



きしめん家 天むす 比呂野 [店舗情報]
 住所/昭和三花町119-1
 TEL/052-763-5200
 営業時間/11:00~14:30(14:00L.O.)、17:00~20:30(20:00L.O.)
 定休日/無

海老天とご飯、海苔
 それぞれの美味しさが
 口の中で「っっっ」!



天むす 850円 きしめん 750円
 (いずれも税込)

なごやめしのルーツを探る

天むす

天むすは昭和30年代初頭に三重県津市にある、当時は天むす店だった『千寿』で誕生しました。車海老の天むすを切つておむすびに入れて、賄い料理として食べていたのが始まりです。その後、常連客にも出すようになってメニューに加えられるようになりました。

一方、名古屋で天むすといえは昭和55年に『千寿』から暖簾分けされた上前津の『めいふつ』天むす千寿本店が有名です。しかし、当時の名古屋では天むすの知名度が低い、いや、ほとんど無名でした。窮地を救ったのは、笑福亭鶴瓶さんと春風亭小朝さん、2人の噺家でした。天むすの味に惹かれた彼らは、名古屋から次の現場へのお土産として大量に購入したのです。共演者やスタッフの間で評判を呼び、東京のテレビ局が番組で紹介しました。それが天むす名古屋名物というイメージを確立させたのです。

名古屋市昭和区

きしめん家 天むす 比呂野

先代考案のレシピを 二代目店主が 独自にアップデート



『きしめん家 天むす 比呂野』二代目店主、廣野耕史さん

天 むすは、スーパーのお惣菜売り場などでも買うことができますが、やはり専門店で食べる天むすはひと味もふた味も違います。今回紹介するのは、名古屋市昭和区山花町にある『きしめん家 天むす 比呂野』。開店したのは4年前。専門店の中では比較的新しい方でしょう。

「30年以上前、先代である父が名古屋駅の三井ビル北館で営んでいた天むす店を復活させようと思ったんです」と話すのは、二代目店主の廣野耕史さん。ところが、先代は15年前に亡くなっていて、天むすのレシピを知る人は誰もいませんでした。廣野さんは、母親や当時店で働いていたパートさんの記憶を頼りに味を再現しました。しかし、それはゴールではなく、来る日も来る日も他店の天むすを参考にしながら、先代が完成させた味のアップデートを試みたのです。

まず、海老の旨みや香りを引き出すために天むすの衣に少量の白胡椒とアオサ海苔が入っています。ご飯も工夫を凝らして、だして炊き上げたものにほんのりと塩味をつけています。

「天むすはテイクアウトが中心ですから、時間が経っても美味しくなければなりません。数えきれないほど試作と試食を繰り返してレシピを確立させました(廣野さん)」。見た目にもこだわり、2個の海老天が見えるように握っています。ふんわりとした握り加減が絶妙で、口の中でほじけたご飯と海苔の旨みがふわっと広がります。そこにサクサクの衣とプリプリの海老の食感と旨み、香りが加わり、例えようのない幸福感に包まれます。

天むすは、海老天入りのおむすびであることに相違ありませんが、おむすびの中でも別格の存在であることを実感しました。

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。

