

## 姫路名物

紹介者 島本 卓

みなさんに紹介したいのは、姫路駅前グランフェスタ地下にある姫路名物「まねきのえきそば」。カウンター席とテーブル席で食べることができる。終戦後の1949年、姫路駅で統制品である小麦粉の代わりにこんにゃく粉とそば粉を混ぜたそばを販売したのが、『えきそば』の始まりである。現在は姫路駅を中心に、加古川や大阪などでえきそばを味わうことができる。そもそも立ち食いそば屋なんです。

いつも食券で注文するのが「天ぷらえきそば」360円。名前の通り天ぷらが入っているのですが、えきそば最大の特徴は、麺が日本そばではなく、かんすいを入れた中華麺であるということ。スープは和風だしで、「そば風のラーメン」と表現してもいいかもしれない。もちろん「うどん」、「和そば」を選ぶこともできますよ。

驚き!スピードと美味さ。券売機で食券を購入。注文してから1分という早さでカウンターに運ばれてくる。旨味が凝縮された和風だしに、天ぷらの油がキラリと輝きながらもアッサリしています。飲み干してしまいたいスープである。天ぷらが和風だしをたっぷり吸って「もうこれ以上吸われへん」と聞こえたら、中華めんと一緒に食べる。私流の食べ方ですが、これが相性抜群なんです。また七味唐辛子を加えてのピリ辛バージョンも。和と中が一体になった美味しさをお楽しみいただきたい。

姫路名物「まねきのえきそば」を自宅で楽しむことができます。持帰り、通販でも購入することができます。えきそば生麺1パック(2人前)が540円。えきそば乾麺1パック(3人前)1080円。

世界遺産・国宝の姫路城(兵庫県姫路市)が、5年に及ぶ大天守の修理を終えた。塗り替えられた城壁は別名「白鷺城」と称される。是非、姫路へお越し下さい。

えきそばグランフェスタ店



カップ麺 えきそばもあります!



天ぷらえきそば

