



花ごころ 緑苑 [店舗情報]  
 住所/緑区曾根2-156  
 TEL/052-624-2351  
 営業時間/11:30~14:30、17:00~21:30  
 定休日/月曜、第3火曜



御膳に鎮座する  
 エビフライの  
 圧倒的な存在感!

大海老フライ膳 1,700円(税込)  
 ※昼は1,650円(税込)

## エビフライ

エビフライは、「名古屋めし」の一つとして定着してしまいが、エビフライは名古屋というイメージが広がったのは、今から30年以上前。  
 今や大御所タレントのタモリさんが「名古屋の人はエビフライをこちそうだと思っている」と、テレビやラジオで言っていること、テレビやラジオでさんさんイジリまくったのがきっかけでした。しかも、丁寧な「えびふりや〜」と名古屋弁に変換して(笑)。  
 今ならネットで大論争が巻き起こりそうですが、当時はタモリさんに反論する人はいませんでした。むしろ、それをチャンスと捉えて、名古屋名物として大きなエビフライを出す店が増えたのです。  
 ちなみに愛知県の果物は車エビ。かつて三河湾では、車エビに限らず、数多くのエビが獲れたそうです。もともと名古屋とエビは深い関係があったのです。

なごやめしのルーツを探る

## 名古屋市長区 花ごころ 緑苑

# 大きさだけでなく エビの旨みと甘みを 堪能できる逸品



若女将の伊藤嘉美さん(左)と母親で大女将の富子さん(右)

と きどき、無性にエビフライが食べたくなること  
 があります。私の場合、岡崎や刈谷など三河方面へ出張に行った際の帰り道にそんな衝動に駆られます。そして、必ず立ち寄るのが、今回紹介する緑区曾根2丁目にある和食店「花ごころ 緑苑」です。  
 ここで私はいつも「大海老フライ膳」を注文します。日替わりの小鉢と自家製の豆腐、サラダなどが付きますが、何はさておき、まずは揚げたて熱々のエビフライにタルタルソースをたっぷりつけて思いっきり頬張ります。サクサクの衣の中からフリフリの身が現れて、噛むと口の中がほのかな甘みに包まれます。これぞまさにエビフライの醍醐味。出張で疲れた身体が癒やされます。  
 名古屋では、エビフライが大きければ大きいほど良しとする向きがあります。同じ名古屋人として、分かんなくもないですが、あまりにも大きいとやはり大味になってしまつのは否めません。しかし、「このエビフライは、エビ本来の旨みが見事に引き出されています。食材に対する目利きの良さと、衣の付け方や絶妙な火加減などの調理技術が調和しているからでしょう。」  
 「フチは、今年で創業53年を迎えます。もともとは地元で愛される喫茶店でしたが、10年ほど前、和食店にリニューアルしました」と話すのは、若女将の伊藤嘉美さん。今では彼女が自ら市場へ足を運んで仕入れた新鮮な魚介を使ったお造りや煮魚、焼魚などが好評を博しています。  
 本格的な和食メニューの中にエビフライがあるのは違和感を覚えるかもしれません。しかし、実は喫茶店時代からの人気メニューなのです。昔から通い続けている常連客も大切にしているお店の姿勢が伝わってきます。料理の美味しさもさることながら、「このおもてなしの心がお客の心を掴んで離さないのだと実感しました。」

### 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。

