飛沫はダシ、するとこれはしっぽくうどんの具か！

しっぽくの、ごろりと大ぶりの里芋を眺めていると、

ふと『落石注意』の道路サインが思い浮かんだ。

Photoは、うどん馬鹿一代『かしむら』（屋島）のしっぽうどん

## 入口と支払い口



## 入口と支払い口

高松市錦町。3月の陽気が心地よい昼下がり。

近くのSelfうどん店「中浦」の店先。

店も打ち手も変わったのに味は20数年変わらず絶品！という不思議。

店の前で順番を待つ人、勘定を済ませに裏口へ並ぶ人。

**追記** 新築後店内の動線がワンウェイになって、注文の客と返却・支払いの客がぶつかり合う状態に陥った。自然発生的にこういうことに。

また、駐車場の一角に置かれた縁台や丸イスに腰掛けて、うどんを食べる人。

なんとも長閑(のどか)な光景だ。しかし遠足や運動会、花見など、

外で食べるとオイシイのはどうしてなんだろうね。

このうどん店、その昔、宇高連絡船のうどん店、

別名「連絡船うどん」へうどん玉を卸していたって。

ほかにも市内の数店が卸していて、

高松競輪場内の屋台うどん店もそうだと、いう話。

余談だが、

うどんブームにいち早く反応したのが「ライダーたち」だったんですよと、

当時知り合いのライダー（バイク乗り）、S社Y氏に聞いた。



### サンデービール

晴れ間が続いてあたたかい日曜日、返却CDがあり県立図書館へ。

一帯はもと高松空港敷地、海浜の埋め立て地のように見晴るかす広さだ。

図書館はまだ朝の内だというのに大勢の人が来館しているのか、

パーキングはかなりの台数のクルマで埋まっている。

貸出スペースが1・2階に分けられた市立図書館と比べるのも何だが、

ここは奥行きが計れないほどワイドなワンフロア。

座りごちの良さそうなソファでゆったりと読書の人、

お目当ての本を探す人などで静かな賑わいを見せている。

エアコン暖房と相まって、なんとも落ち着く空間であることか。

数基の新聞閲覧台、そのひとつに広げられた人民日報の一面記事が目に入る。

月面探査ロケット発射成功と判る記事と写真。

落語CDや朗読小説、雑誌などを借りて帰途に。

「そや、カラッと日和がええから、おでんでビールがええのお」の

ひと言で『さぬき一番』へ。

おでんとSundayBeer...喉から逆さまに流れ落ちるビール、その壮快さたるや！

よくぞ酒飲みに生まれけり、と。

妻(さい)が下戸でよかった、恨めしそうな顔もせず。

今昼のお目当てはもちろん“おでん”なのだが、

メニューに目を落としていた妻(さい)、「あ、打ち込みうどんがあるで」

ワタシ「それにせえ、Blogにええわ」と。

正確には“打ち込みうどん”ではないが、そこは老舗の“讃岐うどん店”、

釜から揚げ立て、冷水で締めただけのうどんを煮込んである。

白味噌仕立てなので少し甘めだがたっぷりとした量、

取り皿をもう一個もらってワタシも相伴を。



## 年明けうどん\_2014

元旦ぐらいは威張って昼からビールを、

かみさんは“お試し”に初めて『年明けあん餅（讃岐）うどん』を。

ちっちゃな紅あん餅がトッピングされているらしい、という

前知識を仕入れて栗林トンネル下の『さぬき麺業』へ。

賑わう店内、近くの席では『年明けうどん』を食べている人を見かけなかった、

みんなお家で“あん餅雑煮”食べてきたのかな。

・ ・ かわいい紅小餅、粒あんでした。



美食クラブ

日曜日、誕生日をマイサンの自費で祝って貰うなんてことが、起きたよ。

かみさんとワタシの二人一緒にだけどな。

「えっどしたんや、食事会やてか!？」とワタシ。

「どしたんやて、なんで訊くんや？」とマイサン、

まるで禅問答のような会話をしながら、クルマは夜の仏生山界限へ。

市心から外れていることもあり、街路灯もなく辺りはかなり暗い。

狭い道に寄り添うように立ち並ぶ家並みをヘッドライトが縫うように舐めていく。

車窓に馴染みのない風景が流れていく、ここが一体どこなのやら。

やがて奥まった路地駐車場まで辿り着き、そこからひと足戻って店へ。

和食創作『美食クラブ』、入口辺りのアップダウンで足もとが覚束ない。

店内は薄暗く沈んでいるのだが、

テーブルまわりには昼光色ライトが仄温かく落とされている。

さて飲み物は、マイサンはいつものグラス生ビール、

私はというتماず日本酒熱燗から始めて、白ワイン、ウィスキーハイボールと。

すべからく美味しい料理！だったが胡麻をまぶした『鱈の漬け』が特筆、

なぜなら“漬け”なる料理を戴くのは、これで二度目、

普段魚は刺身一辺倒だったから。また万葉（まんば）ご飯というのも初めて、

これはいつも炒り煮で食べている、それも時季にはたらふくと飽きるまで。

万葉は高菜の一種で、なぜだか讃岐の特産野菜だ。

あ、それと料理人のお兄さんオーストリア国の大使館で日本料理を担当していたと、

どこか横綱朝青龍を彷彿させたよ。（照明の所為なのかね）

コースは上下とも左から〜」

1.鯖（さわら）の漬け 2.牛蒡（ごぼう）と浅利の真丈（しんじょう）

3.旬菜天麩羅 4.牡蛎フキノトウ味噌

5.万葉（まんば）と鯛そぼろご飯に赤だし 6.デザート





## やまだ

かねてからお目当てのお好み焼き屋へ、カーナビを頼りに行った。

すでに満席もよう、補助椅子に座って店の女性の声がけを待っていると、

隣席のお兄さん「黙っていると何も食べられませんよ、自分で注文しなきゃ」と。

・・・テッパンの上では10数枚のお好み焼きがせわしく喘いでいた！

しかしまあ、この繁盛振りはどうなんだ、お好み焼き、ソバ焼き、

鶏モツとキャベツ焼きなど、まとめて持ち帰る人や、テッパンを囲む大家族、

カウンターでは飲み客や、OL二人連れが耐ハイを手に。

「いや今夜みたいなのは初めてや、この前モーニングなんたらいう

テレビで紹介されたからかなあ」と大柄なおかみさん。

適度なカオスとコテ捌きが食をそそる鶏肉屋のお好み焼き屋、

老若女ばかりで切り盛りしていた。

そういえば、キンカンのおでんなるものを初めて食べたよ。



豚どん>牛どん

何食べよか...悩みつつ途中迂回。

ほぼ一年振りの吉野屋、お口が豚丼モードになってました。

昨日通販で「豚丼パック」を見つけたばかり。

かなりのファンがいるんだね。

豚丼に欠かせないのが白菜漬け。

かみさんの食べた牛鍋丼の方が安かったなどと、

とりとめもなく休日ご飯の話。



### ミニ瓢箪

法事があった、会食は割烹店。

コース膳の一つ『酢の物』に、紛うことなく“瓢箪”（ひょうたん）が・・・！

色濃く青々として果実のような歯ごたえだが、なんともミニサイズ、

仲居さん曰く「瓢箪の甘酢漬け」だとか。

で、帰宅してネット検索してみると、

近ごろの改良野菜で、『食用ミニ瓢箪』と名付けられている。

プランター栽培向きだが、

他にも畑栽培用の“中ぐらいに育つ”品種もあるようだ。

## フレンチの小宴



### フレンチの小宴

ごく近い人たちだけで祝ったマイサン夫婦のウェディング・レセプション。

フレンチの名店『ボワ・エ・デュボン』（木場シェフ）で催した小宴だった。

さて、フレンチはソースを味わう（と、どこかに書いてあった）というが、

まず最初のひと品【ひとくちのお楽しみ\_Amuse Bouche】からして、

意外さの梅テイスト、ほぼひとくちで戴いたので食材はなんだったか・・・。

出色は、ちょっとサプライズな茶碗蒸しといった【コンソメ・ロワイヤル】、

松茸を浮かべたコンソメスープの底に蒸しものを綴じた一品。

さらに『フォアグラのボワレ』なども。

ソースと料理の仕掛けが複雑なんだよな、フレンチに不慣れな身としては、

と言いつつも、とまれ、佳日だったなあ、生憎の雨だったが。

フレンチに舌つづみした記憶はまた、ハッピーメモリアルとして刻まれる、ともね。

## イヴのうどん



## イヴのうどん

クリスマスイヴの日。かみさん、マイサンと

数日前から誘い合わせての讃岐うどん『はりや』行き。

マイサンの仕事帰りを待つものの、少し遅れてすでに1時過ぎ。

うどん玉が無くなり次第終了する人気のうどん店、

タマが切れてなければいいが、と心配しながらやって来た。

行列が途切れて店頭到人影がなくよぎる不安、訊くとかろうじてセーフ！

すぐに【本日終了】のプラカードが表にかけられた。

満席のカウンター後ろに並ぶこと20数分・・・、

天麩羅うどん（かみさん）、カレーうどん（ワタシ）、

カシワ天うどん（マイサン）をいただきましたとサ♪♫

店頭に掲けられた『うどん玉切れサイン』（本日終了）を見て、

あきらめて引き返す人、もしかしてまだとドアを開ける人。

通いなれた人はそこんところをよく知っているようだね、

ひと玉（小）食べる人、ふた玉（大）食べる人いろいろだから、

残り玉はアバウトということ。

## きつねうどんの【あげ】

---



## きつねうどんの【あげ】

お昼は、元『南署』前の『番長』うどんで【きつね】と【天麩羅】。。。

「店長、番長みたいやったな、坊主で」と妻（さい）。

【きつねうどん】のあぶら揚げ煮染め、

味の好みは各位様々ということを先日知った。

当たり前のことと言えばそうだが。

そもそも揚げも豆腐やさんによっていろいろ。。。ということで、

【番長】の揚げは「たっぷりと甘めのダシを含ませてジューシー、

ふわっとした食感の揚げ」。

うどん鉢のなかに甘ダシが溶けだして渾然一体に。



おいらの好みは中庸（甘からず辛からず）、ちょっと甘すぎたゾ。

・

きょうは成人の日だった。



即今当處

何年かに一度、

業績などにより入れ替えをする『三越』地階の食料品売り場。

京都の名店に代わって新しく出店したのが『即今』だが、

どう読むのさこの店名？との疑問を抱いたまま、

食するにあたって何ら差し支えがないので以来気にもせず、

妻（さい）の買ってきた惣菜や弁当を酒の肴にしていた。

で、本日は今春三度目のお花見、見ごろ表示は『落花盛ん』。

桜の褥（しとね）にシートを広げて桜の馬場はほぼ一人占めの感。

【二蝶】と【即今】（そっこん）の花見弁当に焼酎ハイボール。

気持ちよく飲んで食べて、岐路は裏路から北門へ、初めて通る路だ。

帰ってデジ撮整理をされていて、気になるのでgoo辞書調べをすると、

そっこん【即今】...ただいま、現在、とある。

さらに【即今当處】（そっこんとうしょ）といった熟語にも遭遇。

即今当處とは「いつ食べるの?」「今\*でしょ!」

「どこで食べるの?」「此処\*でしょ!」・・・といった意味らしい。

といったエピソードを残しつつ、恒例の一句（元句は一休禅師）

お花見は 冥土の旅の一話柄（いちわへい） 瓢箪鯨

腹へったあ!

---



腹へったあ!

妻（さい）、知り合いのお家に招かれて

『骨付き鶏（山葵の葉添え）と北海道じゃがのおしゃべりランチ』。

鶏とポテトはM某山の牧場からの直接仕入れ、プロご用達の食材。

・

帰ってくるなり

...美味しかったわ、腹減ったわ!

...なんやねんそれ?

...しゃべり疲れてなあ。

...さよか。

# ウントン



## ウントン

大陸から伝来してからの呼び名、

ウトム⇒ウトン⇒ウントン⇒饅飩⇒ウドンと変遷していった過程が、

金閣寺の記録に残っているそうだ。

そのなかで、饅飩とは“温かい麵”の意味なのだと。

うどん消費量全国一のさぬき、その裏返しは貧しい作柄のなごりだろうね。

先月号だかの『サライ』に、全国うどん特集が載っていたのでデジ撮。



### 信仰心

何年か前の、焼き肉店で起きた杜撰（ずさん）な食中毒死亡事件を受けて、

牛レバー刺しなどの生食（なましょく）提供が全面禁止に。

以来、前にも増してレバー刺しに恋焦がれていたが、

近ごろ町の肉やさんで週一の決まった曜日に

フレッシュな生レバーが売られている、ということを知ってからは、

それほどレバー刺しに執着しなくなった。

でさらにまた、

付けダレが【ごま油＋塩】だけで誰にもカンタンに作れることを知って、

レバー刺し信仰がトーンダウンを聞こし召した。

なんだか最近食べていないなあ、というのは欲しくならないからなのだ。

食べ物への信仰心は“無いものねだり”なんだと気づいた次第で・・・。

・

【タレ】ごま油...大1 塩...ひとつまみ

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



### うどんのうた

一福はネギがうまいっ！

瑞々しい切り口から放たれる峻烈な土の香りが、

細切り手打ち麺に絶相性。口のなかで跳ねて躍って、

するるっと一気呵成に喉を落ちていく麺。

その様子はさながら蠢動する臓腑へスライダーダイブ！

その瞬間、

晴天の白日にそよぐ麦穂の波が脳裏をざわざわとよぎるのだ。

## ぶっかけうどんを歌う

---



### ぶっかけうどんを歌う

舌の上で跳ねて、口の中を躍る！

喉を落ちていくしなやか麺の甘露さが、

さらなるひと箸を慌ただしく手繰（たぐ）り寄せさせる。

エッジの立った包丁切り麺に、

程よく汁（つゆ）がからまって味蓄（みらい）を打ち鳴らす。

この至福を照らしているのか、陽はほぼ真上にある。

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



ぶっかけにぶったまげ！



入院食は栄養士によりきちんとプログラムされている、という。

今度の、一日1600kcal、塩分10gってどんなのよ、

なんて考えるよりカラダで理解するっきゃない。

この昼配膳を一瞥(いちべつ)して、大盛りご飯と汁やなと思いきや(ワタシ近視)、

目を凝らしてよくよく見ると何じゃこれ！一瞬絶句、

でもってしどろもどろになって仕舞った。

おお！ランチに、う、うどんやないか、何やてかうどんってか！うどんとは！

うどんかいな！へえ、うどんですか、病院やのに！

「かけうどん」で塩分7gって教わったばかりやのに、じゃなかったの。

真逆(まさか)こんなところでうどんが食べられるとは、

いや食べさせられるとは。

この時ワタシは、垂幕(すいばく)のなかでうどんという言葉が5度ほど発したか。

でさて、ついでに物申せば、

「ぶっかけうどん」は何で大根おろしを付け合わせるのか、

以前から釈然としないている。戦中・戦後の食べ物みたいじゃないか。

何はなくとも原材料の小麦と大根だけはあったからな。

まそれは兎も角、副菜は千草焼き(厚焼き卵)とナムル(野菜サラダ)だ。

妻(さい)、その様子を見ていて、

(o^^o) 減塩うどんやな。

(°∩°) へ、そんなものあるんかいな。

(o^^o) さあ知らんで。

TVによると、拘置所の弁当(官弁)は一日2250kcalだって。いいもの食ってるんだね。

## あん餅うどん

---



### あん餅うどん

日曜日、友だちと連れだって観音寺『かなくま餅・福田』まで遠出したかみさん。

かみさんによると、餅屋さんが始めたうどん屋ということになっているが、

ホントのところどうなのかはっきりしない。

食後のコメントは「一番は餡餅で粒あんが美味かったなあ、

二番がうどんではちもちもったり、三番のダシはさっぱりやで」と

複雑なコメント。連れたちの口中味はいかなることに・・・。

お土産に餡餅を三個買って帰ったが、

その夜ドーターたちと食事をした時、お土産に渡していた。

二日経ったきょうになって「一個残しとくんやったなあ」と少し未練が。

## ラーメンの完成形

---



### ラーメンの完成形

さて【あさひの】の店名は、

朝日の輝くさまを表した枕詞から名付けたのか、

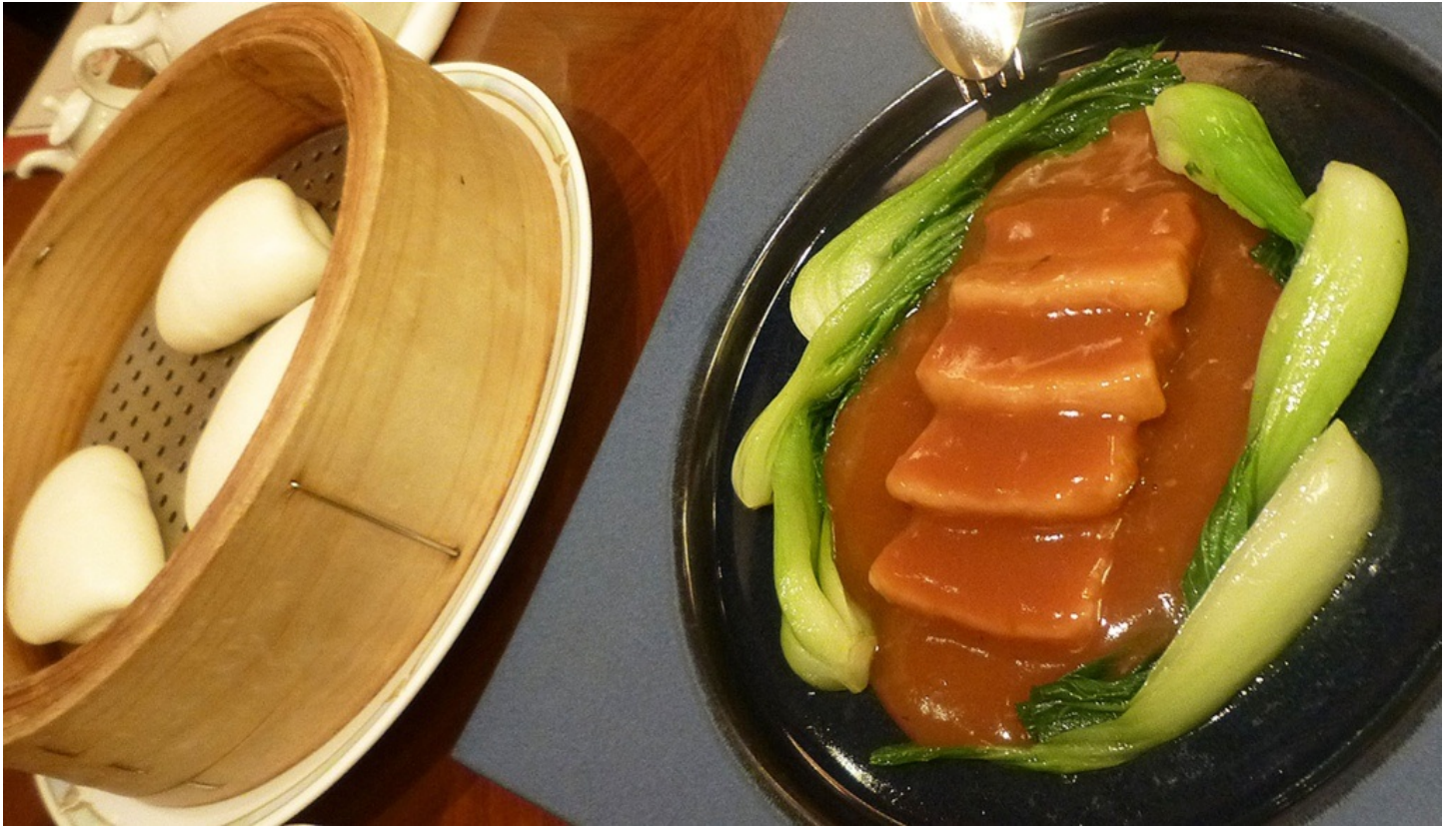
などと考えながらいただきました。

・ ・ あっさり、しっかり！としたスープと麺、

ほぼ完成形だ、ここのラーメンは。

讃岐ラーメンという訳ではないが、個性あるスープと麺、

チャーシューにもこだわり。 ラーメン...530円（2015年現在）



うごめく蒸しパン

元旦、恒例のマイサン夫婦との会食。

正月一日ともなるとこの店も開いていない。という訳でもないが、

ANAからJRに代替わりして、店名が『桃煌』（とうこう）になってからも

ここの中華へはたまに食べに来る。

さて新年の挨拶と乾杯を済ましてから料理が適度な手順で運ばれてくる。

でこの一品『豚肉煮込みと蒸かしパン（中華蒸し饅）付き』といったセット。

ウェイターが蒸籠（せいろ）の蓋をとると『蒸しパン』が、

むくむくっと動きだした！それを見たかみさん

「うわっ蒸しパンが動きよるで、開き始めたわで！」といたく感動。

とろっと煮こまれた豚肉を、ふか〜っと蒸された饅頭みたいなパンで

挟んで食べるのだが、肉4片、パン3個、数が合わない。

チンゲンサイの彩りがいい。

## 優れているね、フランチャイズ食堂

---



## 優れているね、フランチャイズ食堂

休日の夜、“そとメシ”から帰ってきたものの飲み足らず、階下で一人二次会。

今夜は妻（さい）と、飯・汁・おかずア・ラ・カルトを選べる

『フランチャイズ食堂』（大きめの一膳飯やさん）で、飲みがてら食べてきた。

一時は雨後の筍のごとくオープンした“夜も開いている飯やさん”、

あっという間に淘汰されて残ったのは『フランチャイズ食堂』だけに。

・・・大手だけにマーケも抜かりなく、

おかず類は地方人の味覚に合わせているんだとか。

たまにはそういったのを忘れて『浪速食い倒れ篇』や『鹿児島烈風篇』、

『北陸怒濤篇』とかいったおかず、つくっちゃってもいいよ♪

寒い日はうどん日和だね♪♪

---



寒い日はうどん日和だね♪♪

「正月から（正月も）うどん食べとらんわで！」と細君が吠える。

じゃあと八幡通りの【誠】へ、生憎の臨時休店。

「あんたこんなん多いなあ、たまに行ったら休みとか」

さらにトンネル下の【さぬき麺業】へ、細君の運転でクルマを走らせる。

うどん屋さんのカレールウはこうだ、しっぽくの野菜は大きめに、とさすが老舗。

「温まったわで」と細君。



ご飯のお供

昨夜のフランチャイズ食堂、締めうどんを注文したが。

究極の食堂系かけうどんだ、汁代わりの意味合いが強く感じられる、

稲庭うどんのように細くしなやかな麺と、旨ダシ！

讃岐の剛麺だとかうはいかない、ましてやセルフうどんの手抜きダシでは。

・・・トッピングは備え付けをお好みで、と従業員おばちゃん。

最初、乾麺じゃねえの！と思ったが、

かみさんが従業員さんの作る手順を眺めていたところ、麺を茹でていた。

・・・よってこれは半生麺だ！

飯やのうどんとセルフうどんやのうどんは、違って当然。

鯰（なまず）は細麺好きなのだが、つい食べすぎる嫌いがあるので控えている。

216円（税込）だ。



## ネギ好き

---



### ネギ好き

すっかり街に定着した感のあるフランチャイズ食堂、

なにはともあれご飯とお汁（味噌汁&豚汁）は美味しい！

でこの味噌汁、ネギの切り口が瑞々しくてメチャ旨！だったという話。

食堂のおばちゃんの包丁さばき、かなり熟達しているぞ。

・

なにはともあれ、を初めて使った・・・それだけだ。

ずっと以前、ネギを使わないという方針の老舗うどん屋さんがあった。

なんでなら、ネギの香りと薬味感が料理の味を損なうんだとか。

それちょっとばかり狭量すぎやしませんか、料理人さん。

ネギ好きのことを忘れてやしませんか・・・と憤慨したことがあるよ。

・

鯰（なまず）はネギ好き／熱々のお味噌汁 79円（税込）



行列ができる店

妻（さい）とマイサンの三人で、

ほぼ一年ぶりに人気のうどん店『はりや』へ。

所要時間、往復で1時間20分、

膚寒いなか表で30分、中へ入ってさらに20分・・・。

お腹が空きすぎて途中立ち眩みが、

といった苦勞をしてまで食べた《きつねうどん》は旨かった、

煮染めたアゲもダシも！

そりゃそうだ、こんだけ待たされるとなあ。

かみさん《天麩羅うどん》、

マイサン《かしわ天ざる》（ふっくら鶏天がゴロツと5個）。

・  
鍼灸（しんきゅう）院みたいな名前のうどん屋さん、

店名を『はりや』というのだが、大将の苗字か知らん。

とすると『針谷』『張谷』『播谷』あたりか。



おととせんべい

ときとして太古の化石、ときとして夜店の焼きせんべい、

一幅の絵画を思わせるときもある。

・・・讃岐・高松『おととせんべい』（象屋元蔵\_きさやもとぞう）、

一枚として同じ表情を見せない。

食べずに額装しようか、などと。

:

象屋・・・どうしたらこれを『きさや』と読ませられるのか、と調べると象の古名・古称だと。かなり昔の日本人たちは、彼の動物を象（ぞう）と呼ばずに象（きさ）と呼んでいたようだ。で、どの昔まで遡（さかのぼ）ればそうなるのか。

先日の食事会のとき、

マイサンの嫁さんからかみさんへ諸々感謝のプレゼント～♪♫♪

象屋元蔵 <http://guide.travel.co.jp/article/5704/>

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



Raison D'être

新聞の顔とも云うべき一面のトップ扱いで『うどん値上がり』の記事。

いくらうどん県でも悪のりしすぎじゃないのか、

とネットで野次が飛び交っているものの、

「喧（やかま）しいわい、これが地元紙の使命じゃ、

レゾンデートル\*じゃ！」と、当の新聞社（編集室）の鼻息は荒い。

いいんじゃないか・・・多分そういうことだから。

\*【Raison D'être】：存在意義

：  
本日朝、かみさんが「やっぱり値上がりしとるんやで」と新聞を見せにくる。

（かみさんは常々、かけうどん一杯（小）の値段に五月蠅い。

図に乗った値上げをせんとして！といった意味合いでだが)

一面記事、それもトップ扱い・・・すごいぞこの新聞社の立ち位置、

株価下落や北朝鮮のミサイル発射など傍（かたわ）らへ追いやって。

地方紙のやるべき事はローカルニュースの掘り下げ、

追跡にあることが本分であると信じて疑っていない。・・・恐らく正解だ。

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



三越のタイムセール～♪♪

三越地下の食料品フロア、

夕方タイムセール（半額～30%OFFなど）が人気。

料理のレベルが少々高いので、時間になると大賑わいの様相を呈している。

近ごろは京都の老舗料亭の『美濃吉』が撤退して、

新居浜だかの料亭『即今』（そっこん\_今でしょ!といった意味）が入っている。

さて今夜は三越地階気分、頃を見はからってチャリでひと走りするSAI。

で今ごろは・・・などと時計を眺めつつツイッターをして待っていた。

腹減りのちょうどいいタイミングで帰ってきたSAI、

「新作があったわで」「タイムセールの時間になったら、



従業員の人たちが新しくお弁当や惣菜を拵（こしら）え始めるんや」

「タイムセールも商売なんやな！」と。

でいろいろ買ってきたよ、懐石弁当、釜飯弁当、お惣菜などすべて半額で。

・・・「この茶巾包み、生菓子やろ、貰うで！」

包みをほどくと『抹茶大福』、いやいかにも美味しそうに食べるSAI。

その他、「釜飯てどこが釜飯やの、具が入ってないわで！」

「この苦〜い菜っ葉なんやの!？」などと、クレーマー状態。

苦い菜・・・印刷シールを見ると『青菜』とあるが、それは菜っ葉の総称だよ、

もしかして高菜（たかな）か、それにしてもあく抜きしとくべきじゃないの!?

不味すぎたのは『無花果の天麩羅』、バツカじゃないの、やり過ぎだよ!

でもま、半額だったらいいよ、近ごろ市井（しせい）\*もいい味つくっているけど。

・・・しかし『落（ふき）』ってなに、

相変わらず和食の添えとして重宝されているようだが、私は美味しいと思わない。

市井（しせい）\*コンビニ&スーパーのお弁当

## 砥部焼

---



### 砥部焼

どんぶり鉢、砥部焼やで、一鉢1,000円以上するんや。

ん旨いなあ、おか泉に勝ってるわで、出汁（だし）、

うん旨いなあ・・・あれ全部食べてしもうたわ、

あんたの味見にちょっと残しとこと思ってたんやけど、まええがな。

と妻（さい）、このうどん久しぶりだったか、完食していた。

：

砥部（とべ）焼、どんぶりを口にした時に唇を一つ挟んだような、

ぽってりとした厚みがいい。

有名うどん店のどんぶり鉢は大概がこの焼き物だ。

珈琲カップにもこの程度の厚みと温かさが欲しいんだよな。

：

写真は『さぬき一番』の野菜天うどん。

天麩羅は、露地ものの出荷が始まっている“茄子”、

定番の“南瓜”“人参”“平甲子”“獅子唐”。



### お酒と臓腑の話

「酒が六臓五腑に沁み渡るう〜っ♪」

もとの熟語は『五臓六腑』だが、『腑』のどれかが『臓』に昇格している。

・・・もしかすると昇格したそれって『胃』なの!?

そう、『胃』は『腑』だがお酒をダイレクトに受け止めてくれる、身近な内臓。

常々「お酒を感じやすいのよワタシ!」と言っている、

といった理由からこの場合『六臓五腑』になった。

で、そもそも「五臓六腑に沁み渡る」の“五臓六腑”ってなに?

文献をネットで紐解くと、五臓は『肝、心、脾、肺、腎』、

六腑は『大腸、小腸、胆、胃、三焦、膀胱』であり、

これを東洋医学では内臓の総称としている。

見慣れない『三焦』（さんしょう）の単語はリンパ節のことだとある。

一方『膀胱』をも『臓』に昇格させた

「酒が七臓四腑に沁み渡るう〜っ♪」といった表現もありで。

これは起承転結を挙げるまでもなく、

沁みて落ちていく先が『膀胱』という理由から。

最初の一杯が喉を通ると、

脳が「おお〜い、酒が寄せてくるぞ〜！」と伝達を発する。

すると瞬間、『膀胱』がお酒の奔流をイメージするのだ。

:

美味しい酒にはQ u a n t i t y (量)がある、

のど元を過ぎていく長さ、胃の腑に落ちる重さ(例)、といった風に、

お酒の飲み口をレトリックするのに『胃』は欠かせない。

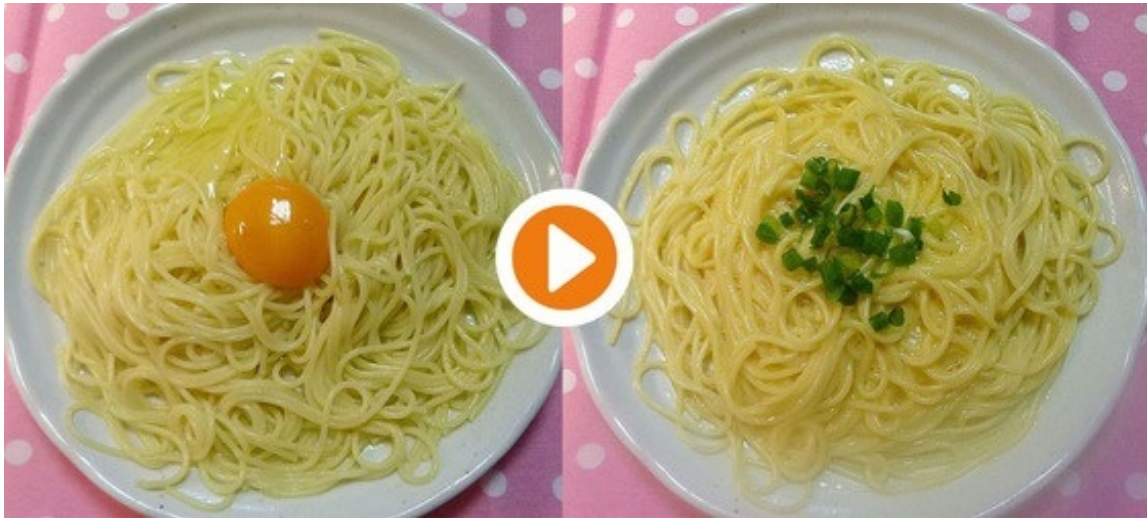
軽やかに落ちていく放物線、などと・・・それは『膀胱』も然(しか)りだ。

\*沁み渡る=染み渡る

P h o t oはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。

## 釜玉 f u カルボナーラ

---



### 釜玉 f u カルボナーラ

かつて『釜玉うどん』を、讃岐 f u カルボナーラと表現した人たちがいた。

じゃあそれ、パスタでつくってみようやということになり、

今夜は S A I にオーダーして釜玉 f u カルボナーラ。

材料は『塩、コショウ、オリーブオイル、生卵』だが、

どうなんだうめえのか？

:

生クリームなしで、あっさりテイストでうめえわ！

・・・こんどはベーコン、椎茸、玉ねぎを入れてみようか。

2～3日ほどしてファミレスで『カルボナーラ』を食べた、

やはり本式はしっかりとした味わいだ、けど生クリームは好きじゃない。



春彼岸

...そやな、いつもよか2週間早いなあ。(小大将)

...そうかいな、とすると3ヵ月に一遍散髪やってるんかいな。(私)

...そや、そやで、ははは。(小大将、ムダな笑い)

本日の、散髪やの小大将(大将の息子)さんとの会話。

この週末は春彼岸だが、

あすから19日の土曜まで天気がくずれるという予報なので、

昼から10里(約40km)の道のりを駆けて墓参りへ。

その前に、いつもよりもちょっと早めの散髪へ、6月には姪の結婚式があり、

かみさんの計算によるとここ数日でいかねばならない、とのこと。

なるほどいい計算、これで式前に散髪すると都合がいい。おお涼しいぞ坊主頭。

墓参りの帰りは、お約束のまるがめボート。あいにく本場ナイターはなく、

『桐生』(きりゅう)『蒲郡』(がまごおり)の場外発売のみ。

実演販売の天麩羅は場外ダイレースからの作りおき、なるほど客もまばらだ。

と向こうの席でおじさん3人、ワインボトルを置いてゆるゆると食事をしているよ、

愉しそうだな、フライものやらおでんやらをテーブルに並べて、予想談義か。

で私はというと中継モニターでレース観戦。

1周2号艇が先頭、2周ターンマークを回ってようやく2着確定、2=4 Getや!

と思ったが、右上に『桐生』のスーパーが・・・なに!?

Betしてるの『蒲郡』だよ、う!

といった外れ舟券の嘆きは寶(たから)缶ハイボールに聞いてお呉れ。



奇しくもこの日、かみさん18歳の誕生日。（年齢詐称が過ぎるだろ！）

ところで、『桐生』『蒲郡』が列島のどこに位置するのか、ついぞ識らない。

ノー和了（ほーら）のまま帰途についたが、いつ食べても蓮根の天麩羅が旨いなあ。

## 投票初日

---



S A I と期日前投票（初日）へ、

久しぶりに立ち寄った『食堂ゆき』、旨かった！

夜はたまたま“日テレ系”のニュースショー、

投票初日で衆院選の大勢が判明したような言い方、鉄面皮に議席数まで。

・・・真逆、TV乞食の戯言（たわごと）じゃないよね。

:

S A I と【二人分】

ピーマンと筍細切り炒め

春雨サラダ

マンバのけんちゃん

レンコンと竹輪など煮付け

きんぴら大根

具だくさんの味噌汁（里芋が沈んでいる）

：

味付けが優れていて日本酒にも合うが、午後3時ぐらいで店を閉める。



葱テロ 2008

定食やどんぶりモノに沢庵の漬けものが添えられるが、

ほんの二切れか三切れ、いつも物足りなさを感じる。

その昔、沢庵漬けサービス！という飯やさんが、町のそこそこにあって、

テーブルに大皿に盛られた細く刻んだ沢庵が置いてあった。

大いに繁盛したが消費量が半端なく、

またおかずの売れ行きに影響したという訳からか、しだいに姿を消した。

ご飯に沢庵といえば、うどんの薬味としてなくてはならないのがネギ、

大方のセルフ店では無料、好みでかけ放題だからストレスを感じることはない。

写真のうどん（小：230円）は、人気のセルフ店のもの。

私の好みから言わせると刻みネギ（0円）に力点があって、

瑞々（みずみず）しい切り口から香りたつ薬味感がいい。

季節メニューかどうか、玉ねぎを彩る桜エビのかき揚げ（130円）も美味である。

で、そのうどん屋さんにマフラーを忘れてきた。

帰ってきて首回りが寂しい、あっそうだよ！食べるのに邪魔だからと、

隣の丸パイプ椅子の上に置いたまでは覚えている。

電話をすると、忘れ物置き場の方からだろうか、

「あるでえーっ」と店員さんの大きな声・・・うっ、うろん！

：

讃岐うどんのフリートッピング『刻みネギ』、さらに山盛りにして、

お代わりを繰り返すとテロ行為と見なされて店から叩きだされる！

『おろし生姜』もフリーだが山盛りにする人を見かけない。

牛どんやのフリートッピング『紅しょうが』、

これを牛メンが見えないほど山盛りにする人がいるそうだが、

これも同じく見かけたことがない。

：

テロ行為

<https://blogs.yahoo.co.jp/axros03/48263740.html>



ラーメンとうどんの話

店名の『あさひの』は、

“朝日の”であり「笑み栄え」にかかる枕詞が由来だ、と聞いた。

店名は、どんな名前を付けても評判で輝いたりくすんだりするモノだから、

とりあえず『あ』でもいいのだが、歴史や気概を込めるのはよいことだ。

お昼は、味の記憶に誘（いざな）われて『あさひの』へ、久しぶりである。

このラーメンは“多分”魚介系\*、

麺は細めで喉の通り、ダシの絡み具合もいい。

久しぶりに来たが、

頑（かたく）なだったチャーシューが、しっとりと柔らかく、

濃いめの味わいに変容している。これは進化と呼ぶべきなんですよ。

：

\*セルフうどんばかりの毎昼だったから、

うどん（麺）の良し悪しは分かるがダシまではといった、かなりな味オンチ。

さらにラーメンは、食べ付けないこともあり、他人の評価が頼り。

：

でその、セルフ“讃岐”うどんは、歯ごたえ、舌ざわり、口腔内で躍るとき、

さらに喉を滑りおちるときの感触ぐらいでしか味を表現できなかった。

セルフのノレンを掲げたうどんや（もしくは製麺や）はダシがおざなり。

打ち立て、（釜から）揚げたて、

（冷水で）締め立てを客に提供することだけが、店主の矜持（きょうじ）。

うどんは舌より口で味わえ、そこのしょう油をかけて食べてくれ、

薬味のネギぐらいは刻んどくから、だった。

何度「どうや、いまできたとこや、うまいで！」という

主人の自慢顔（どや顔）を見せられたことか。

一つ書き忘れていたが、セルフ系のうどんやは、その昔かなり安かった。

今は、サービスと味が同じまま、どの店も価格が人並みになった。

そのお蔭で跡を継ぐ人（二代目、継承者）が増えた、といいことづくめ。







## お袋とSAIの『麴からし漬け』

歯ごたえが良いのは瓜がダンゼンである。

ハシリの時季になると大量に出まわる胡瓜、これも歯ごたえが好きだ。

次に定番は茄子。もとはお袋がつくっていた『茄子の麴からし漬け』が基本、

子どものころは、漬けてすぐの、ツン！と鼻に抜ける峻烈な辛みが苦手で、

ほどよく辛みが飛ぶまで食べないで待っていたものだ。

お袋の書き残していたレシピから辛子をちょっと控えて、

食べやすくしてあるのが、SAI手製の麴からし漬け、である。

麴そのものがウマイので一緒に摘んで食べている。

作り方は（ステップが）シンプルである。

①.胡瓜を水抜き ②.麴辛子と合わせる ③.ネスカフェ瓶に保存

ネスカフェ瓶に保存するというのは、お袋の時代から変わっていない。

程よい大きさ、広口で出し入れの使い勝手が良く軽量、

母と義理の娘（息子の妻と義理の母）、二代にわたって重宝している。

:

余談だが母の名前は、サワエ、（サワエ）、サザエさんと一字違いである。

（これはほんのちょっと前に気づいたことであるが）

昭和20年代から30年代、長谷川町子さんの筆が走っていた時期、

サワエさんもサザエさんと同年代、もしくは近かったのではなかったか。

母がよく、移動図書館で『サザエさん』の単行本を借りていた記憶がある。



### 大根てっぱい

11月の水曜日、SAIと食堂ゆきでお昼。『大根てっぱい』（酢味噌和え）、

ことしの大根はよく育っている、

瑞々（みずみず）しい突きくちとシャキッとした食感が、それを物語っている。

口に含むと突然、熱かんを飲（や）りたくなった～♪

ということで2人前お持ち帰り用に包んでもらったのだ。

：

でさて夜は、熱かんで『大根てっぱい』。

S A I、「あ、やっぱり `ゆず、`が入ってるわ、かおりが違うと思ったら」

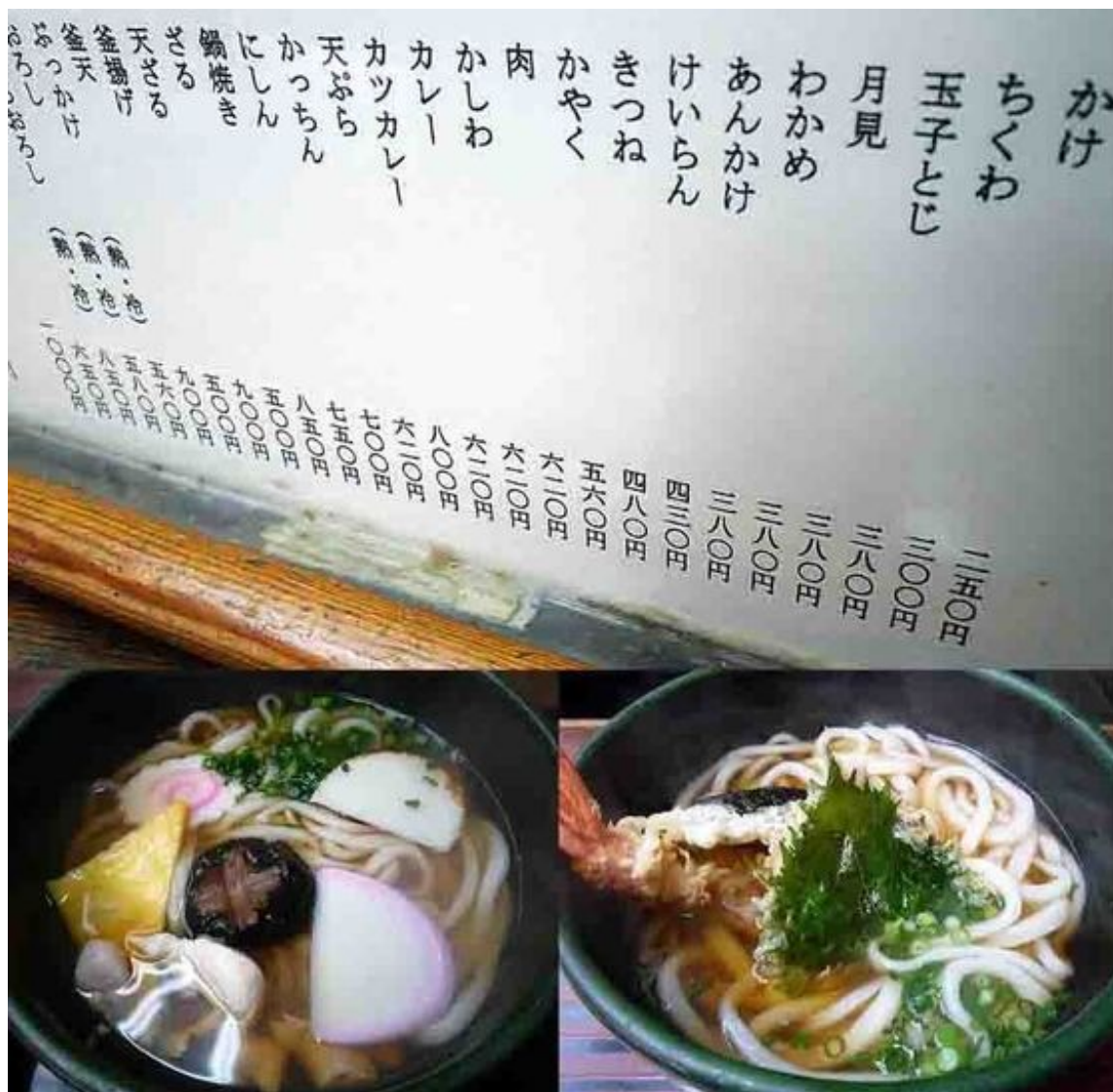
「さかなは `サバ、`やな」・・・とツイートしたものの、

確か `てっぱい、`は讃岐の郷土料理名じゃなかったかとググると、違っていた。

京阪神にもその名前の料理があった。

写真=①.チンジャオロース風 ②.マヨサラ ③.ゴーヤ炒め ④.大根てっぱい

## 老舗のチカラ



### 老舗のチカラ

どんぶりメニューも充実。

老舗店ながらセルフ並みのお値段、かけ250円。

『かつちゃん』（いわゆるチカラうどん）は餅のせ、

『あんかけ』は、ショウガの効いたトロミ出汁（だし）が、う、うまい！

20年以上前に一度食べた舌の記憶がまだまだ強烈にのこっている。

にしんうどんやうどんメニューと同じそばメニュー、どんぶりもある。

余談だが、どんぶりメニューのある店はオイシイ、という持論を持っている。

:

写真はかやくand天麩羅うどん

高松商店街・西入口『三福』（兵庫町） 2018.12



### 冬のうどん歳時記

寒気が訪れて、すっかり、しっぽく、打ち込み、鍋焼きの季節になった。

：

先日食べてかなり感動した、

カドのうどん屋さん（めんさ：磨屋町界限）の『しっぽくうどん』を、

フェイバリット・リスト（お気に入り：favorite）に入れたS A I。

本日昼前に近くの歯医者さんを予約している拙（せつ）を見越して、

すでに朝から昼ご飯の予定に入れていた。

ちなみにS A Iはしっぽくうどんフリークでもある、

ゴロツとした大振りな里芋が入っていれば、それだけで評価が高い。

：

といえば思いたす。数年前、大窪寺・門前店の打ち込みうどんが

オイシイ！というネットの噂につられて、

紅葉狩りついでに遙々（はるばる）出かけたその時、

小鍋で供されたのが鍋焼きうどんですらないかやくうどんだったことを。

そもそも打ち込みは『半生うどん』から、鍋焼きは『茹でうどん』から、

いずれも鍋で煮こむもの。

そのあとどうにか、老舗うどん店で

本式の打ち込みうどんを食べることが出来たことなどを含めて、

食べ物の記憶は未来永劫続くようだ。

美味しかった！に加えて、騙された、裏切られた！ことが特に。（怒）

:

ここの『しっぽくうどん』はひと味違う。

具材だけあとノセでなく、注文ごとに具材を出汁でひと煮して

うどんにかけてあるのでオイシいわで〜♪とSAI。

2018.12

食のストレス、またぞろ！

<https://blogs.yahoo.co.jp/axros03/45964577.html>

これが`打ち込みうどん、だよ！

<https://blogs.yahoo.co.jp/axros03/45965200.html>

味噌煮込みうどん

<https://blogs.yahoo.co.jp/axros03/45975144.html>



う、うろん！

---



強いられた県民性

共通の話題はうどん。

蘊蓄（うんちく）の一つも語れないと

村八分にされるってホントなんだぞお〜！と、

朝っぱらから近所の製麺屋でうどんをお代わりするおっさん、

うっろんが喉に！

死因は窒息、あすは同行が執り行う葬儀、

お非事（ひじ）の汁椀は勿論、湯だめうどん。 #twnovel

:

### 三大うどん

日本三大うどんといえば『讃岐うどん（香川）』『稲庭うどん（秋田）』、もう一つのポストを『水沢（群馬）』『博多（福岡）』『五島（長崎）』『きしめん（愛知）』で争っている。讃岐うどん以外は、旨ダシがからみやすい柔らかめ麺で、ご飯のお供の意味合いが強いというので、一度食べてみたいぞ。

:

### 乾麺のこと

乾麺でざるといって「小豆島素麺」「三輪素麺」「半田素麺」とともに、忘れちゃいけ

ないのが、「冷や麦（讃岐切り干しうどん）」。うどんより細く素麺より太く（直径1.3mm～1.7mm）、記憶によるとそれらよりも安い、ということ。・・・食べ応えのある、食べやすい太さだから温麺にしても。

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。

## ところ変われば、うどん変わる

---



### ところ変われば、うどん変わる

福岡・博多はラーメン圏とばかり思っていたら「うどん店」の方が多いのだと。

中国大陸に近いこともあり、

福岡はうどん伝来の地としてPRされている。

讃岐・香川では、弘法大師が日本で最初に製法を持ち帰ったと謂われている。

630年から始まった遣唐使。

中国へは、日本・百済連合軍と唐・新羅連合軍が武力衝突した

『白村江（はくそんこう）の戦い』（663年）で唐・新羅に敗れて以降、

海路が変更されて、

大阪＝瀬戸内海＝博多＝海路（百済沿岸から東シナ海）への

大陸ルート、がとられた。

弘法大師が何度目かの遣唐使船で海を渡ったのが804年だから、

讃岐・香川より福岡・博多へのうどん伝来が早かったのだろうと推測される。

一度は食べてみたい福岡・博多のうどん、

そのなかでも全国的に知られている「資さんうどん」を。

福岡・博多のうどんが柔らかいのは、

締まっているよりも麺の（表面）体積が大きくなってお腹が起きる、

加えておつゆ（ダシ）が麺によく染みていいじゃないかということだ。

一方、讃岐うどんがかたくコシがあるのはなぜかと問われると、

腹持ちがするからだけでなく、`口腔味、が愉しめる（持論）ということか。

:

口腔味=口の中で麺が躍り跳ねる、食感のこと

Photoはネットから無断転載。不可の場合はご一報を。



わかきつ

若い衆が切り盛りする、人気の一般うどん店『風月』に

〔わかきつ〕なるうどんメニューがある。

〔わかめ〕と〔きつね〕のコラボメニューだが、ヘルシーかつ奥深い味わいで、

なかなか相性がいい。

ある日、大の場の一般うどん店『いずみ屋』でこれをオーダーしたのだが、

「ああ **きつわか** やね」と返された。

このおばさん、頗る偏屈と見た。

で久しぶりの本日昼、『いずみ屋』で二度目の〔わかきつ〕をオーダー。

相変わらず、元気な浜のおばちゃん連中が切り盛りしているのだが、

そのなかでもボス格のおばちゃんが調理担当に、

「わかめが先やで、その上にきつねや」と、トッピングの順番を指示。

じゃあやっぱり [わかきつ] じゃないか。

:

紺屋町『風月』

<http://blogs.yahoo.co.jp/axros03/41957273.html>

2009.7



トロンプ・リュウ

街の食堂で『里芋煮付け』（おかず皿）を食べていた。

「あれ、こんにゃく（団子）やんか」「ほれこれ、ゆで卵やわ」

「里いも2つ、種類が違うで」「なに、鶏ムネ肉かいな」・・・とSAIと。

:

煮合わせちゃうわ、似合わせやわ。

これは、さといものトロンプ・リュウ\*やあーっ、

と彦摩呂。 \*騙し絵

:

近ごろの『食堂ゆき』は以前に増して賑わっているのだ、それも連れだった女性が目立つようになった。向かいにあるクルマ会社から来ているのか、それとも近くの官庁からか。

ここに来ると、いまが旬の素材\*を知ることができて、かつレシピの発見がある。ときどきマスターと「これなんですか?」「春菊です」といった問答や、「これなんやろか」「さあ」と、首を

かしげながら食べていると、奥さんが「それ、& (\* =) ですよ」などと教えてくれる。

\* 野菜は、ハシリ（走り）、シュン（旬）、ロジモノ（露地物）の順に出まわる。旬の盛りには仕入れもリーズナブル、家庭でも献立によくあがるようになる。よく調べていないので確かでない。