



ゆ堂筋 ものかたり

絵・文 熱田親憲

を抱いていた。そして、当店の由来や歴史が知りたくなり、女主人・林和子さんとお話する機会を得た。

創業は和子さんのご主人のご両親で、昭和27(1952)年、「今庄そば」でデビューした。彼女の義父は建具屋を営み、仕事関係でよく長野に行き、信州そばに親しんでいたことが、戦後の事業転換のきっかけになったという。

日本古来のファストフードと言え、うどん・そばのめん類とおにぎりだと思っっている。東京では「蕎麦屋へいこうか」というが、大阪では「うどん」と店名を染め抜いたのれんを掛けて、そば一筋に生きている専門店「瓢亭」がある。大阪ではそば専門店が少ないだけに、そのなりわいの一徹さにずっと前から敬意



建具師の几帳面さと合理性を持った職人気質を創出した。

評論家の鳥江鉄也先生がこのそばの優れた色と香りを、歌舞伎で有名な大坂の名妓・夕霧太夫にちなんで「夕霧そば」と名付けてデビューさせたのが昭和29年。この年に大阪府麵類組合連合会新

知足安分が生む優雅な香

調理品展示会で気品と雅味が認められて最高優位賞を受賞し、今日まで人を守っておられるからだとみだ。

は①長野産のそば粉を主に使用②そば以外のご飯ものを扱わない③本店のみでファミリー営業(林家代々の生家で)のこだわりがあった。まさに商売の極意「知足安分の知足を知り、分に安んずる」の見本である。このこだわりと義母の研究熱心が、ゆずの皮をおろしてそば粉を混ぜて打った「柚子切りそば」を創出した。

評論家の鳥江鉄也先生がこのそばの優れた色と香りを、歌舞伎で有名な大坂の名妓・夕霧太夫にちなんで「夕霧そば」と名付けてデビューさせたのが昭和29年。この年に大阪府麵類組合連合会新

サラダそば、きのこ天おろしなどが好評だと女主人は姿勢を正して見せた。

夕霧太夫 本名は照。出身地は京都市右京区嵯峨の近くであるという説がある。京都・島原に入り、「扇屋」の太夫となったのち、大坂の新町に移った。姿が美しく、芸事に秀でた名妓で、若くして病没すると大坂中がその死を悼み、陰曆正月6日を夕霧忌として俳句の季語になっている。

かしくそば 北の新地新屋敷の遊女のかしく様にちなんだそばの名称。酒乱で罪を犯し処刑される前でも、身だしなみを忘れぬ奥ゆかしさが評判となり、浄瑠璃にうたわれている。