

やましんかわら版は
山形販売店と読者を結ぶ
ミニコミ誌です

NEW

やましんかわら版

今月もプレゼントや特典がいっぱいです。このマークをお見逃しなく!

発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

新聞休刊日のため12月14日(月)付朝刊はお休みさせていただきます。どうぞよろしくお見逃しいたします。



かわら版編集部

〒990-2323 山形市桜田東二丁目3-8-7
(ホームページ) <http://www.yamashinhanbai.jp/>
(メール) kawaraban@yamashinhanbai.jp
読者お問い合わせ窓口
TEL.023-635-6111 (山形販売店内)



闇に輝く提灯にはうづらの文字が。看板のない姿に、興味がそそがれてしまいます。

今月のいちばん情報!!

看板なしの飲食店? 実はここ、うどんがうまいと評判です。

国道267号線沿いにある、看板のないお店を知っていますか? 気になっているという読者さんも多いと思いますが、実はここ、知る人ぞ知るうどん屋さんなのです。いったいなぜ看板がないの!? どんなうどんが食べられるの!? 誰もが思うそんな疑問を掲げて、今号ではこのうどん屋さんを訪ねてきました。

Q、看板がないので、入店を躊躇する方もいるのでは?

▶はじめは躊躇されるみたいだね。でも、気にしている方は多いようだ。知らないと思うけど、このお店は11年前からやっているんだ。「何だろう?」、「何屋?」、「うまいらしい?」、そんな風に噂してくれる人も結構いるみたい。確かに、まるで小屋のような店舗だからねえ。でも、立派なお店を構えて高い料理を提供するよりも、お店自体にはお金をかけないで、おいしいものを安く提供したいって思うじゃない。だから看板も作らなかったんだ。そのお陰で今日も来てくれたじゃない? それに看板がないことで、注目を集めたりもするからね。だけど、認知してもらおうのに想像以上に時

間がかかったけど(笑)。

僕はこのお店を開く前に、いろいろな仕事をしてきた。富山の菓売りに始まり、魚河岸にもいたし、食品機械の製造と改良、営業職など日本各地でやってきた。もともと食に興味があったから、各地で仕事をしながらおいしい食材に出合っただけで、おいしい調味料にも出合った。その経験が今生きているよ。こうやってお店を開けたのだから。

Q、なぜ“うどん”のお店を開いたのですか?

▶正直、「脱サラして何かしよう!」とか、計画があったわけではないんだよね。福岡では会社を立ち上げて、軌道にのっていたから。だけど、両親も若い年齢だし、僕が山形に戻るときはなかった。でも戻ってきてみたら、仕事がなくってね。なら、自分で仕事を作ろう、飲食店なら食べるものに困ることはないってね。くよくよしたってしょうがない。自分は何ができるのか、何だったらお客さんに喜んでもらえるかって考えていたら、昔食べた地粉のうどんが頭をよぎった。長野の小麦農家さんが作ってくれたものだったのだけど、小麦の風味がもの凄くて、強烈に記憶に残っていた。“あのうどんを作りたい、やりがいのある仕事になる”と思って、このうどん屋を開いたんだ。

麺はその小麦農家のものを再現し、つゆは讃岐に近いかな。薬味の生姜、柚子胡椒は、それぞれ別の食文化圏のものだけど、合わせた方が絶対おいしいし、練物は福岡から取り寄せている。若い頃に仕事で各地を回って食材を見てきたから、山形で手に入らないものは、全国から取り寄せている。とことん突き詰めるのが好きで、日々どうやったらもっとおいしいものを提供できるか、改良を重ねているよ。

Q、仕事の楽しさとは。

▶やっぱり前向きであることが一番だよ。僕

は、飲食店をしているけど、昔は社員だったりもした。環境が変わった時に何ができるか、やりがいのある仕事をできるかで、楽しいかどうかなんて変わってくる。今の仕事は味を突き詰めるのが大切だから、自分なりにだしの取り方、麺の打ち方、それこそ塩分濃度やゆで時間も試行錯誤だよ。でも、おいしいって言うてもらえたらうれしいよね。手間の時間はいくらでも作れる、時間なんてたくさんあるって思うの。勉強して手間かけて、作ったうどんをほめてもらったら、それ以上に楽しいことってあるのかな。

一これまで食べたことのないうどんとの出会いに、驚きを隠せない編集部でした。ご主人は沢山のお客を求めているのではないと思います。だってこの店は、ご主人にとってのうどん研究室なのですから。

定番のかけやきつねの他にも、甘辛く炊いた鶏肉をのせた黄鶏(かしわ)うどんや、納豆など、バラエティに富んでいます。いずれも味は絶品です。



かしわや

住所/山形市蔵王成沢613-1

TEL.090-9604-5293

営業時間/12:00~15:00頃、19:00~22:00頃

定休日/土曜



かしわやで一番人気の「醤油うどん(500円)」。上品な味わいのしょうゆとあいまって、小麦の風味が楽しめます。