



森田屋 [店舗情報]
 住所/東区赤塚町15
 TEL/052-931-6848
 営業時間/11:00~15:00
 定休日/日曜、祝日



シンプルすぎる
 名古屋限定のうどん

志の田うどん 850円 かつ丼 950円
 (いずれも税込)

志の田うどん

名古屋のうどん屋さんで必ずと言ってよいほど用意している志の田うどん。
 カマボコと油揚げ、ネギというシンプルすぎるビジュアルゆえに、あまりメディアで紹介されることはありませんが、志の田うどんは名古屋エリア限定の麺料理なのです。
 実は「志の田」という名称の由来は、はっきりとわかっていません。大阪府和泉市北部旧信田村(で油揚げのことを信田(しのだ、きつねうどんを信田うどんと呼ぶことから、大阪が発祥、もしくは何かしらの関係があるという説があります)。
 ほかにシノダさんという人が作ったという説もありますが、いずれも明確な根拠がありません。きしめんルーツと同じで、大衆から生まれた文化とはそういうものかもしれません。

なごやめしのルーツを探る

名古屋市東区
森田屋

赤つゆと白つゆ、 2種類を使い分ける 名古屋の麺文化



『森田屋』14代目店主、玉津亮さん

志

の田うどんは、天ぷらうどんやあんかけうどん、鍋焼きうどんなど華やかなメニューの陰に隠れるようにその名を見かけます。

「志の田」という名前だけでは、どんなうどんなのか見当もつきませんが、カマボコと刻んだ油揚げ、ネギが入ったシンプルな一杯です。かけうどんでは油揚げを甘辛く煮ていますが、志の田うどんは関西のきざみうどんと同様に味付けはせずそのまま。この素朴さが志の田うどんの魅力です。

特筆すべきは、つゆ。かけうどんやかけしめんはたまり醤油を使った赤つゆで食べますが、天ぷらや玉子となどの種ものには白醤油を用いた白つゆになります。わざわざ白つゆを使うのは、野菜や玉子を煮込んでも色が染まらず、見栄えがよくなるためです。私はそこに料理人の矜持を感じます。このつゆの使い分けこそが全国でも類を見ない、名古屋のうどん屋さんの特徴なのです。

今回紹介する『森田屋』は、創業1888年の老舗昔から赤と白、2種類のつゆを使い分けています。

「赤と白で配合を若干変えています。ただしムロアジと鰹、利尻昆布でとっています」と話すのは、4代目の店主、玉津亮さん。

ムロアジのパンチがきいた味わいとたまり醤油ならではのコクが楽しめる赤つゆに対して、白つゆは上品で繊細。ベースはほぼ同じなのに、味はまったくの別物に変わります。『森田屋』自慢のもっちりとした自家製麺との相性も抜群です。ぜひ、赤つゆと白つゆとを食べ比べて、味の違いを楽しむとともに、名古屋の麺文化の奥深さを実感してください。

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。

