



MAP A
#1
ふるいち

食数に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「くっかけうどん」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「くっかけうどん」という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漬けのようなもの。毎日食べても飽きこないうまさだ。



MAP A
#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然い。その一端を担っているのが、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280円(中)。甘辛く煮た揚げ(110円)をのせてのきつねうどんでも390円とコストパフォーマンスは高い。天ぷらはエビにゲン、かきあげやごぼうなど種類が豊富。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が名物(130円)だ。



MAP A
#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。扱う牛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とからまったときに最高に美味しくなるように調味されたもの。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「牛井」(400円)をメニューに加えた(火・木・土曜日のみ)。肉うどんvs牛井という肉対決でオーダーもアリだ。



MAP A
#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たてのうどんをもらい、自分で卵を落としてしょうゆ出汁をからめる。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。2016年より昼営業もスタートさせた。朝とは異なるメニューで、麺も朝営業にはない細麺で提供。おすすめは「肉ごぼうぶっかけ」(650円)。旅の一日の、朝と昼の2食を同じこの店というのも面白い。



MAP B
#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れ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、紙部焼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〉(湯1280円)はえびとアスパラと餅の天ぷらをのせたもの。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。



MAP B
#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。もっとも正直なうどんであり、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ければ、談話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変わった現在も、人気は衰える様子はない。児島に「たかと」ありの噂は、瀬戸内の向こうにまで届いている。



MAP C
#7
つつる

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。すぐに並んでしまうと失敗しがちだ。あまりのボタンの多さに迷ってしまう。後ろの人を長く待たせし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はなれた品を選びかねない。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。うどんはほんのリコンがあって、もっとも不思議な感覚が特徴。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。



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



GUIDEMAP TO KOJIMA'S UDON



MAP C
#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と決めている人は多いと思う。まず、うどんだ。細麺で、やんわり優しいがコシがある。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。さらには丼ものである。〈玉子丼〉、〈親子丼〉、〈天ぷら丼〉、〈かつ丼〉など多彩。しかもどれをとってもレベルが高く、玉子は養鶏場から直接仕入れているとか。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。



MAP C
#9
あじ道楽

児島にセルフうどんが最初にできたのは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、棚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んで載せるという一連のスタイルは、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。うどんはもちろんだが、実はこ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 C
#10
丸亀うどん 大手門

JR児島駅から徒歩1分。児島うどん店史上最長のアクセスだ。立地もいい。すぐ目の前が児島観光港で、テーブルのある外席なら海水浴の機敏感覚で本格的なさぬきうどんが楽しめる。さて、肝心のうどんであるが、丸亀の店名に偽りなし、正真正正のさぬきうどんである。麺のガシッとした歯応えを楽しみたいなら生じょうゆうどん(400円)をおすすめする。醤油もオリジナルを使用するこだわりのようだ。しかし、かけうどん系(400円〜)のいりこ出汁のうまみも捨てがたい。いい味を出しているのだ。ともに小(1玉)を頼んで両方を食べるのが正解だ。



MAP C
#11
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。さぬきで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会話を担当している。岡山井上級者も舌戦する大島エリアの方言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。



MAP C
#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。メニュー表にはくつきみ定食(800円)、〈出し巻き定食〉(890円)、〈牛丼定食〉(1200円)、〈中華丼定食〉(1200円)、〈天ぷら定食〉(1350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。



MAP D
#13
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らないわけにはいかない。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楽しみたいという方には、〈天ぷらぶっかけ/冷〉をすすみたい。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。これが濃めのぶっかけのしょうゆ出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!



MAP D
#13
いしはるうどん

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コードはグーグルマップの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。© 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! <https://www.kojima-sanpo.jp>