



魚介、肉、野菜という、食材の分類で分けても三大選抜メンバーとも言えるもの達を炒めて載せている、揚げ麺なのだ。そこにある全てを混ぜて食べてみることにする。

先ほどまでのパリパリカリカリの麺は、餡を吸って少し太く柔らかくなっている。キャベツとピーマンは強火で炒めたことが解る。外側はパリツツと、けれど一口噛めば中に閉じこめられた野菜本体のエキスが溢れ出してくるからだ。イカやエビも同様だ。外側はプリッと、しかし噛んだ瞬間、口の中に海の塩気とともに魚介の旨味と風味が広がる。豚肉も然り。表面には少しの焦げ目の香ばしさ、噛めば中から肉の甘みと旨味が口いっぱい広がる。海のもの、陸のもの、畑のものを同時に放り込んで炒め、それらから出た旨味を更に餡で閉じ込めたものを歯ざわり良く香ばしく揚げた細麺に絡めて食べる。美味しいに決まっている。皿うどんは、楽しかった修学旅行の思い出の味だ。