

ライスの量には要注意：「うるま」の各種定食

宮川壽夫

カツハウス・オーレの斜め向かいに、これまたド派手な赤い看板で勝負を挑む店が喫茶「うるま」である。ドアを開けるとカラコロンというカウベルの音とともにコーヒーの豊かな香りが心地よく漂う。店内には品のいいデコラティブな木製テーブルと椅子が優雅に設えてある。私の年代にとってはたまらなく懐かしい雰囲気さを漂わせるクラシックな喫茶店である。かつて私が過ごした昔の伝統的な学生街にはこういう喫茶店が何店舗も軒を連ね、講義をサボった学生のタバコの煙が、学生とともに行き場を失って店に充満していたものだ。

店名の「うるま」は創業者の出身地である沖縄県うるま市に因んでいる。今は寡黙でシャイなベテランマスターとアルバイトの女性の二人で切り盛りしている。蛇足だが、ここ数年で何人か入れ替わっているこの店のアルバイトの女性は、どういうわけかどの方も常に美人で気立てがよく、宮川ゼミの男子学生は毎年だれかがこの女性アルバイトに恋をしてしまう。一昨年もそうだったし、その前の年もそうだったが、いずれも恋は実っていない。そういう店でもある。



店の入口には「世界のコーヒーとサンドイッチ」と銘打った電光看板が出ており、そういうコンセプトで勝負しているかと思いきや、なんとって私のイチオシはこの店の定食群である。マスターが淹れる香り高いコーヒーは天下一品と言えよう。サンドイッチのパンはどこまでも柔らかく、たっぷり分厚い中身の具も秀逸である。しかし、今回はどうしてもランチタイムの定食群を紹介したい。定食はロースカツ、ハンバーグ、唐揚げ、



しょうが焼きという各種ラインナップがそろっている。まずは左手の写真をご覧ください。手前はハンバーグ定食、奥がロースカツである。ご覧のとおりサラダとスープがついてくる。

うるまのウリは上品な店内の雰囲気とは相反する定食のボリュームのすごさにある。手前のようにライス大盛りをオーダーすると、これでもかというてんこ盛りライスが出てくる。ただし、デフォルトの並みでも「これ、大盛りですよ？」と確認せざるを得ない分量が出てくるので要注意だ。普通的女子学生ならちょっと無理かも

しれない。ちなみに当然のことだが、私は常に大盛りにする。

ライスの量だけではない。写真ではよく見えないが、ハンバーグ定食ではハンバーグが二つ重なって出てくる。下の写真のようにロースカツの大きさもハンパない。写真はないが、唐揚げときたら二人分くらいの量が容赦なく豪勢に盛り付けられる。参考までに下の写真のロースカツが並である。私がいつもオーダーするハン



バーグはいかにも丁寧な手作りといったやや柔らかめの食感。上にはデミグラスソースが載っている。デミグラスソースも丁寧に煮込んだ形跡があり、小さく残る玉ねぎの甘さがハンバーグによくからむ。煮込んでいるものの味はややあっさりめに仕上がっており、ライスもばくばく進む。キャベツにかけられたサザンアイランドドレッシングもしっかりした味付けで絶好の箸休めの役割を果たしている。ただし、例によってきゅうりが添えられていることのみが難点である。

私は普段あまり注文しないが、今日は女子学生がハンバーガーをオーダーしたので写真にしておこう。これも絶品との誉れが高いにもかかわらず、ご覧のようになぜかきゅうりが添えられている始末である。私はこういうどこにでも勝手に顔を出しながら、それでいてさわやかな雰囲気を持ったきゅうりの性格がそもそも好きになれない。キャベツとトマトがあればもうそれで充分じゃないか。



といわけで、うるまのランチ各種定食は 720 円、コーヒーをつけると 100 円増し。ハンバーグは 550 円だが、飲み物セットで 650 円。今回の取材はランチだったが、モーニングを見逃してはならない。バタートースト中心のモーニングセットは 3 種類 330 円より。ハンバーガーは 500 円。特に大推奨したいのは、こんもりふわふわ卵を柔らかいパンで挟んだサンドウィッチ。これはまさに絶品である。うるまで食べると他店の卵サンドはもはや食べられなくなる。サンドウィッチのモーニングはハーフで 430 円也。是非ともお試しあれ。