

# 「ほぼ隔週太っ腹新聞」 ～日本三大うどんに異議あり！の巻～

読売センター代田橋梅丘 所長 柴田秀昭

「あれっ？ここんとこ、やけに太っ腹新聞が入ってくんなあ」そう思われた方もいらっしゃるはず。なんせここ一週間あまりで3回目の発行ですから。「なんで？」って、別にたいした理由もないんですけど・・・要はヒマなんです、ワタシ。サッカーアジアカップも終わってプロ野球もまだ始まらず。テレビもたいして面白い番組やってないし・・・チョーたいくつ。まあ、それはともかく今日の本題をば。

世の中には「日本三大〇〇」なんつうのがよくありますよね。日本三景といえば宮城の松島・京都の天の橋立・広島島の厳島神社。三大夜景は、函館・神戸・長崎。逆に日本三大がっかり名所というのもあるそうで札幌時計台・高知はりまや橋・沖縄守礼門とか。ワタシは札幌時計台しか行ったことがあります。確かに「ああこれね・・・でっ、それが？」つうかんじでした。

その他にも、まだまだあって三大美人は京都・博多・秋田だそうです。ちなみに当店の事務をしている中村さんは博多のご出身(これ以上のコメントは控えます)。一方「美人」があれば、その対極の三大××というのもあるそうですが差し障りがあるのでここには書けません。ヒントはういろう・牛タン・黄門様(どうしても知りたい方はお電話でお問い合わせを)。それから何より、日本三大新聞といえば、そりゃあもう「読売新聞・スポーツ報知・読売 KODOMO 新聞(3/3 創刊!)」いや、もとい「読売新聞・朝日新聞・毎日新聞」(ハツハツハツ、字の大きさ変えたったわあ)。

食べ物でいえば札幌・喜多方・博多が日本三大ラーメン。うどんは讃岐・稲庭・水沢が三大うどんらしいのですが、ここでこれに激しく異を唱えるヤカラがおりまして・・・ワタシの友人、大田区で読売新聞販売店を営む川端吉彦氏(長崎県出身)。「いやあ、うどんは五島うどんがイチバンだよ～シバちゃん」かねてから、このたまう川端氏こそ長崎県は五島列島の生まれ。郷土愛もあいまってその主張は一步もゆるまず。そこで先日、自宅に招かれ「五島うどん試食会」の開催とあいなりました。時あたかもお昼時、どんな立派なおうどんが出てくるのかと思いきや、目の前にはカラのどんぶり。すると直後に大ぶりの鍋に入った細打ちうどんが・・・なるほど、つけ麺のようにいただくワケっすね。ところでつけ汁は？テーブルにあるのは醤油と生卵と薬味のネギのみ。すると川端氏、やおらどんぶりにうどんを山盛り。その上に生卵を割り薬味をたっぷり盛り付け、醤油をかけて五島名物「地獄炊き」の一丁できあがり。勧められるままに食べてみたところこれが「めっちゃ、ウマイっす！」コシがあって、初めて食べるのにどこが懐かしい味。これなら富士宮やきそばにも勝てんじやないっすか、B 級グルメ選手権。そして次の瞬間、日本三大うどんは「日本四大うどん」と変更になりました。川端氏曰く「醤油をあごだしで割ると更に美味」とか(ちなみにあごとはとびうおのこと)。その後、五島うどんは中国大陸から遣唐使が持ち帰ったものとか、島内にある40以上の製麺所でも創業90年超、太田製麺所(ここは川端氏の親戚だと後日判明)のうどんがイチバンだとかウンチクをさんざん聞かされ、ここに、にわか五島うどん通、柴田秀昭の誕生となった次第です。

そこで今回のチラシ。まあ、味の好みは人それぞれと言いますので断言することは難しいのですが

「はっきりいってかなりウマイです！(うわあ～思いっきり断言しとるやんか)」

郷土五島列島をこよなく愛す川端氏の肝いりで、今回皆さんにご紹介させていただきます。よろしければぜひ「地獄炊き」ご賞味のほど！詳しい作り方は表面にて。お申込・お問い合わせは

読売センター代田橋梅丘 世田谷区梅丘 1-14-2

TEL3429-3965 FAX3439-3409 MAIL [info@yc-shibata.co.jp](mailto:info@yc-shibata.co.jp)