

ほくろく 食探訪

焼きそば、ソースカツ丼、ギョーザなど庶民の味として各地で長く愛されてきた「ご当地B級グルメ」が大はやりだ。福井県越前市にも、プームと呼ぶにはまだ早いが、じわり人気が出てきたB級グルメがある。福井なのになぜかその名は「ボルガライス」。オムライスにトンカツを載せてソースをかける、いたって



「タバスコや粉チーズをかけて食べる人もいる」と語るカフェ伊万里の奥野さん

ボルガライス(福井・越前市)

じわり人気のB級グルメ

シンプルな洋食だ。JR武生駅から徒歩5分ほどの老舗洋食店「ヨコガワ分店」は30年ほど前から出している。ご飯

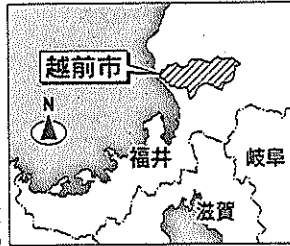
はケチャップではなく自家製ソースでいためて、同じソースを上からかける。価格は900円。2代目店主の佐藤さん

「だっ。地元でボルガライスと呼んでいるのを知り、メニューに掲載するようになったのは20年ほど前だ。」

自家製デミグラスソースがたっぷりかかり、ボリューム感十分。価格は800円だ。「特に若い人に人気で、タバスコや粉チーズをかけて食べる人もいる」という。

それにしても、なぜボルガ？奥野さんは「名前の由来まで聞かなかった。教えてくれた人は亡くなっていて、今では確認しようがない」。最近個人食歩きブログや旅行ガイド本で紹介されることも多く、遠方から食へに来る人が増えている。奈良県橿原市の咲尾武司さん(31)は16日、恋人と善原温泉に泊まった帰りにヨコガワを訪れた。「旅行ガイドで知ったが、ボルガという名前は迫力があり、頭に残った」と話す。

ボルガライスがB級グルメのスターになる日は、近いかもしれない。



北陸

電話 福金 000 777 766 6124 233 222 111 334 434 916 013