

300年以上続く食文化「うどん」を一丸となってPR

加須手打うどん会

「手打うどん」の文字が躍る緑色ののぼり旗。
「加須手打うどん会」に参加する店舗の目印で、現在22店舗が加盟する。
「加須市うどんの日」に制定された6月25日を前に、
加須手打うどん会会長で「つかさ」店主の中村賢司さんを訪ねた。

江戸時代から加須市民に愛され続けたうどん

「朝まんじゅうに昼うどん」と言われるほど、小麦の食文化が加須には浸透している。冠婚葬祭で

は必ずと言っていいほどうどんが締める。自宅でもうどんを打つ家庭もあるほど身近な存在で、文化として根付いている。加須うどんの特徴は、何と言っても手打ちならではの強いコシとツルツルと

した喉越しだ。「昔は結婚式が自宅で開かれ、その際はうどんが出された。『細く長く』という願いも込めて。大切なお客さんにはうどんを出す。加須はそういうまちだよ」と中村会長は言う。

コメの裏作として、小麦の生産が盛んに行われていた江戸時代初期からうどんを食べる習慣が定着したといわれている。関東三大不動の一つ、同市不動岡の「不動尊願寺」には、総願寺の住職がうどん粉を館林城主の松平清武に持参したことに対する300年以上前の礼状が残る。礼状の

日付が6月25日と記されていたことから、「同日を「加須市うどんの日」とする条例が2013年に定められた。
店によって違う麺とつゆが第二の「家庭の味」に

今も昔も加須の各家庭で親しまれているうどん。畑で取れたなすを具材にしたなす南蛮は加須のソウルフードだ。

うどん会は、加須うどんのPRや各店舗の共存共栄などを念頭に、約25年前に発足。現在加盟する22店舗のほとんどが夫婦や親子での家族経営であるため、「家庭の味」が提供されていると言ってもいい。中村会長は「麺の太さ、つゆの味は店によって違う。お客さんの好みも十人十色。お袋の味じゃないけれど、店それぞれに懐かしさを感じると思う。お客さんには各店舗を回ってもらい、好みの味を見つけてほしい」と食べ歩きを勧める。

加須手打うどん会の名の通り加盟店は全て手打ち。そのため大量生産は困難だ。「讃岐や水沢がメジャーだとすれば、俺たちはまだまだマイナー」と中村会長。知名度向上を目指し、加盟全店舗を訪れると5千円分の食事券がプレゼントされるスタンプラリーや、1回の来店につき抽選に応募

う。

2010年の「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」では、「加須市みんな考えた肉味噌うどん」が優勝。市内在住の女性が発案したレシピに沿って、店主らが具現化した。肉味噌うどんは今やうどん会の看板商品の一つ。挽き肉とみそがベースとなるが、各店舗でアレンジを加えているので、肉味噌うどんを食べ比べてみるのも面白い。

「今までみんなでいろいろやってきて、ようやく会が形になりつつある。よくここまで成長したなという思いもある」と中村会長。各店舗が屋号を守りながら、力を合わせ、うどんのまち加須の発展を願う。

1杯のどんぶりの中には手打ちならではの食感と店主らの情熱や愛情が詰まっている。それらを堪能できる加須うどんを口にすれば、きっと至福の瞬間が訪れるだろう。



のしたうどんを手早く均一の太さに切っていく。その手さばきは、さすがの職人技



1 使いこまれ、手に馴染んだ道具たち 2 たっぶりの湯を沸かして茹であげるから「おいしい」。茹であがりの時間は、時計ではなく経験からみる 3 冷水で一気に冷やすことで麺にコシが生まれる 4 粉をふるわれ冷暗所で出番を待つうどん

4月23、24日に加須市民体育館で行われたボルダリングのワールドカップでも特設テントで天ぷらうどんを販売。2日間で千食以上を売り上げ、完売した。会場では外国の人がうどんをすすめる光景も見られ、中村会長は「UDON」は世界の共通語という思いを強くしたとい



加須手打うどん会

(加須市商工会内)
加須市中央1-11-41

TEL.0480-61-0842

<http://kazo-udon.jp/org/>

文/丹羽良平 写真/ainoko デザイン/伊藤剛志



鴨南ばん汁うどん
鶏肉より脂がのった風味のある鴨肉とネギが入った熱いつゆで食べる



天ぷらうどん
旬の野菜を使ったかき揚げが添えられた天ぷらうどんは、うどんの花形!



きのこ汁うどん
加須産のキノコを5~6種混ぜて仕立てたつゆは、味にじんわりとした深みあり



カレーうどん
うどんの麺にマッチするカレーのルーを厳選。麺とつゆとの相性もバッチリ!



なす南ばん汁うどん
加須市で古くから食べられているなす南蛮。油で炒めた茄子とねぎのつゆ、油揚げが入ることも

第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦優勝「加須市みんな考えた肉味噌うどん」は、店によって味付けやトッピングに違いがある

