



牛スジ、大根、卵、自家製揚げ、こんにゃく、ちくわとサトイモ 各160円。おでんはセルフサービスとなっています。



ご主人の星野房明さん・奥様の裕美子さん  
「懐かしいお友達と名古屋の味を味わいながら、学生時代の話語り合ってください」

**味噌おでん 居酒屋 美ゆき**  
名古屋市昭和区山手通5-32-2  
052-832-3030  
17:00~24:00 日曜定休



学生が「おばちゃん」と気楽に声をかけなくなる気さくな感じの節子さんとご主人の達夫さん。

**たこやきたいやきの れいんぼー**  
可児市虹ヶ丘6-21  
0574-65-9507  
10:30~19:00 月曜定休



名鉄広見線「西可児」駅。改札を通った数名の学生たちが向かった先は…? 「名鉄パレマルシェ」。ここで飲み物やお菓子などを買い、大学の送迎バスの発着所へ向かいバスの時間まで過ごします。大学の送迎バスも駅前ロータリーから発着(なかには、駅から大学まで歩く学生もいます)。

**八事キャンパス**

**愛され続ける屋台の味 美ゆき**

業学部がある八事には、名店といわれる店がいくつもあります。なかでも「美ゆき」は、大学関係者に愛されているお店です。  
「美ゆき」の創業は昭和39年。今のご主人のお母さんが屋台から始めました。  
八丁味噌と牛スジでとっただしがベースの「味噌おでん」が名物。屋台の頃から、味噌ダレを継ぎ足した秘

伝の味です。聞けば、この「味噌おでん」を食べに、出張時などに、わざわざ来店する卒業生もいるそうです。  
しっかりと味噌ダレがしみた牛スジはホロリとやわらかく、水切りした豆腐を揚げて作る自家製厚揚げは弾力があり食べ応え十分。  
ゼミ生が教授を囲み、酒を酌み交わし、笑い、時に議論を戦わせる。そんな場の最高の肴が、「美ゆき」の味噌おでんなのです。



八事のジャスコ側から見た風景です。歩いてすぐ、正面右手の道の先に八事キャンパスがあります。

**可児キャンパス**

**ユニークなタイ焼きが有名 れいんぼー**

「揚げたタイ焼きとか、ちよっとユニークなものがある店」と言えば虹ヶ丘の「れいんぼー」。  
可児キャンパスができたのは今から14年前。「れいんぼー」も同じような時にオープンしました。焼きそばやお好み焼きといった軽食を作っているお店で、飲食スペースもあり、できたてを食べることができます。  
お好み焼きやオムそばにご飯、味噌汁、漬物、デザートまでついたボリュームたっぷりの定食(550円)が「学生に変わらず人気」とお店を切り盛りする佐伯節子さんは話します。  
気さくな人柄の節子さんと「れいんぼー」の味を慕って、休日には卒業生が家族連れでやってくるそうです。「おばちゃん、久しぶりって、一期目の卒業生が家族を連れて食べに来てくれる。うれしいことですね」と卒業生とのエピソードを笑顔で話してくれました。

某教授が地元ケーブル局で紹介してから、メディアの取材が増えたという店の名物は「しろちゃん」。もちもちした白い皮と塩キャラメル、マンゴープリンなどの変わり種が特徴のタイ焼きです。遠方から買いに来るファンも多いそうです。しろちゃん1個60円。



写真提供:「chat」

**懐かしの “あの味” を訪ねて**

～ 天白・八事・可児キャンパス周辺の思い出の店 ～

卒業後も、猛烈に食べたくなるのがこの「カラアゲ定食」です。



卒業しても離れられない、不思議な「金鯱」の味です。  
卒業しても離れられない、不思議な「金鯱」の味です。33年前の創業時から、看板メニューは「カラアゲ定食」です。下味にニンニクを使っているという以外は企業秘密のカラアゲを食べに、毎週、店を訪れる熱心な卒業生もいるのだとか。在学生にも卒業生にも人気のお店です。また、オープンキャンパスの日などは、「お父さんが学生時代に食べていたのがこのカラアゲ定食だ」と、娘さんや息子さんを連れて来るOBも。アットホームな雰囲気「金鯱」らしい、ほほえましい話です。



ビニールのテーブルクロスや壁のポスターは変わったけど、変わらない雰囲気と味があります。



加藤孝美さん(右)・真梨さん親子



右が「金鯱」。隣には6年前に移転した「名城商事」が。



どの年代の学生も変わらず「金鯱」に遇います。彼らは理工学部1年生。「マンガを読みながら、ご飯を食べるのが「金鯱」での正しい過ごし方(笑)。

**天白キャンパス**

**卒業しても「金鯱」に夢中 レストラン 金鯱**

「スーツ姿のお客さんは100%卒業生」と話すオーナーの加藤孝美さん。引退したお母さんの跡を継いで2代目となりました。3代目となる娘の真梨さんもお店を手伝っています。33年前の創業時から、看板メニューは「カラアゲ定食」です。下味にニンニクを使っているという以外は企業秘密のカラアゲを食べに、毎週、店を訪れる熱心な卒業生もいるのだとか。在学生にも卒業生にも人気のお店です。また、オープンキャンパスの日などは、「お父さんが学生時代に食べていたのがこのカラアゲ定食だ」と、娘さんや息子さんを連れて来るOBも。アットホームな雰囲気「金鯱」らしい、ほほえましい話です。

**甘党に活用 クロンヌ洋菓子店**

クロンヌは開店35周年を迎えました。天白キャンパスの学生との付き合いが一番長いのでは? と思われます。今は2代目の服部恭久さんが継いでいます。

「35年のご愛顧のお礼に」とシュークリームを105円(通常180円)で提供しています。先代の奥様・美代子さんによると、女子も男子も大学から駅に向かう途中、ここでシュークリームを買い、頬張りながら帰っていくそうです。  
このシュークリームは今年いっぱい105円で販売しているので、ぜひお立ち寄り。

クロンヌの新たな名物「塩竈ロール」(945円)。大学近くの塩竈神社のルーツである宮城県「塩竈の塩」が使われています。



カラアゲ定食600円/  
日替わりランチ550円/  
女子にも人気。日替わりのお弁当300円  
10日や20日など「0」のつく日はランチが50円引きに  
**レストラン 金鯱**  
名古屋市天白区塩釜口2-801  
052-833-6261  
10:30~21:00 日曜・祝日定休



道をはさんだゲームセンター「スペースシャトル」も健在です。植田川の橋を渡り、歩いていった先のパッティングセンター。懐かしい場所ですね。



先代の奥様・美代子さんは「今までみなさんに来ていただいているお礼に」と話します。心も詰まったシュークリームは皮がクッキーシューでパリッと、カスタードクリームは滑らか。

**クロンヌ洋菓子店**  
名古屋市天白区塩釜口2-708  
052-832-6662  
8:30~20:00 火曜定休

