

写真：永谷正樹



他店では超えられない元祖「台湾まぜそば」の味

◎「台湾まぜそば」

780円。高畑本店のほか、蟹江店や桑名店、弥富店、緑店でも楽しめる。店の前にはいつも行列だが、並んで食べるラーメンも格別だ。

麺屋はなび 高畑本店

住所 中川区高畑 1-170
TEL 052-354-1119
営業時間 11:30～14:00 (13:50L.O.)
※土・日は11:00～、18:00～21:15
月、第3火休



40 歳を過ぎた頃でしょうか。私は、あまりラーメンを好んで食べなくなりました。どうしても、食後にお腹がもたれてしまうのです。「麺屋はなび 高畑本店」が発祥の「台湾まぜそば」も実際に食べるまでは、あまり良い印象を持っていませんでした。

井の真ん中にとった卵黄を潰して、ピリ辛のミンチやニラなどの具材と麺をよくかき混ぜます。そして麺をひと口……。食欲をそそる魚粉や海苔の風味が口の中いっぱいに広がった後に、じんわりと辛さが伝わってきます。噛むごとに広がる麺の甘みが、複雑な味をひとつにまとめ上げています。麺を食べ終えてから、井に少量のご飯を入れてくれる無料の追い飯も感動モノ

筆者 Profile



フーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌「おとなの週末」(講談社)や「STORY」(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

でした。

以来、私はすっかりハマってしまい、仕事抜きにいろいろな店の台湾まぜそばを食べ歩くようになりました。そう、台湾まぜそばは、今では多くのラーメン店で食べられる、新たな名古屋名物になりつつあるのです。

この状況に店主の南山直人さんは、「台湾まぜそばが広がっていくのはすごく嬉しい。台湾まぜそばが食べられる店が増えれば増えるほど、元祖であるウチの存在が引き立ちますから」と、自信たっぷりに語りました。私も台湾まぜそばを出す店のほとんどに足を運びましたが、残念ながら元祖の味を超える店はありませんでした。

この原稿を書いているうちに、また食べたくなってきました…。