



中華そば 高松 [店舗情報]

住所/東区泉2-20-26  
TEL/052-933-1138

営業時間/11:00~14:00(13:45L.O.)、18:00~21:00(20:45L.O.)

※スープがなくなり次第終了  
定休日/土曜の夜、日曜、祝日



発祥店を凌駕する  
魚介がまいた塩味!

中華そば 高松

台湾まぜそば(カレー追い飯付き) 850円(税込)

### 台湾まぜそば

なごやめしのルーツを探る

2008年、中川区高畑にある『麵屋はなび 高畑本店』の南山直人社長は、「台湾ラーメンを作ろうと、ピリ辛の台湾ミンチを試作していましたが、なかなかスープに合わず、失敗を繰り返していました。その日も失敗して、台湾ミンチを捨てようとした。そのとき、アルバイトの女の子に「茹で上げた麺にかけてみたら？」と言われたことがきっかけで、試行錯誤の末に完成させたのが「台湾まぜそば」です。

名古屋の人々が好む辛くて濃厚な味わいと客自身が混ぜて食べるというひと手間、昆布酢による味変やシメの「追い飯」など、さまざまなアイデアが凝縮されています。瞬く間に人気となり、店の前には大行列ができました。他店もこぞ「台湾まぜそば」をメニューに加え、今では名古屋のみならず、東京や大阪でも食べられるようになりました。

名古屋市東区  
中華そば 高松

## 日本と台湾、 インドをも飲み込む 名古屋の食文化



『中華そば 高松』の店主、杉浦正俊さん

台湾ラーメンやあんかけスパなど他店がいくら真似しても、発祥店には敵わない。私は発祥店至上主義でした。それは台湾まぜそばも同じだと思っていました。

台湾まぜそばが大ブームとなったのは、2013年頃。当時、私はいろんなお店を食べ歩きましたが、発祥店である『麵屋はなび』の味と比べて、いつも物足りなさを感じていました。ところが、『中華そば 高松』の「台湾まぜそば」はまったくの別物だったのです。

「似たようなものを作っても面白くないですから」と、店主の杉浦正俊さんは、塩味にアレンジしました。塩タレにはホタテなどの貝類や魚介のだしの旨みを凝縮させています。この看板メニューである「中華そば」(780円)にも鰹節やムロ節をふんだんに使い、昔うどん屋さんで食べた懐かしい味を再現しています。杉浦さんは和風だしのエキスパートなのです。

ニンニクと唐辛子のガツン!とくるパンチのある味の中に魚介ならではの上品な味わいを感じます。さらに、麺と具材の間に挟んであるチーズが麺をかき混ぜる際に全体に広がってコクを与えています。麺を食べ終わっても、まだ驚きは続きます。なんと、追い飯にカレーがかかっているのです。こちらは和風ではなく、しっかりとスパイスが効いた本格的な味わい。これが台湾「ミンチ」や「ニラ、ネギ、海苔」と混ぜり合うので、美味しいに決まっています。

『中華そば 高松』の「台湾まぜそば」は、日本と台湾のみならず、インドの食をも飲み込んでしまったのです。これぞ名古屋の食文化のダイナミズムと言えるでしょう。食欲の秋にぜひお楽しみください。

#### 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。

