



手打うどん 高砂
 住所/港区港陽1-8-11
 TEL/052-661-5554
 営業時間/11:00 ~ 14:00 (13:30L.O.)、17:30 ~ 20:30 (20:00L.O.)
 ※営業時間が異なる場合がございますので詳しくはHPをご覧ください。
 定休日/日曜



桜の花びらを模した
 桜えびのかき揚げと
 かけきしめんの絶品コラボ

桜きしめん 1,400円(税別)

なごやめしのルーツを探る

きしめん

数ある「名古屋めし」の中で最も古いのがきしめんです。平打ち麺やたまり醤油を使つたつゆ、具材などは江戸時代の終わりから明治時代初期には出来上がっていたといわれています。

その発祥や名前の由来については様々な説があります。例えば「雄麺」説。これは江戸時代に尾張藩の殿様が鶏肉入りの「雄麺」を好んで食べたという説です。ほかにも紀州藩の殿様が献上した「紀州麺」説や「菓子麵」説も、「菓」とは「碁石」とのこと、碁石の形に抜いた麺が中国から伝来し、後に平たくて長い麺になつても名前はそのまま残つたという説です。しかし、これらには裏付けされた史料がなく、定かではありません。

大衆文化の多くは自然発生的に生まれています。きしめんの詳細が不明なのは、大衆によつて育まれ、今も昔も大衆のものであるがゆゑのことでしょう。

名古屋市港区
 手打うどん 高砂

透けるほど薄い麺から
 想像できない
 もっちり食感！



2代目店主の堀江高広さん

「キ」しめんの美味しい店は？と、県外の人に尋ねられたら、皆様はどのお店を薦めるでしょうか？えっ!? 駅のホームにあるお店？ たしかに美味しいですよ。私もよく薦めていました。しかし、5年ほど前、昔ながらの麺類食堂で手打ちのきしめんを食べたから、考えが大きく変わりました。以来、美味しいと評判の店を食べ歩くようになりました。

今回紹介する港区で1958(昭和33)年創業の「手打うどん 高砂」もその一つです。初めて訪れたとき、「えびおろしきしめん」をいただいたのですが、あまりの美味しさに言葉が失うほどの衝撃を受けました。完全に他の店とは一線を画していました。

とくに麺の美味しさには度肝を抜かれました。向こう側が透けるほど薄いのに、噛んでいる歯を押し戻すほどの弾力があるのです。讃岐うどんのような強いコシではなく、もっちりとした食感。これが手打ちきしめんの醍醐味なのです。

「厚さは1ミリ以下です。生地を延ばす台の木目が見えるくらいを目安にしていますが、麺棒に巻いたときの、手に伝わってくる感覚でもわかります」と、店主の堀江高広さん。

今回、かけきしめんと静岡・駿河産の桜えびを使った大きなかき揚げをセットにした、春から初夏までの限定発売「桜きしめん(冷)」を作ってもらいました。かけきしめんには薬味のネギが添えられているだけで具材が何も入っていませんが、食べて納得しました。麺に吸つたつゆの旨みと香りが噛むごとに口の中でガツンとはじけるのです。さらに、桜えびのかき揚げをつゆに浸すと、香ばしい風味がしみ出してより美味しくなります。これから暑くなる季節にぴったりの一杯でした。ご馳走様でした！

筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹
 名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。
 なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。
 ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

