

食べりん!

いもかわうどん

名古屋名物きしめんのルーツといわれる一杯が刈谷市にある。江戸時代、東海道を往来する旅人たちに愛された「いもかわうどん」だ。明治時代に姿を消し、幻となっていたが、2007年に地元のみちおこし団体と店舗が協力して復活している。

100年前の味を再現

地元の食材にこだわる

洞隣寺の北側、国道1号線から一本入った道の際に記念碑が立つ。木柱の文字は読んで読みづらくなっているものの、「旧『芋川』の地いもかわうどん発祥地」と書いてあった。

「江戸時代、池鯉鮒宿と鳴海宿の中間に位置する刈谷市今岡町辺りには、飲み水や食事を提供する立て場がありました。いもかわうどんはここで提供された平うどんです」と教えてくれたのは中村正美さん。

復活に尽力した刈谷いもかわ会の発起人だ。テレビ番組がきっかけでその存在を知っていた中村さん。地域活性に不可欠な「名所」「名物」「祭り」を満たす要素として注目し、調査を始めた。

いもかわうどんは浅井了意の『東海道名所記』や井原西鶴の『好色代男』、十返舎一九の『東海道中膝栗毛』など、江戸時代を代表する書物に登場。たとえば『東海道名所記』には、「いも川うどんそば切あり道中第一の塩梅よき所也」という記載が残っている。



2



1



3

■味噌煮込み(玉子入り)。+100円でいもかわうどんに変更できる。味噌は八丁味噌をベースに、信州の白味噌、沖縄の黒糖、三河のみりんをブレンドしている ■志の田芋川は三河の白醤油が上品な味わい。麺の味を最もシンプルに楽しめる ■土産用の半生麺はきさん店頭と、刈谷ハイウェイオアシスで販売。「刈谷の優良みやげ推奨品」に認定されている

そのおしさは、街道を行き交う旅人を通じて各地へ広まっていったのだろう。紐のように平たい麺だったため、関東では「ひもかわうどん」と呼ばれた。尾張では具材に鶏肉を入れた「キジめん」が転じ、「きしめん」という名で売られるようになったといわれている。

「江戸時代初期から明治時代の初めまで、長きにわたって東海道



小学校の製麺体験では、こねるところから指導。普通のうどんよりも乾きやすいため、ボールではなく袋の中に小麦粉を入れて作業をした

- 4 生麺のゆで時間は約8分。念入りに生地をこねているため長時間茹でても、コシが失われない
- 5 全粒粉を使用しているため、黄味がかっている麺。「気温や室温が同じでも、日によって必要な水の量が異なる」と都築さん。製麺には経験によって培われた職人の勘が不可欠だ

一番の名物として愛されたうえ、いもかわうどんやきしめんのルーツでもあります。ぜひこれは刈谷名物として復活させなければならぬと思います」と中村さん。2005年、所属していた地域研究会に呼びかけ、約20人が集まって、刈谷いもかわ会を発足した。

頼りになる情報は「平麺であること」のみ。レシピや図案などの資料が残っていないなか、再現への道は困難を極めた。そこで刈谷いもかわ会は、地元のそば・うどん店「きさん」に協力を要請。共に名物復活へ取り組み始めた。

きさんの店主、都築晃さん。皮ごとすり潰した全粒粉は、香ばしさと独特の食感を生んでいる。強いコシと独特の食感を生むため、基本製麺に用いる塩は使用しない。小麦の香りを生かそうと、手打ち・踏み込み・寝かせの工程に通常の約3倍時間をかけ、薄く延ばしてもしつかりとしたコシが出るようにした。「機械が発達した今、おいしいものをつくるのに、わざわざ人の手をいれなくてもいい場合があります。しかし同じ職人として、当時の人には負けたくないお客さんに提供する以上、この先自信を持って残せるものをつくりたかったんです」

メニュー化から10年

真の刈谷名物へと進む

試食と改善を繰り返し、2007年に完成した「いもかわうどん」。きさんで実際に提供されていると聞き、記念碑から南西へ徒歩10分ほどの位置にある店舗を訪ねた。

最初に食したのは志の田芋川。三河の名産白醤油を使った薄味のつゆに、刻み油揚げ、ネギ、かまぼこが乗ったシンプルなものだ。やや黄味がかかった麺は、「見きしめん」と変わらないように見えたが、食



刈谷いもかわ会 中村正美さん「今年メニュー化してから10周年。節目を迎えるにあたって、記念誌を作成したいと思っています」

きさん 都築晃さん「地場の食材を使わなければ、地元の名産とは胸を張って言えない。輸入品が当たり前の時代、特に小麦粉の入手には非常に苦労しました」

べてみると、「コウコウ」とした食感で、味噌煮込みの麺を思わせる幅があるためつるつるとするのには難しい。「一口一口噛みしめながら食べると、小麦の香りがふわりと広がった。

肉の代わりに鶏肉を加えた平成版キジメンは、地元のたまり醤油とみりんを使った甘辛い味付け。いもかわうどんを用いた味噌煮込みは、八丁味噌をベースにした汁がよく絡み、味噌の旨味を余すことなく味わえた。

知ってもらう機会を増やそうと、店頭や刈谷ハイウェイオアシスでは、土産用の半生麺を販売。年末には熊野神社境内で、年越しうどんを振る舞っている。かりがね小学校や富士松南小学校では、麺



住所/刈谷市一ツ木町7-14-1
TEL/0566-27-8537
営/11時~14時、18時~20時
休/水曜日、木曜日
WEB/https://kisan1999.jimdo.com/

きさん