

「名古屋B級グルメ」



村山信義（南甲弁理士クラブ）

この記事の依頼を受けまして、過去の東海地区在住の先生執筆の記事を見ますと、東海地区や名古屋の紹介が目につきます。日弁の構成を考えると、圧倒的に東京方面の先生が多いわけですから、東海の紹介が多いのも頷けます。

そこで、過去の例にならって、私も、何か東海の紹介をしようと考えました…。思いついたのは、名古屋B級グルメ。会派の行事などで名古屋にいらっしゃることのある先生も、夜のお食事は「会席料理」などが多いのでは。名古屋地元のB級グルメを知って、名古屋に来る別の楽しみも覚えて下さい。

さて、名古屋の味というと「みそカツ」などに代表されるように、「濃厚な味」が代名詞のようになっていますが、なぜでしょうか？ キリンが出す地域限定ビールも濃いですし、地域限定のお菓子なども、やたら「味噌…」のようなものが多いです。名古屋の暑い夏には、確かにあの濃い味が合うのかもしれませんが。

既にご存じの食べ物もあると思いますが、今回は、名古屋の代表的なB級グルメでも、主に、おつまみや夜ご飯系のB級グルメを紹介します。

・「みそかつ」…名古屋の代表的な食べ物。名古屋の味を代表するような「八丁味噌(赤味噌)」のソースを豚カツにかけただけと言えはその通りなのですが…。あの独特の味わいは、しばらく食べ続けるとやみつきになりやすいもの。初めて食べた人が一言「くだい」ということも多いです。街の豚カツ屋ならどこでも食べられますが、手頃なところでは、名古屋駅西側地下街「エスカ」の「矢場とん」などがお勧めです。

評価：満腹度5（5段階評価。以下同）

名古屋には、この他にも下記の「味噌煮込みうどん」他、「みそおでん」「みそ田楽」「どて煮」など「赤味噌」ベースの味付けをしたB級グルメが数多くあります。

・「味噌煮込みうどん」…同じく「八丁味噌」ベースの煮込みうどんです。見た目の濃厚さとは違って、案外あっさりとしたスープのお店も多くあります。飲んだ後にラーメンの代わりに食べる人も多いです。かなり固めの麺を出すお店が多く、初めて食べた人の中には「麺が生煮えだ！」と文句を言い出す人もいます。個人的には、あのスープには、あれぐらいの固さが妥当だと思います。名古屋の人は、これをおかずにご飯も食べます。かなり熱いので、土鍋のフタに麺をとって食べるのが正統派(?)とされていますが、そのためにフタには蒸気ぬきの穴は空いてません。風邪を引きそうな寒い冬に暖まるのに最適。代表的なお店は、「山本屋本店」「山本屋総本店」

評価：暖まるのに最適5 飲んだ後のお勧め度4

・「手羽先」…鳥の手羽先を甘辛にから揚げしたもの。1人前は約5個。名古屋ご当地の代表的なビールのおともです。代表的なお店は「風来坊」。こんがりぱりぱりの皮に甘辛のたれ。にんにくと胡椒がきいています。「つばさや」も同じ様な味付け。これに対して「山ちゃん」は、胡椒がたっぷり、よりカラリとあがっています。両者ともにビールと一緒にどんどん追加してしまうような味。

評価：ビールのおつまみ最適5

・「ひつまぶし」…変形うな重!? B級と言える程お安くはないのですが、近年名古屋名物として人気急上昇中です。細かく刻まれた鰻が、おひつに入れられています（「ひつまぶし」の名称の由来）。これを茶碗によそって、正統派の食べ方としては、一杯目は

そのまま、二杯目はきざみネギとわさびとともに混ぜて、最後に三杯目は二杯目と同じものにだし汁を掛けて（お茶をかける所もあります）召し上がります。熱田の「蓬萊軒」錦の「いば昇」が有名です。

評価：時々無性に食べたくなる度5

・「台湾ラーメン」...これも近年名古屋名物として有名になりつつあります。スープはすっきりピリ辛。ひき肉とニラ炒めがのっています。名前は「台湾...」ですが、実は台湾にはこのようなラーメンは無いそう、名古屋オリジナル。なぜ「台湾...」なのかは諸説ありますが、地元名古屋でもいまだに定説は定まっています。「味仙」が有名です。

評価：すっきりピリ辛度5

・「串カツ」...名古屋では「手羽先」と並ぶビールのおとも。「串カツ定食」に出てくるような「肉 - タマネギ - 肉 - タマネギ」のような串カツとは違い、約1cm角程度の小さな肉だけが4つほど串に刺してカラッと揚げてあります。最初は、「肉より衣の方が多いいんじゃないの?」と感じるかもしれませんが、それがまたビールに合うようです。多くの居酒屋に置いてありますが、「串カツ屋」などに行くと、お店の人が味付けを聞いてきて「ウスターソース」か「味噌」を選びます。「味噌」の場合は、ここでも「赤味噌」ベースの「どて煮」の味噌に揚げたての串カツがどっぷり浸けられて出てくることになります。調子にのって食べていると後で必ず後悔。

評価：ビールのおつまみ最適5

・「カレーうどん」...「味噌煮込みうどん」の地位を密かに脅かす、名古屋では定番になりつつあるうどん。鶏ガラと野菜で取ったスープとかつおのだし汁にカレーペーストを加え、具は豚肉やねぎなど。麺は極太です。カーッとさわやかな辛さです。飲んだ後にラーメンの代わりに食べる人が多いです。「若鯨屋」が有名。

評価：飲んだ後のお勧め度5 暖まるのに最適5
・「あんかけスパゲッティー」...「あん」といっても「中華風あんかけ」をかけたスパゲッティーです。トマトソースをベースに煮込んだスパイシーなソースをあんかけ（風）にして、太めのパスタに合わせてあります。様々な種類の具を選んで食べます。いわゆる「洋食屋さん」に置いてあることもありますが、チェーン店も多く、代表的なのは「ヨコイ」。

評価：やみつき度4 ビジネスマンのお手軽ランチ度4

・「天むす」...全国的に人気の名古屋名物。芝エビの天ぷらを小さなおにぎりにしたものです。6個程度の天むすに、たいてい「きやらぶき」が付いています。「地雷也」などが有名ですが、名古屋ならたいていのデパ地下やコンビニでも売っています。

評価：お手軽度5

・番外編

「鳥鍋」...名古屋の高級食材「名古屋コーチン」を使った鍋物。通常のだし汁を使った鍋もありますが、八丁味噌を使った「みそたき」も美味しいです。「鳥久」が有名。但し、決して安くはありません。

「モーニング」...「モーニング」と言っても分かりませんよね。愛知県は、一人あたりの喫茶店の件数が全国一だそうです。朝の時間帯（～11:00頃まで）は、「モーニングサービス」(通称「モーニング」)という、コーヒー代を出すだけで、トーストとゆで卵が付いてくるサービスがあります。郊外に行くと、サンドイッチや食べ放題まで付いてくることもあります。

以上、紹介させていただきました。食べてもいないのに、この原稿を書いているだけで、徐々に「くどく」なるような気分になってきましたが、名古屋にいらっしゃる際には、ぜひ挑戦してみてください。