

”渡鬼”も顔負け 三世代で守る味

武雄市北方町を東西に走る国道34号線沿いは、飲食店激戦区として知られる。その場所で、35年にわたり多くの常連客を引きつけている店が「かま蔵うどん」である。

古民家風の素朴な店構えに揺れる縄のれんをくぐると、親子と孫の三世代がキビ



キビと店を切り盛りする姿が。店主の橋口幸昌さん(79)と信江さん(78)夫婦と、その娘の高山京さん、京さんの息子の健一郎さんだ。

まるで某テレビドラマの一場面を見ているようだが、息もぴったりで、次々に入る注文をテキパキとさばくチームワークはお見事である。

バラエティ豊かな 麺とトッピング

さて、かま蔵うどんと言えば、地元の間ではほとんどが「カレーごぼう天うどん」の名前を挙げる。

さっそく注文してみると、まずはそのボリュームに驚く。モチモチとした柔らかめの麺がたっぷり入り、麺がほぼ隠れてしまうほど大きなかき揚げ状のごぼう天が載っている様子は、豪快の一言だ。

幸昌さんは「常連客が、カレーうどんとごぼう天うどんを両方食べたいと言ったのでメニューに加えました」と笑顔

を見せるが、その完成度は非常に高い。

まず、麺は毎日の気温や湿度を考えて塩分や水分の微調整を行うというだけあって、絶妙の食感。柔らかいのだが、たしかな歯ごたえがあり、決して他では味わえない感覚である。異なった食感を楽しんでもらいたいと、細麺も用意し、どちらか選べるようになっていいるのも嬉しい。

カレーは完全に自前で作っており、やや強めのとろみがついて、太麺にもしっかり絡むよう配慮されている。スパイシーさはありながら、飽きのこない優しい味付けで、女性客にも大人気だという。

アスリートの 鋭い観察眼

幸昌さんは、かつて競艇選手として活躍。日々繰り返される真剣勝負の中で、他の選手を良いところを少しでも取り入れようと観察するうちに、様々なことを見抜く力が

身に付いたという。

それが、うどんの世界でもとても役に立ったそう。通常は数年かかるといううどんの修行も、わずか一年弱で終えたそう。麺の打ち方やダシの取り方など、修業先の師匠や先輩のやり方を鋭い観察で短期間のうちに学んだという。

現在、一緒に厨房に立つ

健一郎さんも実はアスリートだ。店に立つかたわらで、陸上選手として、さまざまな大会で好成績を挙げているのだそう。

まさに受け継がれたアスリートのDNA。かま蔵うどんは、一家の深い絆と熱い想いが支えているのだ。



かま蔵うどん

武雄市北方町大字志久2040-2

☎0954(36)2964

11:00~21:00

火曜定休/駐車場12台

5月号掲載の「たけお茶寮」の記事で、電話番号と営業時間に誤りがありました。お詫びして訂正します。

☎0954(26)8124

11:30~15:00(O.S 14:00)

17:30~22:00(O.S 20:30)

※なお 6月から定休日が毎週火曜日となります。