

by KAZUTARO

『うまい昼めしこそすべて』

我々にズンドコな昼食は許されないのだ。

今回4人の取材班は、宇高連絡船の両端・宇野と高松でうどんの食べ比べをやったぞ。さらにHさんとSKさんは、高松空港でもうどんを食べ、半日のうちで3度もうどんを……。うどんは別腹とは言うものの、この人達は……。

その1 こんぴらうどん 『瀬戸内』 於：宇野港前

こころなしか寂れた雰囲気漂う宇野駅周辺。日曜日なので商店街もほとんど店を閉めている。そんな中であって国道フェリーの発着桟橋付近だけは、活気がある。今回、紹介するこの『瀬戸内』は、桟橋から大通りをはさんだ向かい側にある。

店内は、左手に座敷、中央に机の席があり、右手はカウンターになっており、中には職人気質で神経質そうな親父がダイナミックにうどんざるを振り回している。すいている割には活気があると感じたのは、この親父の大げさな立ち居振る舞いのせいだろう。

さてメニューだが、まず飲み物。今時コーラやジュースが100円で飲めるなんて貴重だね。しかし下手打つとチープな若者の社交場になってしまうぞ。そういえば我々が店に入りかけていたとき、店内から高校生（にしては おぼこい）女の子グループがでてきたが、もしかして……。

かけうどんは320円だ。安い。そしてうどん一玉追加につき+120円。ならば千円札1枚あれば6玉分のうどんが喰えるというわけだ（喰わねえって）。

メインの定食は『瀬戸内定食』 わかめうどんにかやくご飯、イモとチクワのテンプラに冷奴に漬物までついて何と580円。これはお買い得。SKさんが注文したぞ。

『コロッケ定食』は、テンカスの入ったうどんにかやくご飯、コロッケとかき揚げに漬物がついて600円。これもなかなかのCPだ。SYさんとHさんと私が注文。

さて冷えた体に熱いうどんは効く。この日は暖かかったとはいえ、冬真っ盛りの2月に町をさまよった後だけに有り難かった。

うどんはまずまず及第点。しかし残念なことにかやくご飯がまずかった。硬いのだ。半炊きのような芯が残っている状態だったので我々の評価を落としてしまった。ダイナミック親父には、これからはうどんだけでなく、ご飯の方もしっかりとこだわってほしい。

評価

価格は上々。うどんも美味しい。これからも宇野に根を下ろして地域の活性化に役立ってほしい。

GOOD

その2 うどん処『宗平』

於：高松駅前

「パーラーのような店でうどんとパフェを注文する」
この野望を打ち砕かれた取材班は、普通のうどん屋でお茶を濁すこととなった。アメックスカードをもっている人は駅右手の観光食堂に入ると良い。800円のきつねうどんが食べられるだろう。取材班には誰ひとりとしてそんなバカげたボリ食堂に入るものではなく、またアメックスも持っていないのでひと安心だ。取材班は駅の向かいにある正統派のうどん処「宗平」に吸い込まれた。

宇野でもそうだったが、讃岐うどんの本場ではかけうどんが安い。おおむね200円から300円という学食並みの値段で食べられるのだ。この店も例外ではなく、かけは250円（だったと思う）。きつねが400円だから、おそらくかけだけは特別に安くしてあるのだろう。もしかしたら条例かなんかで『かけは300円まで』とか決まっていたりして。

SYさんはきつねうどんを、SKさんは釜上げうどん500円を注文。Hさんと私は釜上げうどん大600円を注文した。「大」の割には大して量がなかった。得得うどんの1.5玉ぐらいだ。薬味はネギ・白ゴマが主で、ゴマの香りは良かったものの、釜上げうどんの命であるつゆが、今一つで迫力にかけた。

評価

はっきりいって今一つ。取材班は2時間前に食事をしたばかりで食欲がなかったことを差し引いても、きわめてズンドコに近いevenと言えらるだろう。

EVEN