

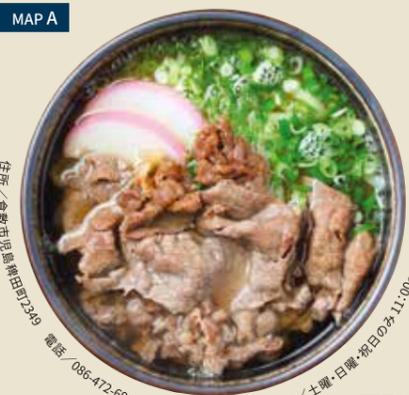
#1 古市まんじゅう 児島店

倉敷には同じ店名の有名チェーンがあるが、こちらはまったくの別物。しかし、店の名物はくぶっかけうどん>で同じ。かたや、ぶっかけをあの手この手でメニュー展開しているが、こちらは愚直なまでに直球一本。この店でくぶっかけうどん>というこれ以上でも以下でもない、極めて完成度の高い逸品だ。おなかに余裕があれば汁ものも是非試していただきたい。特徴のある味やメニューが多い児島うどんにあって、地味なうどんかもしれないが、この汁うどんは日本人にとってのお茶漬けのようなもの。毎日食べても飽きがこないよまだ。



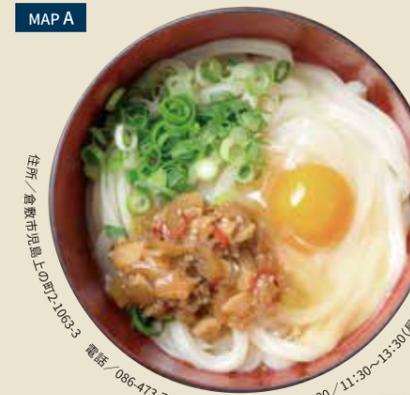
#2 らくらうどん 児島店

観光面では、昨今、児島のなかでも郷内エリアがあらためて注目されている。このうどんに関しても郷内にあるのが、児島線と呼ばれる県道21号線沿いにあるセルフうどんの「らくら」。開店の11時からお客さんはひっきりなしだ。お目当てのうどんは、くかけうどん>が320円(中)。甘辛く煮た揚げ(110円)をのせてのきつねうどんでも430円とコストパフォーマンスは高い。天ぷらはエビにゲン、かきあげやごぼうなど種類が豊富。ご飯系では塩ダレで味付けしたオリジナルの肉巻きおにぎりが名物(150円)だ。



#3 大起うどん

児島うどんで唯一、「大起うどん」といえば、断然「肉」。<肉うどん>の完成度がひときわ高いのだ。扱肉牛肉は精肉店から毎日仕入れており、当然、冷凍は一切使わない。タレはうどんの出汁とからまったときに最高に美味しくなるように調味されたもの。こうして完成した肉うどんをして、児島うどんを代表する一品とすることに児島ローカルも異論はないはずだ。最近、この肉と自慢のタレを使ってく牛井>(450円)をメニューに加えた(火・木・土曜日のみ)。肉うどんvs牛井という肉対決でオーダーもアリだ。



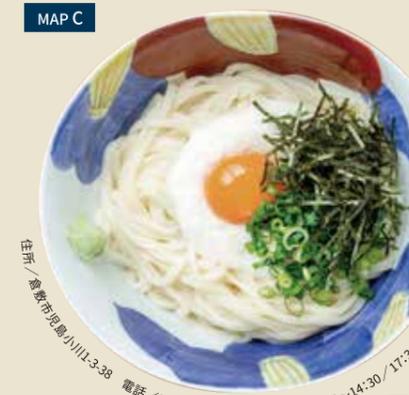
#4 松家製麺

児島うどんで唯一、製麺所が手がけるうどん店。営業時間は朝6時から7時までのたった1時間。製麺の機械が稼働しているすぐ横で茹でたてのうどんをもらい、自分で卵を落としてしょうゆ汁をからめる。工場内で食べるのも雰囲気があるが、外席に持ち出して、早朝の空気なかで食べるのもまた格別。早起きして足を運ぶだけの価値はある。2016年より昼営業もスタートさせた。朝とは異なるメニューで、麺も朝営業にはない細麺で提供。おすすめはく肉ごぼうかけ>(650円)。旅の一日の、朝と昼の2食を同じの店でというのも面白い。



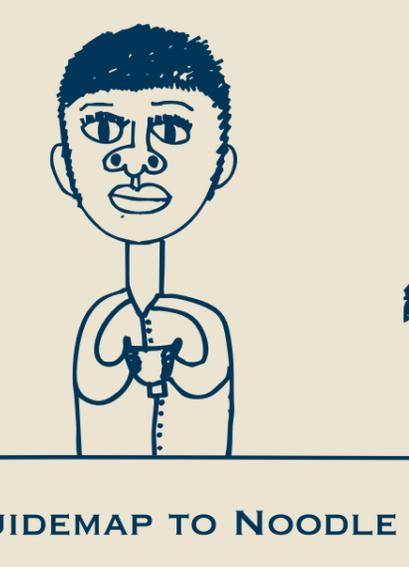
#5 うどんの司 たかと

看板メニューは、ズバリ「しょうゆうどん」。冷水で締めた茹でたてのうどんに、すおろした大根と薬味をのせ、しょうゆをかけて食べる。もともと正直なうどんであり、同時にもっとも恐ろしいうどんでもある。うどんの麺が美味しくなければ、誤魔化しようがないからだ。逆にうどんが美味しければ、これ以上の食べ方はない。1990年の創業以来、「たかと」はこのしょうゆうどんで人気を博してきた。切り盛りするのが二代目になった現在も、人気は衰える様子はない。児島に「たかと」ありの噂は、瀬戸内の向こうにまで届いている。

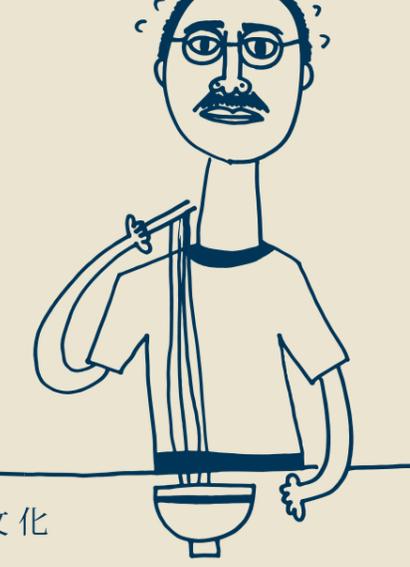


#6 田中屋

児島ローカルの間で、家族でうどんを楽しむならこと決めている人は多いという。まず、うどんだ。細麺で、やんわりと優しいコシがある。出汁はあっさり、最後まで飲み干せる。児島では珍しく、<山かけ>、<肉南蛮>、<鶏南蛮>など、そばのメニューが充実。さらには丼ものである。<玉子丼>、<親子丼>、<天ぷら丼>、<かつ丼>など多彩。しかもどれをとってもレベルが高く、玉子は養鶏場から直接仕入れているとか。うどんと丼のセットでつつい食べ過ぎてしまうのがこの店だ。



児島うどん



GUIDEMAP TO NOODLE RESTAURANT さぬきの対岸で花ひらいた児島のうどん文化 店舗の都合で営業時間の変更や臨時休業となる場合があります。あらかじめご了承ください。



こじまさんぽ <https://www.kojima-sanpo.jp>



#7 あじ道楽

児島にセルフうどんが最初にできたのは1970年代半ばだった。以降、児島にもさまざまなセルフうどん店ができるのだが、現存する店で最古参は1985年創業のこちらの店。自分で麺を湯のなかに入れて温め、湯を切ってどんぶりに戻し、棚に並んだトッピングを乗せて会計。そして出汁を注いでネギとてんかすを好みで載せるという連のスタイルは、セルフのクラシカルな王道だ。それだけでうどんファンにはグッと胸に迫るものがある。うどんはもちろんだが、実はこのそばがかなりイケる。30年以上も児島ローカルに愛されているわけだ。



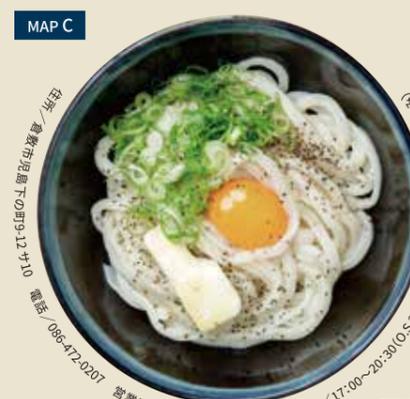
#8 丸亀うどん 大手門

JR児島駅から徒歩1分。児島うどん店史上最長のアクセス。立地もいい。すぐ目の前が児島観光港で、テーブルのある外席なら海水浴の機軸感覚で本格的なさぬきうどんが楽しめる。さて、肝心のうどんであるが、丸亀の店名に偽りなし、正真正正のさぬきうどんである。麺のガシとした歯応えを楽しみたいなら生しょうゆうどん(450円)をおすすめする。醤油もオリジナルを使用するこだわりようだ。しかし、かけうどん系(450円〜)のいりこ出汁のうまみも捨てがたい。いい味を出しているのだ。ともに小(1玉)を頼んで両方を食べるのが正解か。



#9 さぬきや

店主とのコミュニケーションは旅の楽しみのひとつ。しかし、児島の人たちは往々にしてシャイである。会話が発展しなかったとしても、そこはどうかご勘弁願いたいところだが、「どうしてもお店の人と話したい!」という方はこのお店をおすすめする。さぬきでうどん修行を積んだお母さんは料理担当。娘さんがホールで配膳とお客さんとの会話を担当している。岡山井上級者も舌戦する大島エリアの方言をたっぷり堪能できるはずだ。売り切れ必至のばら寿司と、甘く煮込んだいりこ昆布のかき揚げは絶品!是非トライしてもらいたい。



#10 どんぱち

店主が21歳という若さで開いた店も40年以上が経過し、児島うどんの老舗のひとつとなっている。とにかく定食が豊富だ。メニュー表にはくつきこみ定食>(850円)、く出し巻き定食>(900円)、く牛井定食>(1250円)、く中華井定食>(1250円)、く天ぷら定食>(1400円)など、すべてうどんが付いた定食がずらりと並ぶ。からあげやとんかつ、エビフライ、カキフライなど、単品メニューも充実しているとあって、夜の常連客をつかんでいる。うどん単品のお客さんも多い。麺はもちもちとした食感で、若干甘めの出汁と相性が抜群にいい。



#11 いしはるうどん

この店の名物というと、まずはえびの天ぷらを語らないわけにはいかない。出汁ありのうどんでも、ぶっかけでも、器からはみ出す超特大サイズ。しかも、揚げたての天ぷらなので、箸でおさえると「ジュッ!」と音を立てる。これがお約束かのように、店のあちこちで「ジュッ!」。この天ぷらを心ゆくまで楽しみたいという方には、く天ぷらぶっかけ/冷>をすすめたい。衣のサクサク感が最後まで楽しめる。うどんはもちもちの美肌美人。これが濃いめのぶっかけのしょうゆ汁とまことに相性がよろしい。まさに児島うどんを代表する逸品!



うら面のマップで左記エリアA~Dの所在を記載しています。各うどん店のQRコードはGoogleマップのURLです。スマートフォンなどで詳細地図をご確認ください。© Google, ZENRIN



発行/児島商工会議所 2026年2月発行 第8版