



めん【麺】

おいしいうどんづくりに一本気、一本道 土岐市下石町

遠くから、わざわざそこを目指していく人もいるという評判のうどん屋がある。下石町の狭い路地の一角にある「手打うどん^{いぐべえー}郁兵衛」は、陶器商を営んでいる林 郁男さんがある日突然、うどんを打とう、と思い立ち、還暦(60歳)にして始めた店だ。「材料は小麦と水、塩だけ。まぜて、こねて、のぼして、切って、茹でる。やきものと似てるでしょ」といたずらっぽく笑う林さん。しかし、突然思い立ったからといってすぐにうどんを打てるわけでない。そのため、群馬県や香川県などの有名店に「営業がてら行き商売は断られたが、うどん打ちは教えてくれた」という驚くべき行動力でうどん打ちを学んだ。最終的には愛知県江南市にある有名店に教えを請い、周囲の反対を押し切って開店する。「小さい子供が、おいしいといって一




人前ぺろっと食べてくれたりすると嬉しくて。人が好きなので、今は楽しくやっていますよ」と店を切り盛りする妻の幸子さんも朗らかに笑う。

この地方で「ころ」と呼ばれる冷たくしめたうどんに、穂高安曇野産の生わさびをすりおろし入

れて食す。透明感のある麺の伸びやかなコシと弾力。喉ごしもよく、しかし嚼めば小麦のしっかりとした味わいもある。ああ、おいしい!としみじみ嬉しく、次はいつ来られるかと恋しく感じる麺なのだ。

N 夫婦で営むこだわりの手打ちうどん店
手打うどん郁兵衛

Note 岐阜県土岐市下石町378 ☎0572-57-2961
営業時間/11:00~(売切れ次第終了) 定休日/火・水・木曜
<http://www.ob2.aitai.ne.jp/~ikuo-t/ikubei/ikubei.html>

 中央道 土岐ICより約15分/東海環状道 土岐南多治見ICより約7分
麺は、夏は4~5時間、冬は5~6時間かけて打つ。こだわりの穂高安曇野産の生わさびとともに、卵黄を落として食べるのもおすすめです。写真は岐阜県産自然薯も味わえる「とろろ御飯ころどんセット」(850円)。民家を改造した店内では、地元の窯元の器も販売している。

