



写真：永谷正樹



きしめんに入められた職人のこだわりと技術力

「えびおろしきしめん(ころ)」(1,450円)。
冷たい麺は「冷やしにしんそば」(1,150円)や「手打ち冷麦」(1,100円)も人気。創業は昭和2年。
名東区名東本通や千種区日進通、猫洞、昭阳区山手通など、のれん分けした店が市内外に8店舗ある。

総本家えびすや本店

住所 名古屋市中区錦 3-20-7
TEL 052-961-3412
営業時間 11:00～翌1:00
(土・祝は～21:00)
定休日 日曜日



昨 年の春頃から、私はきしめんの魅力にハマり、週に2、3回のペースで食べています。噛むと押し返してくるような弾力のある平打ち麺。ムロアジやさば節などでとったタシにたまり醤油を合わせた、野趣溢れる味わいのつゆ。それぞれ店によって違うため、いくら食べても飽きないのです。とくに暑い季節に食べたくなるのが、冷たい「きしめん」です。シンプルな「かけ」も捨てがたいのですが、ちょっと贅沢したいときには今回紹介する『総本家えびすや本店』の「えびおろしきしめん(ころ)」がオススメです。大ぶりな海老天をはじめ、大根おろしや花がつお、刻み海苔など具材がたっぷり。

特筆すべきは、厚さ1ミリほどの麺。箸で持ち上げても切れるどころか、ゴムのように伸びるのです。これは麺を打つ際に使う塩水が関係しています。麺を茹でると麺から塩分が抜けて、ぎゅつと縮まります。つまり、これが麺のコシになります。手打ちのきしめんが切れないのは、塩分濃度の高さを物語っているのです。しかし、塩分濃度が高いほど生地が固くなるため、麺を打つのにかなりの技術が求められます。

「コシが強いといわれるさぬきうどんでも夏場でBe(ボーマン度)13〜15度といわれますが、ウチは23〜24度。さらに、生地を24時間以上熟成させるので、粉っぽさが残らない美味しい麺になります」と、店主の中山義規さん。私たちが何気なく食べているきしめんは職人のこだわりと高い技術力が詰まっているんですね。

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/>