



リベンジ・讃岐うどん

弁護士 茶木 真理子
chaki@oike-law.gr.jp

先のゴールデンウィークに香川まで讃岐うどんを食べに行ってきました。琴平さんといった香川の名所を巡るついでにうどんを食べる、というのではなく、ただ単にうどんを食べるためだけにわざわざ香川まで出かけました。実は、この「讃岐うどんツアー」、今年が2度目で、去年のゴールデンウィークにも行きました。私が弁護士になる前にも一度友人に案内してもらって香川でうどんを食べているので、「讃岐うどん」を「讃岐」で食べるのは3年連続ということになります。2年前には満濃町というところにあるうどん屋を友人らと2軒はしごしました。去年は先に鳴門海峡で渦潮を見たがため（しかも、時間の関係でほとんど渦になっていませんでした・・・）に時間をロスし、お目当てのうどん屋に着き、丁度私達が列に並ぼうとすると、「うどんの玉が売り切れました。」との看板を突きつけられ悔しい思いをしていました。今年はリベンジで再度そのうどん屋を目指し、明石海峡を渡りました。

朝の7時に京都を出発しましたが、途中渋滞に巻き込まれて、そのうどん屋に到着したのは12時半。このうどん屋は高松市内にあるのですが、ガイドブックに大きく紹介されていることもあり、店の前には長蛇の列ができていましたが、今年はまず列に並べたことにホッとしました。その後並ぶこと1時間、やっと店内に入ることを許され、念願のうどんを食しました。私が注文したのは「しょうゆうどん」で、これはうどんの上にただネギだけがのせられており、自分で机の上にあるショウガをおろし、好みですだちをかけ、最後に醤油をかけるというもの。これが讃岐うどんのひとつの食べ方ようです。ガイドブックには、その店のうどんは「麺の角が鋭利である」と書かれていたのですが、確かにこしが強く、とて

も美味でした。ほかのメニューには「あつあつ」「ひやあつ」「ひやひや」というものがあり、それぞれ「うどん」と「つゆ」の「あつ」いのと「ひや」してあるのを組み合わせるというシンプルなものでした。ちなみに一緒に行った夫は「ひやあつ」を食べ、これもダシがおいしくなかなかのようでした。

しかし、この一杯ではお腹が満足しなかったので、別の店をはしごすることにしました。車を走らせること約1時間、坂出市の隣の宇多津町にあるうどん屋に到着しました。しかし、その店もガイドブックに大きく紹介されており、長蛇の列が・・・やはりうどんにありつけるまで1時間以上かかるこのことで、仕方なく諦め、おみやげのうどんセットだけを買って帰路につきました。おみやげを買って店を出ると、驚いたことに、なんと列の中に京都の先輩弁護士の姿を発見。その先輩弁護士はすでにテーブルに着く直前で、うらやましい限りでした。

讃岐うどんブームと言われ出してから、相当時間が経っているように思いますが、まだまだブームは続いているようです。ガイドブックに大きく紹介されている店は、少なくとも1時間は並ぶことを覚悟しないとイケないのではないのでしょうか。ご当地の名産を食べるためだけにその場所を訪れるようなことはあまりないように思いますが、私や先輩弁護士のように、讃岐うどんは人の足を向かわせる魅力があるのでしょうか。私にとっての讃岐うどんの魅力は、やはり関西のうどんにはない「こし」と、ショウガや大根おろし、すだちをかけるというシンプルな食べ方のため、うどん本来のおいしさが味わえ、なおかつヘルシーだという点にあると思います。1杯200～300円程度という安さに魅力を感じる人も多いようです。私のリベンジは、おそらく来年も続く？