



炭焼きの店 うな豊 [店舗情報]

住所／瑞穂区豊岡通3-40
TEL／052-851-2632

営業時間／11:00～14:00、17:00(日・祝は16:30)～21:00(20:30L.O.)
定休日／月曜(祝日の場合は営業、翌火曜休み)



鰻とタレ、ご飯。
見事な一体感を
堪能すべし！

まぶし井 3,665円(税込)

ひつまぶし

なごやめしのルーツを探る

ひつまぶしの発祥は、諸説さまざま。ネットには「型崩れした蒲焼きや切れ端の部分をもたないからと、ご飯にのせて提供した」というネガティブなものまであります。

ひつまぶしの有名店『あつた蓬萊軒』によると、発祥は明治末期。当時は鰻井の出前注文が多く、出前持ちが井を割ってしまうことがあったので、人数分のご飯と鰻を大きなお櫃に入れて届けようとしたそうです。ところが、今度は鰻の枚数をめぐって客の間でトラブルが発生。何とも名古屋らしい(笑)エピソードですが、店主は頭を抱えたことでしょう。

そこで、鰻を細かく刻んでご飯を混ぜる(まぶす)ことにしました。これがひつまぶしの名前の由来にもなっています。薬味やだし汁で食べるようになったのは、戦後からだそうです。

名古屋市瑞穂区
炭焼きの店 うな豊

半世紀も前から 人々に愛され続ける まぶし井



二代目店主の服部公司さんと息子で三代目の奨平さん

「美

味しい鰻屋さん、知らない？」と、友人から尋ねられたときに私が必ず勧めるのが、ここ『炭焼きの店うな豊』です。私が出会ったのは、もう10年以上前になります。ある雑誌の企画で、鰻を毎日食べ歩いて、その中から本当に美味しい店を探そうというものでした。

「うな豊」を注文したのですが、そのときに受けた衝撃は今でも忘れることができません。焦げる寸前の絶妙な焼き具合やバランスのよいタレの味付け、熱々のご飯。そして、お吸い物や漬物の味にいたるまで、どれをとっても完璧だったのです。その後、取材させていただいたのは言うまでもありません。

さて、ひつまぶしは昔からあると思われがちですが、'05年の愛知万博を機に市内の鰻屋さんに広がりました。そんな中、『うな豊』では50年ほど前から出していたそうです。それも、ひつまぶしではなく、井に詰めたご飯の上に細かく刻んだ鰻を敷き詰めた「まぶし井」として。

「熱々の鰻を召し上がっていただきたくて、昔から井で出しています。当時は薬味やだし汁は付けていませんでした。半信半疑で試したところ、美味しくて採用しました(笑)」と、二代目店主、服部公司さん。

ひつまぶしのように三通りの食べ方をしてもよいのですが、井ですから、恥も外聞もなく思いっきり鰻とご飯をかき込むのがいちばん美味しい食べ方だと思います。薬味やだし汁は箸休めとして考えて、鰻とタレ、ご飯の一体感を心ゆくまで堪能しましょう。

筆者Profile



フードライター&カメラマン 永谷 正樹

名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。
なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。

ブログ「永谷正樹のなごやめし生活」<http://nagoya-meshi.hateblo.jp/>を毎日更新中。

