



山本屋 大久手店 [店舗情報]
 住所/千種区大久手町5-9-2
 TEL/052-733-7413
 営業時間/11:00~21:00 (20:30L.O.)
 定休日/月曜 (祝日の場合は営業、翌日休)



味噌煮込みうどん

なごやめしのルーツを探る

味噌煮込みうどんは、かつてはこの家でも食べていた家庭料理でした。明治の初めに尾張一宮のお店で売られるようになったそうです。愛知県種類組合によると、明治の終わり頃に一宮のうどん屋さんが名古屋へ出て味噌煮込みうどんの講習会を開いたという記録が残っているそうです。そこから名古屋を中心とした地域に広がっていったのでしょう。

味噌煮込みといえは、熱々の土鍋を思い浮かべる方も多いと思います。ところが、一宮にある老舗の味噌煮込みうどん店では、井で出されます。つまり、土鍋で提供するというスタイルは名古屋で確立したのです。土鍋は冷めにくい上に、土鍋一つで調理できます。従来のものにアレンジを加えて、新しいものにするというのは、今も昔も名古屋のお家芸なのかもしれません。

名古屋市千種区

山本屋 大久手店

創業当時の味を 頑なに守り続ける 名古屋屈指の名店



専務の青木裕典さん(左)

寒い季節には
熱々の味噌煮込みうどんで
身体も心もポカポカに!!

寒

い日に食べたくなる名古屋めしといえば、熱々の味噌煮込みうどん。フーフー、ハフハフしながら食べると、身体も心もポカポカに温まります。

ところで、味噌煮込みうどんの原型は、豆味噌の味噌汁に小麦粉を練って作っただんご、いわゆる「すいとん」やぶつ切りにしたうどんを入れた粗末なものだったようです。家庭料理なので仕方ありませんが、それを熱々の土鍋で、しかも、当時は高価だった卵や鶏肉、そして八丁味噌を入れてブラッシュアップさせることで、商品として売り出したのです。

今回紹介する『山本屋 大久手店』は、大正14年に大須で創業した『山本にこみ』がルーツ。当時の大須は、遊郭や芸者の置屋が建ち並び、名古屋でも有数の歓楽街でした。人も情報も集まる流行の発信地で『山本屋』の味噌煮込みうどんは、産声を上げたのです。

「創業当時から味は変わっていません。今こそ味噌煮込みうどんは庶民の味として親しまれていますが、高価な卵や鶏肉を使っていることと、大須が歓楽街だったことを考えると、当時は富裕層が好んで食べていたのでは」と、話すのは5代目で専務の青木裕典さん。

『山本屋 大久手店』の味噌煮込みうどんは、麺の美味しさが群を抜いています。麺を噛んだときに「八丁味噌ペース」の旨みとコクが溢れ出すとともに、小麦の味と香りが口いっぱい広がるのです。こんな味噌煮込みうどんを出す店はそんなにありません。

時々、名古屋の人同士でも味噌煮込みうどんの卵をどこのタイミングで食べるかが議論になります。私は最後まで卵を潰さず、麺を堪能した後、一緒に注文したご飯の上にのせて食べます。この食べ方がいちばん美味しいと思っています。ぜひ、お試しください。

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。

