

創業70年。『島正』のどて焼きは唯一無二の味。



写真：永谷正樹

名物の「どて焼き」。左から「大根」(300円)、「豆腐」(150円)、「こんにゃく」(150円)、「玉子」(150円)、「里芋」(200円)。ちくわやはんぺんなど塩味がついた練り物は使っていないのが特徴だ。揚げたての串カツを鍋の味噌にくぐらせた「味噌串カツ」(150円)も名物。

島正

住 所 中区栄2-1-19
TEL 052-231-5977
営業時間 17:00~22:00
定休日 土曜・日曜・祝日



今年5月、どて焼き(味噌おでん)が有名な伏見の『島正』から封書が届きました。今年で創業70周年を迎えるそうで、7月に開催するパーティーの案内でした。『島正』は、フードライターになったばかりの頃から何度も足を運んでいます。取材先とライターという関係ではなく、ともに名古屋めしのブームを作ってきた戦友である私は勝手に思っていますから、喜んでパーティーに出席させていただきます。

パーティー会場となった名古屋観光ホテルの宴会場には、常連客を中心に約300人が集まり、皆で70周年を祝いました。二代目の店主、喜邑定彦さんは挨拶の中で「先代から店を継ぐとき、もの作りする店をめざそうと。よいものを作れば必ず売れると思った」とおっしゃいました。そのとき、中までしっかりと味噌が染みた大根をはじめ、一つ

筆者Profile



フードライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント「一宮モーニング博覧会」も手がける。

URL : <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

一つ丁寧仕込んだどて焼きを思い出したのは、きっと私だけではないでしょう。

『島正』は、かつて広小路通に軒を連ねていた屋台が原点。どて焼きという名称は、鉄板の上に八丁味噌で土手を作って中に水を入れ、焦がしながら煮込むことから、そう呼ばれました。現在は鍋で煮込んでいますが、シンプルだからこそ、仕込みが生命線なのです。

名古屋には味噌おでんを食べさせてくれる店が沢山あります。しかし、これほど美味しくて、ビジュアルも美しいものを出すところはありません。『島正』はまさに唯一無二の存在であり、70年という歴史の重みをパーティーに出席した全員が感じました。

現在は喜邑さんの息子さんが三代目の竜治さんが中心となって店を切り盛りされています。これからも多くの人々に愛されることでしょう。