



継往開来

—継承・発展 未来を切り開く—

「冷やしたぬきそば」

一杯のそばにひつまつた人気の秘密

岐阜市京町にある有限会社更科。ここは言わずと知れた岐阜のソウルフード「冷やしたぬきそば」の名店です。毎日、昼の開店と同時にあつとついう間に満席となり注文を伝える勢いのよい声が店中に響き渡ります。今回はこの店の三代目、水野 信さんにお話を伺いました。

有限会社更科 代表取締役 水野 信さん

更科は、昭和三年、岐阜市日の出町にて創業。初代は愛知県清須の出身の水野兼次郎さん。大阪で修行をした際の親方に岐阜を紹介されたことから、岐阜に店を出すことになりました。その後岐阜空襲の際に店が全焼したため、今の場所である京町に移りました。

更科といえば甘辛いお揚げとサクサクの天かすがのつた名物の「冷やしたぬきそば」。いわゆる「きつね」と「たぬき」の欲張りな冷たいそばです。

この「冷やしたぬきそば」を求めて、昼時には開店前から長蛇の列ができる光景は当たり前にもなっています。そして、もうひとつの名物ともいえるのが注文から提供までの「スピード」です。最初は誰もが驚くであろう、その速さの理由を、信さんは「常にそばをゆでつづけている状態」だからできるのだと説明します。それは、注文が途切れることがない程の人気だということの表れでもあります。

一日の注文の八割以上が「冷やしたぬきそば」。日に七〇〇〜八〇〇杯が注文されるといふこの味を求め、県内外からも多くの方が訪れます。

今は幻の「中華そば」

創業当初の更科は「中華そば」が人気の大衆食堂でした。しかし昭和四〇年代前半にその人気メニューの「中華そば」を止め、日本そばをメインとした「そば屋」へと転換しました。

「で育ててもらい、感謝しています」と、振り返ります。

休日になると、近くの店は勿論、東京や大阪までも繰り出して様々なそばを食べ歩き、そばに対して、常にアンテナを張っていました。その中で、「更科の味」を改めて確信していききました。

そして四〇歳となった時、三代目を継ぐことになりました。信さんの一日は朝五時、そば屋の命ともいえる「出汁」をとる作業から始まります。

「出汁は季節や気温の細かな変化を感じ取って取らないと一年中同じ味にはなりません。秘伝のつゆは創業から継ぎ足し続けている『かえし』*を合わせて作りま

す。暑くて塩分が必要な夏場は、冬場より濃いつゆに温かいそばには薄めのつゆを使うなど、それぞれに合わせてつゆの濃さを変えています」

「初代が大事にしてきた味をしっかり守っていくのが私の役目です。そのためには材料一つ一つにもこだわりをもってきました。これが高くなったから次はこれ、と、例えばにぼし一つも簡単には替えられません」

そんな中、支店や商業施設等への出店の機会も多々あったと言います。しかし、信さんは全く考えませんでした。「売り上げは上がるかもしれませんが、それだけの量

をうちのそばを望んで来てくださるお客様に、同じくオリテイで用意できるかというと、私は無理だと思っています」

暖簾を守る、店の味を守るということとはそういうことだと、信さんは考えています。



その理由は、初代の兼次郎さんが「中華そばより日本そばの方が納得のいく美味い麺を作ることが出来る」と、確信したからだ、と、信さんは語ります。

その後どれだけ常連客から熱望されても「中華そば」を作ることには一切しませんでした。「初代は頑固で、お客さんで

更科の味を守る

信さんは、高校を卒業するとすぐ店に入り修行を始めました。当時は今よりずっと多くの従業員が働いていました。信さんはそのなかで「跡継ぎ」として周囲からも期待されていました。

「初代や父、先輩たちからも材料の仕入れ先や出汁の取り方、何でも熱心に教えてもらいました。よい環境

昭和の時代から「おみやげ」というテイクアウトに着手

更科では、創業時より近隣への出前を行っていました。それは大変忙しい毎日でしたがお客様の注文は絶えることがありませんでした。しかし、昭和四〇年後半には、人手不足により出前をやむなく断念。その代わりに「おみやげ」の販売を始めました。最初は馴染みがなかったものの口コミで徐々に浸透し、「家でも更科の味が楽しめる」「手土産として喜ばれる」と、人気商品となっていきました。

コロナ禍となり、初めてテイクアウトに取り組む店舗も多い中、更科では、昭和の時代から『おみやげ』という形でテイクアウトをしていたことが功を奏し「緊急事態宣言中も特別慌てることもなくテイクアウトで乗り切ることが出来ました」と、信さんは振り返ります。

現在は調理師免許を持つ長女の亜沙子さんがフロアーを、料理人として次男の悟さんが信さんを支えています。

悟さんは、二十歳で店に入って以来、十五年以上父の働く姿をいちばん間近で見つめてきました。「父はいつでも全体を見えています。どんなに忙しくても誰がどのお客様の注文を受けたかまでも、全て把握しています」

安心、尊敬、そして揺るぎない信頼を寄せています。信さんは、いずれは子供たちに店を任せたいと考えていますが、面と向かってそのような話をしたことはありません。

「自分たちのやりたようにやってくれたらいいと思っています。ただ、代替わりしたから味も変わったと言われることだけはさせません。これが私のいちばんの役目です」

しっかりと、安定した「味」を引継いでいく。これが、更科の暖簾です。



有限会社更科
所在地 岐阜市京町3-4
TEL 058-265-9594
FAX 058-264-0935

*「かえし」とは、たまり醤油・砂糖・本みりんを混ぜて作られるそばつゆの基礎となる調味料です。「かえし」を「だし」で割ったものが「めんつゆ」になります。