

ユウゼンが旅の月刊誌「ひととき」2023年4月号にて紹介されました。



講師 柳家喬太郎
やなぎや きょうたろう / 落語家。1963年、東京都世田谷区生まれ。大学卒業後、書店勤務を経て89年に柳家さん喬に入門。2000年真打昇進。落語協会常任理事。コマダ珈琲店の小倉トーストも好き。

【新連載】
**柳家喬太郎の
旅メシ道中記**

当代理の落語家・柳家喬太郎師匠。お声がかかれれば全国あちこち、笑いを届けに旅に出ます。旅の合間の楽しみは、ここに沁みる土地の味。大好きなあのメシ、もう一度食べたいあのメシ。今日もどこかで旅のメシ。

第1回

仕 事で方々へうかがいますが、いつもは日帰りする名古屋で一泊することがあります。時間もあまるし、せっかくだから土地らしいものを食べようと思って選んだのが、あんかけスパゲッティ。こういふときは僕は、その土地の上等じゃないものが食べたくなくなる。と言ふと語弊があるけど、つまり地元の人が日頃食べている、普段着の食べものってことです。たまたま入ったのが繁華街、栄の「ユウゼン」。たくさんメニューがあったけど、ウインナー、ペーコン、マッシュルームの入った「ミラネーズ」にしました。子供の頃からスパゲッティにはウインナーをつけてイメジなんです。でね、正直言ってはじめて食べたとき「不思議な食べものだなあ……」と思っちゃいました。ナポリタンみたいな味を想像してたから、でも全然違う。何味。って表現しにくい。たまたま名古屋での落語会であえてお客さんに言うんです。「あんた方、本当にあれをうまいと思ってるのか？」って（笑）。でも、一口二口と食べるうちにクセになる。やっぱり不思議な食べものです。麺の量は並で300グラムあるそうなんです。どうりでお腹いっぱいになるはずなんです。改めてメニュー

餡 から炒めたりと、結構な手間がかかっているけど、マネーじゃ

を見たら、SSサイズもあった。一方で、1・2人前という微妙な増量からトリプルなんて3倍増しまである。お客さんの要望に細やかに応えようという心意気を感じますよね。にしてもプラス300円するだけで3倍増しってどういう計算なんですか？

もうひとつ好きなのが、あんかけスパに揚げ物のおかず、サラダ、ライスまで一緒になったお子様ランチみたいなセットメニュー。あんかけスパの餡がご飯に絡んで、これがまたうまいんです……名古屋でカロリーのことは気にしちゃいられません。

餡を作ったり、麺を寝かせてから炒めたりと、結構な手間がかかっているけど、マネーじゃ

「ユウゼンのあんかけスパゲッティ (愛知県名古屋市)」
ユウゼン栄店 ☎052-972-6722
名古屋市中区新栄町3-13地下1階



絵=大崎吉之

1の林健雄さんが「あくまでB級グルメです」と言い切ったのが、僕はうれしかった。気取らない食べ物であることに誇りを持っているんです。落語も伝統芸能なんだから、高敷じゃないところがいい。「たかが落語」。それでいいと思つてます。

「バスタ」なんて洒落た呼び方じゃない。やなくて「スパゲッティ」。スパゲッティであり続けることが、この不思議な名古屋名物の魅力なんじゃないかな。(談)

【名古屋のあんかけスパゲッティ】
ゆでで寝かせた極太のスパゲッティをラードで炒め、(選)牛肉と野菜をじっくり煮込んだスープをベースにしたコシユウ風味の餡をたっぷりかけた料理。市内に複数ある専門店の中でもユウゼンはコシユウの辛さがマイルドなのが特徴。

旅の月刊誌「ひととき」 2023年4月号

「ひととき」は“読むたび、新しい旅”をご提供する旅のビジュアル月刊誌。

発見とワクワクする気持ちを大切に、その地に育まれた人や物、紡がれた歴史、そして息づく文化——まだ見ぬニッポンや、気づかなかつたニッポンの魅力へと深く分け入り、四季折々の美しい写真とともに、旅の歓びの数々を易しく面白くご紹介。今回より【新連載】となる「柳家喬太郎の旅メシ道中記」第1回目の「旅メシ」としてユウゼンのあんかけスパゲッティをご紹介いただきました。