

香川県・高松市

# 恐縮ですが、やはり讃岐うどん

## 香川県と言えば

香川県高松市は、四国北東部の瀬戸内海沿いにあり、観光名所は栗林公園、屋島等がございます。また近年は瀬戸内国際芸術祭や、瀬戸内国際体育祭にてトライアスロンなど開催しております。

ご当地グルメと称するにはおこがましいですが、香川県と言えば、まずは讃岐うどんでしょうか。ブームと言われてから久しいですが、未だ活気はあるようです。県民性が節約志向だからか、基本は200円ほどからで、天ぷらなどのトッピングをつけても、500円を上回ると結構な量になります。車を利用可能であれば、県内を巡られるのもよろしいかと思いますが、今回は高松市街中心部の徒歩にて、お手軽な讃岐うどん店巡りなどいかがでしょうか。

## “さか枝” “一福” “錦谷”

瀬戸内海が一望できる高松駅からは、お堀が海続きの水城、高松城跡を横目に、その後続く市内メインのアーケード商店街を南に下り、徒歩10分ほどにあるのが南新町です。

ここ数ヶ月間で、県内讃岐うどん有名店の支店が、相次いで出店してきました。半径200m内にも10店舗ほどありますが、なんと見渡す直線約100mの中に、3店舗がひしめき合っています。各店の間隔は、徒歩数十歩です。地元メディア曰く、その名も南新町うどん大戦争！。



南新町

“さか枝 南新町店”は、いりこを強く味わたる出汁にふわっとした食感で、かき揚げは手のひらほどの大きさです。コシや完全セルフをお求めなら、さらにリーズナブルな県庁裏本店へ。



かけ小 210 円、かきあげ 120 円

“一福 まちなか店”は、東京・神田にも関連店がありますが、太麺至上主義の中にあってコシのある細麺が特徴で、小でも結構な量です。



ぶっかけ小 240 円

“麺処錦谷 高松店”は、程良く甘辛い肉ぶっかけがイチオシです。確実に肉も麺も、小でも他店の大盛り程のため、食べ歩きする場合はハーフがおすすめです。



肉ぶっかけ小 400 円

各店の特徴がありますが、ともにメニューはかけ、ぶっかけ、ざる、釜上げ、釜玉、肉、カレーと基本的には皆様のお好みで選択していただければよろしいかと存じます。ただご来店の際、一度に3杯も食べられるのかとかは別にして・・・よろしければその味の戦火をかいくぐってみられるのはいかがでしょうか？

## 骨付鳥 一鶴

うどん店は軒並み、昼もしくは夕方には閉店してしまうので、夜間は鳥のもも肉を丸ごと300℃のオーブンで、特製スパイスをつかって皮をパリッと焼いた骨付鳥などはいかがですか。かぶりついてのお召し上がりでこれまたビールによく合います。お酒を飲めない方は、鳥飯やおにぎりもごございますので一緒に。おにぎりやキャベツは、鳥のタレをつけてのお召し上がりが、おすすめです。



ひなどり

## そのほかにも・・・

今回は、紙面の都合上割愛させていただきますが、旬のものでは、春はさわら、夏はハモ、秋から年末にかけてオリーブハマチ、冬はフグなど魚介類や讃岐牛もごございます。

それでは出張でも、観光でもご来店の際には、是非それらを含めご賞味いただければ幸いです。

(小倉喜一郎・84回記)