

やまなしの

# うどん【懇】



富士吉田市

変わらぬおいしさを頑なに守る、一懇一杯 富士吉田市

富士吉田の郷土食「吉田のうどん」の名店、桜井うどんは、富士山が見下ろす商店街の一角に構える老舗だ。色あせたのれんをくぐると、昔ながらの土間に小上がり、ちゃぶ台。品書きはなく「あったかいの」か「つめたいの」だけで、出された「あったかいの」は、具は茹でキャベツと油揚げだけのそっけなさだ。しかし、ねじれたコシの強い太い麺は、嚼めば嚼むほど



小麦の甘みがじわっと口に広がり、澄んだツユは煮干し出汁のすっきりとした味わいで、これまでのうどんの概念が覆されるくらいおいしい。

3代目・桜井竜太さんは「うちのは、嚼んで味わいを楽しむ麺です。具にキャベツを使うのが定番ですが、実はうちが元祖」と胸を張る。若い頃は「うどんは大

嫌いだった」という竜太さんだが、「何十年もずっと店に通ってくれるお客さんを見て、こんなに愛されているんだ、これは守らないといけないと思って。だから祖父からの味をぜったいに変えない。早朝4時頃から、こね、寝かせ、足ふみと手間をかけ仕込みますが、季節や温度、湿度で加減が変わる。これが難しくも楽しくもあるところです」。変えない、変わらないおいしさに日々挑み続ける竜太さん。その手でつくる、頑ななまでの潔よい一杯にすっかり魅了された。

**N** 一杯350円 1日に2回通う常連も 創業60年の名店  
桜井うどん

**Note** 山梨県富士吉田市下吉田5-1-33 ☎0555-22-2797  
営業時間 / 10:00~14:00 定休日 / 日曜日、年末年始

**🚗** 中央道 河口湖ICより約10分

明治時代、富士山に登る富士講信者が、白いものを体の中に入れ身を清めるために白いうどんを食べたという。昭和初期に入り、織物産業最盛期に、女性が機織りをしている間、男性が昼食としてうどんを打ったことから広まったとも。吉田のうどんは「すりだね」と呼ばれる薬味を好みで加えるのが特徴。桜井うどんでは鷹の爪や一味、醤油で手作りするすりだねが人気だ。

