

地元で一般的な蕎麦を 日本一と評するほど愛す

「どこへ行ってもナンバーワン」。そう川崎氏が断言する故郷の味がおろしそば。福井の蕎麦は、冬でもたっぷりの大根おろしとかつお節をかけて食べるのが一般的。「シンプルだけど、辛みが効いてて最高」。いつもの店では3杯でも食べられるという。それほど愛した味なのだ。

川崎和男

工業デザイナー



1949年福井県生まれ。'79年に川崎デザイン室を設立。以降、伝統工芸品からロボットまで幅広い分野でデザイン活動を行っている。



おろしそば

500円。そば処 万葉／福井県越前市上大坪町19-20 ☎0778・27・1863 店主自ら育てた実を製粉。囲炉裏のある素朴な店内も印象的。