



## 五岳と向き合う 屋敷で、 うどんの気品。

しんちゃんうどん  
岩下治義

繊細でコシのある細めの麺が評判だ。



一面の田のなかに、風格ある屋敷が建っている。遠くから眺めるひとはうどん店と気づかないだろう。端然としたようすは、まさに武家屋敷である。店主の岩下治義さんが妻と長男と二人で始めたのは二〇一〇年。ずっと事務系の仕事をつづけ、多くの実績を重ねてきたサラリーマン時代だった。したがって、まったく新しい人生第二章だ。動機ということでは、「家族の結束」に尽きる。「二人でも欠けたらやめるよ、とつねづね言っています」調理を一手に引き受けるのは、修業を積んできた長男だ。店名の「しんちゃん」とは彼のことである。味に詳しく、勉強もしてきた妻がうどんのつゆをチェックする。で、ご主人は？「わたしは運び屋です」。卓にうどんを運ぶ、いうならばホールスタッフ。家族の分担のバランスがとていい。店はそのせいでいい。つい寛いでしまうのはそのせいだろう。大きなガラス戸越しには五岳が迫る。部屋に目を移せば、美術品があふれている。ひとときわ目を引くのは数多くの能面だ。五十年代のときから師について習ってきた店主が、自ら打った作品群が厳かに華やかに並んでいる。文化の香りをたっぷり漂わせつつ「安くておいしくて量がある」という人気は、震災後もまったく変わらない。

人の力を  
信じる。

阿蘇の誇りと実りのブランド

伏  
izen  
A s o C i t y