

kai-waiの
であい

香川県人が札幌を訪れて
わざわざ食べ帰る。本物讃岐うどん

店主 寺井嘉朗さん（手打ちうどん寺屋）

手打ちうどん寺屋

札幌市西区山の手3条6丁目1-10
営業時間：[火～金]11:00～15:00、
18:00～21:00[土・日・祝]11:00～
17:00※売切次第終了
定休日：月曜日（祝日の場合翌火曜
日）・第3火曜日
電話：011-622-4828
HP <http://www.udonteraya.com/>



山の手で本格的な讃岐うどんを提
供する「手打ちうどん寺屋」。今や
行列ができるのが日常の人気店です
が、開店時には、決して順調と言え
ない苦労があったといいます。

注文を受けてから麺をゆでる。そ
の時間およそ10分。「まだか？ 遅い
ぞ」と怒って、食わずに代金だけ置
いて帰った客。「味が薄い」といつ
て醤油を入れてしまう客。「食文化
が違うとはこういうことなのかと、
愕然としました」と当時を振り返る
のは店主の寺井嘉朗さん。

「うどん県」という世間の認知も
定着した香川県の出身。高校卒業後



写真はぶっかけ天ぶら（1,040円）。店主のこだわりが伝わる「盛り
つけ」の美しさ。長めの麺は、こし、のどごし、透明感、どれもが満足
のいく一杯です。

は「料理の道へ」と考えていました
が、親に懇願されて大学へ進学。そ
してカナダに留学します。現地の食
事に飽きて食べた創作寿司で突然ギ
アが入ったという寺井さん。「美味
い。やっぱり日本食は凄い」。すぐ
に留学を切り上げて帰国。知人の紹
介をうけて東京の小さな割烹に住み
込みで入りました。「顔が引きつる
ほど厳しかった2年間の修行」の後、
店を持つなら「ふるさと香川のうど
んで勝負したい」と地元に戻り、名
店と言われる店を渡り歩いて讃岐う
どんを極めます。

奥さんの郷里である札幌でうどん
店を食べ歩いた時「これなら絶対勝
てる」と確信した寺井さん。この北
の地での開店を決意します。

ところが「1年間は全く客が来な
くて、妻としりとりして時間をつぶ
してました（笑）」。それでも自分の
作るうどんに対するこだわりは変え
ず、その日残ったうどんは全て廃棄。
また翌日打つという日々だったとか。

「札幌でうどん屋は無理。やめて
おけ」。そんな周囲の声に耳を塞い
で始めた店。「今に見ている。いつ
かきつと」という意地が苦悩の時代



の支えでした。

その後、新聞の食レポ記事に取り
上げられたのをきっかけに、来店客
が一気に増えます。「幸いなことに、
そこからは客足が落ちることがな
かったんです」。一過性の人気で終
わらず今の繁盛にそのまま繋がった
のは、「また食べたい」と思われる
本物の力があつた証拠。

開店から変わらず、麺はすべて寺
井さんが1人で打っています。「う
どんは太い分、食べた時の違いが
はっきりしやすい。うっすら透明感



があつて、のどごしが良いうどんを
作るため、季節によって微妙に変え
る塩分濃度や熟成度合いは自分にし
かわからないです」。

店に入ってからすぐに目に入るおでん
の鍋。「うどんを待つ間のおでん」
という、香川では当たり前のスタイ
ルを取り入れたのは4年前。今では
来店客にもすっかりおなじみの取り
合わせになりました。「ここは食文
化が違う」と思わず嘆いた札幌に、
讃岐うどんの店「寺屋」はしっかりと
と根を下ろしています。