



味噌煮込みうどんから伝わる老舗としての矜持



麺を打つ5代目 青木裕典さんの弟・晃佑さん。

「親子味噌煮込みうどん」

単品は1,150円。天ぷらとミニ味噌おでん、ご飯、漬け物が付くセットは1,850円。試行錯誤を重ねて完成させた「カレー煮込みうどん」(1100円)もファンが多い。※価格はすべて税別

山本屋 大久手店

住 所 千種区大久手町 5-9-2
TEL 052-733-7413
営業時間 11:00~22:00(21:30L.O.)
定休日 月曜(月曜が祝日の場合は営業翌日が振替休日)



名 古屋めしの代表格ともいえるべき味噌煮込みうどん。冬はもちろんですが、暑い季節に汗をかきながら食べるのもまた一興です。味噌煮込みうどんの発祥は諸説ありますが、八丁味噌の味噌汁に水で練った小麦粉やぶつ切りにしたうどんを入れた簡単な料理で、どの家庭でも食べられていたそうです。「それを店で提供したのが当店の創業者、島本万吉です。当時、高価だった卵やかしわを入れたのは、より美味しく、栄養のあるものを提供したいという思いがあったのでしょうか」と話すのは、『山本屋 大久手店』の5代目で専務の青木裕典さん。『山本屋』の味噌煮込みうどんは、今から90年ほど前の大正12年頃に大須で創業した『山本にこみ』がルーツ。当時の大須は、遊郭や芸者の

筆者Profile



フリーライター&
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/>

の置屋が建ち並ぶ歓楽街でした。ゆえに、新しいものの好きの富裕層も多く、味噌煮込みうどんは評判になつたそうです。『山本屋 大久手店』では、水と小麦粉のみで打ち上げる麺や八丁味噌がベースのつゆなど創業当時の味を頑なに守り続けています。私が驚いたのは、噛むごとに小麦の味と香りが広がる麺。それもそのはず、お客さんに打ちたて・茹でたてを味わってもらおうと、なんと、1日に5回も麺を打っているのです。この作業は相当な体力が要りますが、4代目店主の青木一哉さんとともに厨房に立つ、裕典さんの弟・晃佑さんもそれをごく当たり前になさっています。これが90年以上にもわたって受け継がれてきた老舗としての矜持なのでしょう。