

## マルチピュア愛用のお店紹介 〔文京区根津 根の津〕

文豪たちが愛した街に、  
通をうならせる讃岐がある。

磨き上げたプロの腕が、  
いい水を使いこなす。

文京区根津界限には、東京でも何となくスローライフが楽しめるような落ち着いた時間が流れているようだ。森鷗外、高村光太郎、サトウハチローなどの旧居跡などにも出会える街。今回は、この街並みに溶け込むような佇まいと、浅黄色の暖簾が印象的な「讃岐饅頭・根の津」を訪ねた。少年時代に食べた「讃岐うどん」に鮮烈な印象を受けたという亀山恵三店長。その頃から「美味しい讃岐うどんのお店を開きたい」という夢を描いてきた。そして2003年



4月についにこのお店が開業した。それまでは英語を教える塾の先生だった。だからこそ、勉強することには人一倍の懸命さがある。店を出すと決意をしてからは、夜の調理師学校に通って学んだ。湯島の専門店でも修業。東京で讃岐うどんが1番



人気のお店が銀座にあると知り、手紙を出して無理やり修業をさせてもらう。この店で、2年半みっちりと技を磨いた。もちろん、本場・香川への食べ歩きによる研究も欠かさなかった。さらに季節や気温で微妙に変化する生地づくりへのこだわり。こつした精進を重ねて、「根の津」は、誕生した。

「根の津」の讃岐うどんは、もっちりとしたコシのある真の讃岐である。艶のある透明感となめらかな食感。洗練されたうどんが魅力的だ。「うどんは、粉と塩水だけで仕上げるからこそ、

粉と水との割合が大切。うちのうどんは多加水といって水をたくさん使っています。このことにより固いめ



仕上がる」と亀山さんは語る。また、「水の量は気温の変化でも微妙に違う、毎回毎回が真剣勝負。百点満点を出すのはむずかしい」とも言う。その亀山さんが選んだ水が、マルチピュア浄水システムである。「本当にいい水だからたぷりと使える」と自信の顔。もちろん、出汁にも、茹でる時も、この水がいのちだ。十八席という落ち着いた店内に流れるBGMはハワイアン。壁面には海の写真が飾られている。サーフィンが趣味という亀山さんのもうひとつのこだわり。彼の人間としての魅力と心の温かさを感じる。和の中にもモダンが映える素敵な店である。



亀山恵三 店長



### 讃岐饅頭 根の津

東京都文京区根津1-23-16 TEL.03-3822-9015

【営業時間】11:30~14:30(土・日・祝日は15:00迄)

17:30~21:00(ラストオーダー20:20)

(日曜日は昼のみ営業)

【定休日】毎週月曜日(祝祭日の時は火曜日)

【交通】東京メトロ・千代田線:根津駅下車 徒歩5分

不忍通り根津神社入口交差点を左折、すぐの右側(根津神社の手前)