

さぬきの対岸で花ひらいた児島のうどん文化



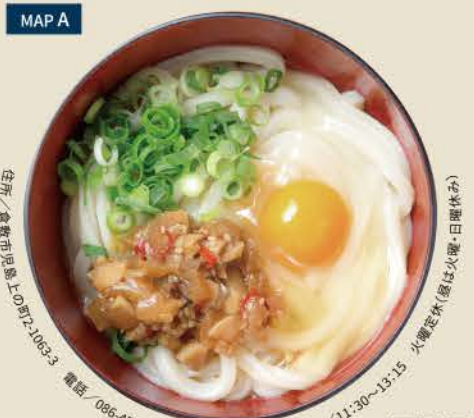
KOJIMA'S UDON 児島うどん

GUIDEMAP TO NOODLE RESTAURANT

2022年10月発行 第4版 発行/児島商工会議所



Art Director / Designer: Ryu Watanabe (after hour) Text: Yutaka Akahoshi Photographers: Hiroki Domoto, Hiroyasu Matsuo Illustration: Natsume Kano



#4 松家製麺

児島うどんで唯一、製麺所が手がけるうどん店。営業時間は朝6時から7時までのたった1時間。製麺の機械が稼働しているすぐ横で茹でたてのうどんをもらい、自分で卵を落としてしょうゆ汁をからめる。工場内で食べるのも雰囲気があるが、外席に持ち出して、早朝の空気なかで食べるのもまた格別。早起きして足を運ぶだけの価値はある。今年になって昼営業もスタートさせた。朝とは異なるメニューで、朝も朝営業にはない細断で提供。おすすめは「肉ごぼろかけ」(650円)。豚の一日の、朝と昼の2食を同じお店でというのも面白い。



#10 さぬきや

店主とのコミュニケーションは旅の楽しみのひとつ。しかし、児島の人たちは往々にしてシャイである。会話が発展しなかったとしても、そこはどうかご勘弁願いたいところだが、「どうしてもお店の人と話したい」という方にはこのお店をおすすめする。さぬきうどん修行を積んだお母さんは料理担当、娘さんがホールで配膳とお客さんとのお話を担当している。岡山弁上級者も苦戦する大島エリアの方をたっぷり堪能できるはずだ。売り切れ必至のばら寿司と、甘く煮込んだいりこ昆布のかき揚げは絶品!是非トライしてもらいたい。



#5 梅荘

1905年に児島の塩田王として知られる野崎家の別荘として建設された格式ある住宅を店舗としている。国登録有形文化財にも指定されているこの歴史的建造物、敷地に一歩足を踏み入ったらそこは別世界だ。100年以上も前の贅を尽くした非現実的空間で、紙部換で供される食事を楽しむ。これが「梅荘」のうどんである。うどんは正統で品格があるが、伝統にあぐらをかくことなく、オリジナルを追求。<えび餅ぶっかけうどん>(温1280円)はえびとアスパラと餅の天ぶろをのせたもの。それぞれの食感の違いが絶妙で、和食の奥深ささえ感じさせる。



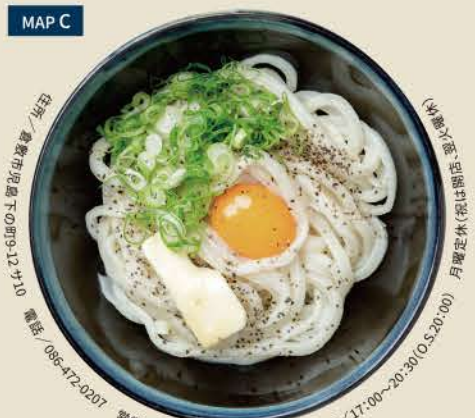
#11 ひろよし

児島うどんの懐の深さを象徴しているような店だ。なにせ、名物がく味噌煮込みうどん>なの。ご存知の方も多いと思うが、味噌煮込みうどんは名古屋の名物料理。児島から離れた地方の料理を名物としてうたう自由さ、それを許容する児島という土地柄。児島うどんはかくも楽しく、懐が深いのである。さて、この店のうどんだが、児島ではもっともコシがある本格手打ち麺。少々煮込んででもたれない。最後まで熱々のシコンが楽しめる「カレーうどん」も隠れファンが多い。夏は<ざる>(550円)か<ゆずうどん>(450円)がおすすめ。



#6 うどんの司 たかと

看板メニューは、ズバリ「しょうゆうどん」。冷水で締めた茹でたてのうどんに、自分ですりおろした大根と薬味をのせ、しょうゆをかけて食べる。もっとも正真正正なうどんであり、同時にもっとも恐ろしいうどんでもある。うどんの麺が美味しくなければ、誤魔化しようがないからだ。逆にうどんが美味しければ、これ以上の食べ方はない。1990年の創業以来、「たかと」はこのしょうゆうどんで人気を博してきた。切り盛りするのが二代目になった現在も、人気は衰える様子はない。児島に「たかと」ありの場は、瀬戸内海向こうにまで届いている。



#12 どんぱち

店主が21歳という若さで開いた店も39年が経過し、児島うどんの老舗のひとつとなっている。とにかく定食が豊富だ。メニュー表には<たきこみ定食>(790円)、<出し巻き定食>(870円)、<牛丼定食>(1000円)、<中華丼定食>(1000円)、<天ぷら定食>(1300円)など、すべてうどんが付いた定食がずらりと並ぶ。からあげやとんかつ、エビフライ、カキフライなど、単品メニューも充実しているとあって、夜の常連客をつかんでいる。もちろん、うどん単品のお客さんも多い。麺はもちもちとした食感で、若干甘めの出汁と相性が抜群にいい。



#1 ふるいち

食数には同じ店名の有名チェーンがあるが、こちらはまったくの別物。しかし、店の名物は<ぶっかけうどん>で同じ。かたや、ぶっかけをあの手この手でメニュー展開しているが、こちらは愚直なまでに直球一本。この店でぶっかけうどん>というとこれ以上でも以下でもない、極めて完成度の高い逸品だ。おなかに余裕があれば汁ものも是非試していただきたい。特徴のある味やメニューが多い児島うどんにあって、地味なうどんかもしれないが、この汁うどんは日本人にとってのお茶づけのようなもの。毎日食べても飽きがこないうまさだ。



#7 つるつる

店の入り口2カ所の、それぞれ入ってすぐのところに券売機がある。すぐに並んでしまおうと失敗しがちだ。あまりのボタンの多さに迷ってしまい、後ろの人を長く待たせてしまうものだから、焦って本当に食べたいメニューとはかけ離れた品を並びかねない。うどんと丼、さらにはそれらを掛け合わせたセットメニューや定食の種類が多さは児島随一。ここではオーダーを決めてから券売機に並ぶのが正解である。うどんはほんのりコシがあって、もちもちした食感が特徴。肉うどんの甘みや天ぷらのトッピングと相性がとてもいい。



#13 いしい

この店について述べる場合、どうしてもまず麺の太さに言及してしまふ。厚立って細いのだ。この麺の太さは、先代の時代に、老若男女の食べやすさを追求した結果だという。二代目の現在の麺はしっかりと受け継がれている。実際、その食べやすさたるや、群を抜いているのだが、それは麺の太さと表面の滑らかさ、コシ、さらには出汁との絶妙のバランスによってもたらされているのである。お昼どき、女性客や家族連れが多いのもうなずける。男性客は、ご飯かおにぎり、いなり寿司にいそべ揚げとおかずがついた定食が人気(270円~)。



#2 らくらくうどん 児島店

観光面では、昨今、児島のなかでも郷内エリアがあらためて注目されている。ことうどんに関しては郷内は熱い。その一環を担っているのが、児島線と呼ばれる県道21号線沿いにあるセルフうどんの「らくらく」。開店の11時からお客さんはひっきりなしだ。お目当てのうどんは、<かけうどん>が230円(中)。甘辛く煮た揚げ(90円)をのせてのきつねうどんでも320円とコストパフォーマンスは高い。天ぷらはエビにゴソ、かきあげやごぼろなど種類が豊富。ご飯系では塩ダレで味付けしたオリジナルの肉巻きおにぎり名物(130円)だ。



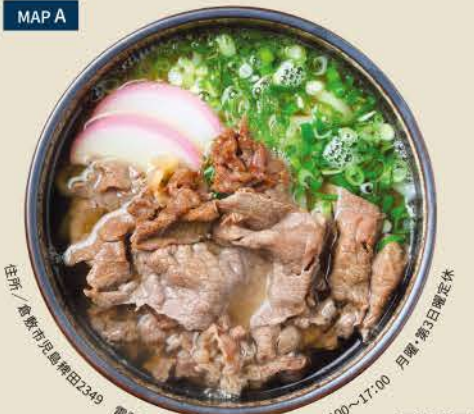
#8 田中屋

児島ローカルの間で、家族でうどんを楽しむならここ決めている人は多いという。まず、うどんだ。細麺で、やんわりと優しいコシがある。出汁はあっさり、最後まで飲み干せる。児島では珍しく、<山かけ>、<肉南蛮>、<鴨南蛮>など、そばのメニューが充実。さらには丼ものもある。<玉子丼>、<親子丼>、<天ぷら丼>、<かつ丼>など多彩。しかもどれもとってもレベルが高く、玉子は養鶏場から直送仕入れているとか。うどんと丼のセットでついつい食べ過ぎてしまうのがこの店だ。



#14 いしはるうどん

この店の名物という、まずはえびの天ぷらを語るにわけにはいかない。出汁ありのうどんでも、ぶっかけでも、器からはみ出す超特大サイズ。しかも、揚げたての天ぷらなので、箸でおさえると「ジュッ!」と音を立てる。これがお約束かのように、店のあちこちで「ジュッ!」。この天ぷらを心ゆくまで堪能したいという方には、<天ぷらぶっかけ/冷>をすすめて。衣のサクサク感が最後まで楽しめる。うどんはもちもちの美肌美人。これが濃いめのぶっかけしょうゆ汁とまことに相性がよろしい。まさに児島うどんを代表する逸品!



#3 大起うどん

児島うどんで「大起うどん」といえば、断然「肉」。<肉うどん>の完成度がひときわ高いのだ。扱っている肉は精肉店から毎日仕入れており、当然、冷凍は一切使わない。タレはうどんの出汁から作ったときに最高に美味しくなるように調味されたもの。ネギは近所の畑で店主自らが育てている。こうして完成した肉うどんをして、児島うどんを代表する一品とすることに児島ローカルも異論はないはずだ。最近、この肉と自慢のタレを使って「牛丼」(300円)をメニューに加えた(火・木・土曜日のみ)。肉うどんvs牛丼という肉対決でオーダーもアリだ。



#9 あじ道楽

児島にセルフうどんが最初できたのは1970年代半ばだった。以降、児島にもさまざまなセルフうどん店ができるのだが、現存する店で最古参は1985年創業のこちらの店。自分で麺を湯のなかに入れて温め、湯を切ってどんぶりに戻し、器に並んだトッピングを乗せて会計。そして出汁を注いでネギとてんかすを好みで載せるといっぺんのスタイルは、セルフのクラシカルな王道だ。それだけでうどんファンにはグッと胸に迫るものがある。うどんはもちもちだが、実はこのそばがかなりイケる。30年以上も児島ローカルに愛されているわけだ。



MAP 1 うら面のマップで左記エリアA~Dの所在を記載しています。各うどん店のQRコードはグループマップのURLです。スマートフォンなどで詳細地図をご確認ください。©2022 Google, ZENRIN

倉敷市児島の観光おすすめスポットは 観光・産業情報サイトをご覧ください! こじまさんぽ http://www.kojima-sanpo.jp