

大貫本店

Daikan Honten



中華そば (850円)

“なぜこの味になったのか”、100年前を想像し、その後のラーメンに与えた影響を考える。丼一杯から歴史の流れを感じ取る楽しさ。

親しみやすい 現存する最古の店

最古のラーメン店といわれているのは明治43年（1910年）に浅草で創業した「来々軒」だが、現在は閉店。その二年後に神戸で生まれた店の流れを汲む「大貫本店」が現存する最古の店といわれている。初代の千坂長治氏は「来々軒」のラーメンに感動し店を開いたが、味は全く別物。濁ったスープだが、豚と鶏を強火で煮出したからではなく、創業時に屋台を引いていたためゴトゴトと寸胴が揺れ、振動で白湯になったという面白い伝説も残されている。100年以上継ぎ足しされている醤油ダレは独特の茶色さと酸味があり、足踏みすることで強いコシを出す自家製麺と合わせ、ここにしかない一杯になっている。

この店の素晴らしいところは、老舗でありながら奢る事無く謙虚に味を守り続ける姿勢。醤油ダレを使い、巨大な中華鍋とスコップで一気に50人前を焼上げるといった焼き飯も名物なのだが、僕らが数人で一人前をシェアしようとした時も人数分のスープを付けてくれた。接客の気持ち良さからも、地元客に支持されている感じがひしひしと伝わってくる。創業〇年、元祖などを売りにする店は、何となくイヤラしいイメージがあるが、ここはそれが全くない。店構えも厭味なく、店内には歴史を伝えるポップもあるがすごく自然。コンサールが入った大袈裟な看板じゃなく、家族で作りましたよ、ひいおじいちゃんの味を守っていますよという手作り感。僕はそういうところからウマイ店か否かを見抜き、その店を好きになる。