

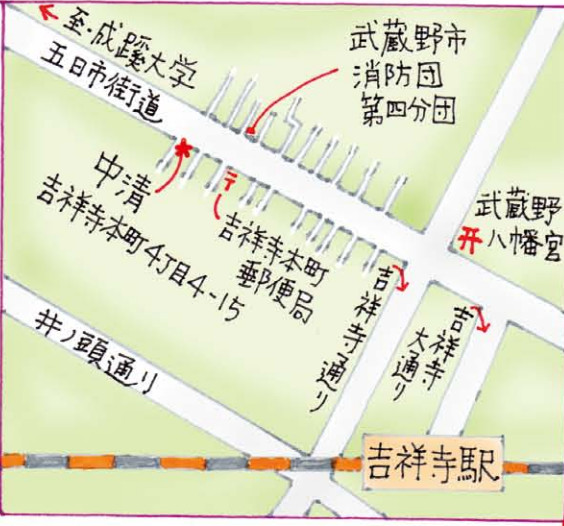
# むすしのスタイル

渋谷花織

15 おそばの中清さん90周年！

五日市街道をまっすぐ武蔵野八幡宮から成蹊大学の方へ歩いていくと中清さんというおそば屋さんがあります。創業大正12年。麻布から昭和初年にこの場所に移り、今日までなんと90年。三代にわたったり、地元のおそば屋さんとして愛され続けています。

三代目の清田治さん(きよたか)は、さらに手打ちそばを追求なさっており、そのおそばを楽しみに遠くからやって来るお客さんも、90年目の中清さんを訪ねました。



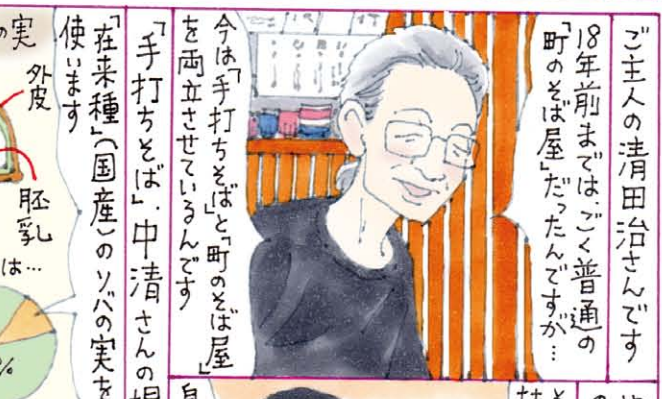
向こうは座敷席



中清さん、一見普通のおそば屋さんですが...



「在来種(国産)のソバの実を使います」  
 今「手打ちそば」と「町のそば屋」を両立させているんです。  
 「手打ちそば」中清さんの場合：  
 手に入ったソバの色、香り、うま味を引き出す乾燥具合や、石臼で挽く回数や時間を見つけます。さらに：  
 十割(そば粉100%)では生粉打ちそばで...  
 微粒のそば 荒挽きそば  
 二八(そば粉8、小麦粉2)では更科そば、田舎そば



外皮を除いた白いおそば 更科そば  
 外皮も混ぜた黒いおそば 田舎そば



ゆえに丼ものもあるし、機械打ちの並そばもあります。  
 そんな三代目を支える奥様 桂子さん  
 息子の泰允さんは四代目、頼もしい！

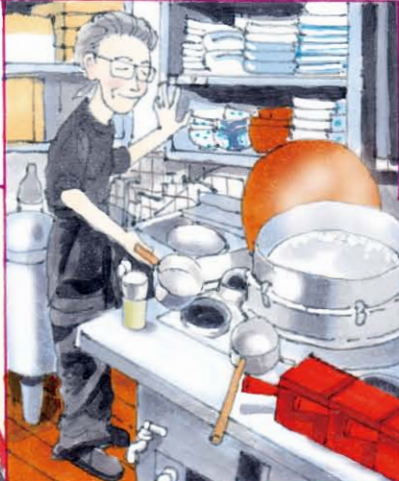


そばつゆも、温そば用と冷そば用の2種類を、良質な材料で作ります

**甘汁**  
かつおだし + みりん・しょうゆ

**辛汁**  
かつおだし + みりん・しょうゆ

手打ちそばをおいしく食べてもらいたい！という気持ちのこも、たおそばを私もいただきます！



更科そばで温かいおそば



お塩だけで食べてみてくたさい



おあ！そばの香りと味が口の中いっぱいに広がる！

おそばだけでも十分なのですか！

江戸の昔から、おそばとお酒は大人の楽しみ！

清田さんはおそばに合うお酒の飲み方も追求しているのです

新酒を「寝かせて味に丸みを出すのが清田さん流！

午後3時過ぎには常連さんが、同じ銘柄で年代の違うお酒を飲み比べ、僕は「垂直飲み」と飲んでみる？

2人は飲み友達！

お酒のおつまみ(そば煎餅)×メニューも豊富

盛りは三点、豆腐がみと合う！

常連さんの人気メニュー

常連さんたち、口をそろえて

塩とそばは、わさびをまぶして！

いろいろな個性のあるお客さんと話をする中で、ヒントをもらったり、私自身にも心の広がり、ふくらみができてくるんです

中清さんのおそばとお酒を愛する文化人は多く、詩人の清水、穂さんは、晩年まで通われていたので、

↑いつも座っていた席の上に写真が

お店でも、古酒ライブラリや酒会などが行われています

このように、この店を愛して

もらえるのは、古祥寺という場所のおかげでもあるんです

90年目の中清さん、おいしいおそばと温かい清田さんご家族が待っています！