

特集

うどんの いろ

数年前からのうどんブームが衰えをみせない。
麺のシンプルなおいさと、具を自由に組み合わせられることが、その人気の背景にあるようだ。
うどんの種類は、コシがあって太いものから、平らな麺、細い麺までさまざま。
また、各地に独特の調理法があり、その味覚も多彩である。
麺の色も、透明感のあるものや餡色がかかったものなど、作り方によって微妙に異なる。
うどんの肌の色と、それを彩るつゆや具——。
今回は、うどんをめぐる色を集める。

手延べをした麺を天日干しする風景。青空に、やや黄味がかかった麺の肌の色が映える。
富山県氷見市にある高岡屋本舗にて。

自分で打った「うどん」の、茹で上がったばかりの姿が、たいへん美しいのに驚くことが多くあります。

キラキラと輝くそのさまは、小麦粉で作られたことを忘れさせます。何度も踏まれて鍛えられたうどんは、数千数百の層の集まりです。この層にでんぷんとたんぱく質(グルテン)が網の目のように形成されて、うどんのコシとなります。角柱を思わせる、エッジがピシッと立ったうどんは、その喉越しの快感までも想像できます。

うどんが喜ばせてくれるのは、目だけ、口だけではありません。うどんの表情は刻々と変わります。茹でるときの踊る麺、洗うときの水のはじける音、手触りと弾力、盛り付けられたときの美しさ。そして、食べたときの口中の歓喜。最後にツルリと滑り落ちる

ように喉を駆け抜けていくときの感覚。五感すべてを刺激し、満たしてくれるのがうどんです。

全国各地にあるうどんは、それぞれ個性があります。全感覚をうどんに集中させれば、真つ当なうどんは多くのことを訴えかけてきます。素朴な色で艶はなく、噛み締めないと味が出ないうどんもあります。うどんの世界には侮れないものが潜んでいるのです。

うどんとの出会い

私が子供のとき、1960(昭和35)年ころでしょうか。埼玉の私の家は兼業農家に近い環境で、うどんをよく食べた記憶があります。少し平たく、長さは30cm程度の、いわゆる乾麺です。母が削った鯉節が底に沈んでいる、醤油味

の甘辛つゆにつけて食べました。具はありません。子供心にあまり美味しくなく、むしろ始めはたばかりのインスタントラーメンに心を奪われていました。

以来、私はうどんにそれほど魅力を感じられず、米の代用食のような位置づけでした。この思いは、本格的に食べ物に興味をもつ20歳ごろまで続きます。

そのときまでは、麺類といえば、ラーメンを好んでいました。うどんのイメージは、駅の立ち喰いうどんか、茹で麺を使って家で作る煮込みうどんでした。茹で麺ですから麺は延びていて

コシはなく、軟らかで間の抜けた食べ物という印象でした。

しかしある日、「生うどん」を買って自宅で茹でたのです。すると、コシもあり喉越しもよく、おいしいうどんができて上がりました。このとき、それまでのうどんのイメージが覆りました。初めて「茹でたてのうどんは美味い」と認識したのです。

蕎麦屋の功罪

東京の多くの蕎麦屋では、うどんを

茹で置きします。蕎麦は早ければ数十秒で茹でられます(小麦粉が多く含まれていると数分)。一方、うどんは10分前後の茹で時間が必要です。注文が入り、蕎麦とうどんを同時に出せないお客が怒るというのが、茹で置きしておく理由です。つまり、味より時間を優先しているわけです。そのため、関東圏の人は、ふやけた白い塊のような麺がうどんだと思ひ込み、うどんは病気のときに食べる消化のよい食べ物、という構図が定着していたようです。

反面、うどんの本場といわれる大阪

では、この茹で置きうどんが正統派です。きつねうどんに代表されるような、温かくやさしい食感の、ふっくらとしたうどんです。関西では、最近まで硬いコシのうどんは嫌われていた感があります。食事のなかでは、椀代わりの汁物という位置づけで、麺ではなく、つゆが主役というわけです。

よく、関西はうどん、関東は蕎麦文化と言われますが、ある新聞社の統計では、うどんは関東でも人気を集めているようです。一方、関西では、近年、有名な、または実力のある蕎麦店の開

うどんの色と艶

うどん研究家 蓮見 壽



はすみ・ひさし 1952(昭和27)年、埼玉県生まれ。うどん研究家、寿庵うどん研究所主宰。1994(平成6)年、手打ちうどん用の小麦粉のレシピを参考にうどんを作り、その魅力にとられる。1999年、讃岐うどんメーリングリストに加入し、うどん関係者と交流を開始。現在は讃岐うどんメーリングリスト極東支部の主宰者を務める。また、1999年10月には「麺打ち会」と称し、うどん作りの研究会を始め、2004年4月まで、さいたま市で15回開催。休日はほぼ毎週自らうどんを打つ。共著に、『讃岐うどん偏愛(マニアックス)』(小学館文庫)がある。また、ジャンル別に専門のガイドが編集するインターネットサイト「All About Japan」(<http://allabout.co.jp/gourmet/udon/>)のうどん担当ガイドを務めるほか、テレビなどでも活躍している。



右の工程で作られたうどん。茹で時間は、たっぷりのお湯(1人前150gの麺で1リットルが目安)で13分から15分(太く切った場合はもっとかかる)茹で上がったあと、ヌメリを取るように流水で洗うと、美しい艶のあるうどんができて上がる。つゆは、自分のお好みで。コシの強い讃岐うどんにはイリコの利いた風味の豊かなつゆが合う。市販のうどん用のものもよく研究されており、試してみるのもよい。

筆者実演「だれでもできる手打ちうどんの作り方」

スーパーマーケットで偶然見かけた手打ちうどん用の小麦粉。手にとると作り方が書いてありました。簡単そうなので購入し、早速作りました。すると、驚いたことに、おいしいうどんができたのです。その後、文献を読んだり調べたりして、うどんの研究に励みました。

蕎麦に比べるとうどん打ちは簡単です。水や塩の分量などを間違わない限り、大きな失敗はしません。材料は右のとおりです。代金は300円程度ですが、これだけで10人分のうどんができ、家族全員お腹がいっぱいになります。作り方は以下を参考にしてください。

分量は小麦粉1kgに対するものです。小麦粉を500gや300gにすると、台所や食卓でも簡単に打つことができます。その場合、小麦粉の量に応じて水や塩の量を2分の1や3分の1にしてください。

【材料】10人前

小麦粉(中力粉).....	1kg
打ち粉.....	100g (コーンスターチ・馬鈴薯でんぷん・片栗粉のいずれか)
塩.....	50g
水.....	450g

【道具】

大きなボウル
ビニール袋
麺棒
(もしくは代わりになるもの)



水450gに塩50gをよく溶かしておきます。その塩水を40g程度残して460gの塩水で小麦粉を捏ねます。ある程度ポソポソになって固まったら踏み入ります。



お米の袋など、ありあわせの丈夫なビニール袋に入れて足で踏みます。延びたら畳んでまた踏みます。これを表面がツルツルになるまで10回ほど繰り返します。



お供え餅のように丸めてビニール袋に入れ、1時間程度寝かせます。寒いときは2時間以上寝かせると延ばしやすくなります。



テーブルの上にコーンスターチか片栗粉を振り、麺棒で巻き取りながら延ばします。延ばすときや畳むときにも打ち粉を使います。



4~5mmの厚さに延びたら屏風畳みにして包丁で5mm幅に切っていきます。



完成です。生のまま小分けして冷凍しておくと、1~2カ月もちます。

店ラッシュが続いています。それぞれ知らなかった味に開眼したのかもかもしれません。

うどん専門店についていえば、関東でも関西でも、最近は茹でたてにこだわる店が多くなっています。10分程度お客さんを待たせても、本当のうどんを味わってほしいという思いが伝わります。

関東の色、関西の色

関西の食文化に慣れた方が東京に来ていちばん驚くのが、うどんの真っ黒なつゆだそうです。最近の東京の蕎麦つゆは、関西の影響もあって色が薄くなってきたような気もしますが、いずれにしても濃口醤油の色です。味も、蕎麦つゆの伝統が生む濃口醤油と、鰹節、味醂が醸し出す江戸風です。関西の味の基本は、食材の色が映える明るさを必要とするため、昆布と淡口醤油を使います。

濃口醤油と鰹節、淡口醤油と昆布とでは、旨み成分のバランスが異なりま

す。育った環境で培われた味覚を、短時間で変えるのは無理かもしれません。淡口醤油をベースとしたつゆで蕎麦を食べると、やはり違和感があります。蕎麦とうどんで、だしの出生が違うからです。

しかし、昨今の「讃岐うどん」ブームにより、蕎麦つゆでうどんを食べていた関東の人々も、うどんを味わうときは、関西風の昆布と淡口醤油のつゆを好むようになった感じがします。

うどんのつゆのだしに使われる素材は、鰹節、昆布のほかにイリコ(煮干)

ベースの「讃岐うどん」や、アゴ(トビウオ)を使う「五島うどん」など、地域によって特徴があります。各地のだしと地元の醤油の組み合わせが「ご当地うどん」のつゆとなります。たまり醤油を使う「伊勢うどん」や「きしめん」も有名です。

日本三大うどんとは

うどんの起源については諸説あり、確定的なものはありません。しかし、製法から推測することはできます。

小麦粉を水で捏ね、手で引っ張ったようなものを汁に入れるだけの原始的な食べ方が全国各地にあります。「ひつつみ」(東北)や「だんご汁」(九州)「すいとん」です。切り麺では、「お切り込み」(群馬・埼玉)「ほうとう」(山梨)など、塩を使わない打ち込みうどんもあります。

どれもルーツは一つで、洗練されて「切り麦」と呼ばれる切り麺になったと想像されます。おそらく蕎麦よりも古くその形態を整えたと考えられます。

「日本三大うどん」と呼ばれる、うど

んがあります。どれを三大と呼ぶかについてはさまざまな説がありますが、一般的なのは、弘法大師が製法を伝えたといわれ、小麦と塩と醤油、イリコという素材の入手の容易さが発展の背景となった「讃岐うどん」(香川県)と、秋田藩肝いりの名産品として発展し、献上品のため足で踏まず、手練り、手廻りの技術でつくる高級乾麺の「稲庭うどん」(秋田県稲川町)そして、平たいうどんで、「紀州麺」「雉麺」などを語源とする「きしめん」(名古屋市の3つです。名古屋の「きしめん」の代わりに「水沢うどん」(群馬県伊香保)「五島うどん」(長崎県五島列島)「氷見うどん」(富山県氷見市)などを入れる説もあります。

私は「五島」「氷見」「稲庭」は、製法的なつながりがあると思います。すなわち、手延べで作るうどんです。切り出した生地を2本の棒に絞掛けして引き延ばす製法で、そうめんに近い作り方です。それぞれ微妙に異なりますが、起源は同じだと思います。この製法の

伝播経路は、大陸から五島列島に伝わり、日本海側を北前船で伝わったというのが有力な説です。能登半島には「能登素麺」「大門素麺」といった伝統的な素麺があり、その関連を推測できます。

「三大うどん」のほかにも、個性的なうどんは全国各地にあります。

「武蔵野うどん」(東京都東村山市他)東京の東村山市や埼玉県西部の武蔵野台地を中心とした小麦生産エリアのうどん。いまでは肉汁うどんが代表的で、人気も集めています。

「吉田うどん」(山梨県富士吉田市)塩分の少なさと加水量の少なさ、あるいは加水は普通でも茹で時間が短いことから生まれると思われる、硬くボソボソとした独特の食感のうどん。茹でキャベツと馬肉の甘露煮、きんぴらなどを載せるのが特徴。

「味噌煮込みうどん」(名古屋市)「きしめん」と並ぶ名古屋うどんの花形。八丁味噌の風味が利き、塩を使わないうどんを煮込むのが特徴(初



名古屋うどん 池袋店：東京都豊島区西池袋1-39-1 宮田ビル1階 電話(03)3982-0019 営業時間 / 11:00 ~ 15:30、17:00 ~ 21:30 定休日 / 日曜日



東京に3店あるうちのひとつ「名古屋うどん」池袋店の「きしめん」(上)と「味噌煮込みうどん」(下右)ほかに「カレーうどん」が人気。幅広く透明に茹で上がったきしめんは、思いのほか弾力がある。さすがに茹で置きはできないので、注文ごとに茹でてくれる。冬場はなんととっても「味噌煮込みうどん」ご飯の上に味噌煮込みうどんを乗せて食べると美味。

うどんは機械打ちだが、食感が良い。ここの「味噌煮込みうどん」は、生うどんを煮込まず、一度茹でたうどんを味噌で煮込む方法で作られ、東京人にもなじむ味である。味噌は少し甘めの調合で、八丁味噌ベースの自家製。塩にもこだわっている。きしめんで作る味噌煮込みもある。左下の写真は、生のきしめん「味噌煮込みうどん」に使われる麺。



東村山市「きさく」の「もりうどん」。やや細めのうどんだが、コシがある。もりうどんは、鰹だしのつゆで食べる。



富士吉田市にある「てんせいや」の「冷やしうどん」。讃岐うどんを彷彿させる麺で、艶のあるピカピカのねじれ麺。



1923(大正12)年創業の老舗「まめや」の伊勢うどん。たまり醤油をベースにした真っ黒なつゆで食べる。

きさく：東京都東村山市野口町2-29-15 電話(042)396-1877 営業時間 / 11:00 ~ 14:30、17:00 ~ 20:00 定休日 / 火曜日
てんせいや：山梨県富士吉田市下吉田2650-2 電話(0555)23-9163 営業時間 / 11:00 ~ 14:00 定休日 / 木曜日
まめや：三重県伊勢市宮後2-19-11 電話(0596)23-2425 営業時間 / 10:00 ~ 19:30 定休日 / 火曜日、第2・4水曜日(祝日の場合は翌日休)

めて食べると生煮えと思われるのではないのでしょうか。ちなみにカレーうどんも名古屋名物)「伊勢うどん(三重県伊勢市)伊勢神宮の門前を中心に参拝者に供せられたという極太うどん。たまり醤油ベースの真っ黒なつゆが特徴。見た目ほど辛くなく、甘みも強いわけではありません。楽しい味わいのうどんです。

料理としてのうどん

うどんの類そのものだけでなく、その食べ方も、全国各地で郷土料理として多様に発展しています。もっともシンプルなのは、冷たいうどんの「もりうどん」でしょう。つけ麺としてつけ汁と組み合わせられます。これに天ぷらを添える「天ざる」と呼ばれるメニューは、四季折々の野菜や魚介などを楽しめるもので、各地にあると思います。うどん自体は味の癖がないので、さまざまな食材と組み合わせさせて楽しめ

す。最近好評なのは「かまたま」です。茹で上げたうどんに生卵を絡め、醤油かつだしをかけて食べる、「卵ご飯」のうどん版という感じのもので、黄金色のうどんとなります。薬味にコネギを散らすと緑も鮮やかです。シンプルなのにとっても滋味があふれています。締めうどんにだし醤油をかけて食べる「生醤油うどん」も最近の人気メニューです。

また、野菜をサラダ感覚であしらい、胡麻ドレッシングや胡麻だれで食べる「サラダうどん」も人気があります。アジア風にスパシーなつゆを工夫すると無国籍うどんができあがります。

秋から冬は、シンプルに「釜揚げうどん」。釜から引き上げてそのまま茹で湯を張るうどんは、素朴で小麦粉の香りも強く、ホッとする温かさが魅力です。「鍋焼きうどん」、「うどんすき」も、冬のうどん料理に欠かせません。

うどん料理は、うどんそのものを味わってもらものから、四季の食材と組み合わせたものまで、楽しみの幅を

広げてくれます。釜から引き上げたうどんに醤油を数滴たらして立ったまま行儀悪く食べる「釜ぬき」は、茹で上げる方の特権かもしれません。

うどんブームの到来

讃岐うどんが全国的に注目され、うどんがブームになっているようです。これにともない、各地のご当地うどん

も脚光を浴びはじめています。本来その場所に向かないと食べられなかったうどんも全国各地から取り寄せられるようになっていきます。

本来、和食系のスローフード(伝統食)だった讃岐うどんが、セルフサービスのファーストフード店として次々と出店されるという傾向は少し落ち着きましたが、人気はまだまだ落ちません。うどんプラスてんぷら一品の満足感が、

多くの人々を魅了しているようです。うどんは良質の炭水化物と植物性たんぱく質をもっています。糖質の摂取は脳の活性化に役立ちます。「必須アミノ酸」の含有バランスがよく、トッピングを工夫すると栄養補給が容易にできます。天ぷらの数に注意すれば、カロリーも少なめに抑えられます。逆に高たんぱくの食材と組み合わせれば、ボリュームのある主食にもなりま

す。まさに昼食として理想的な食べ物です。

「讃岐うどん」は、でんぷんの構造が幾重にも折り重なるため、ゆっくり消化され、ダイエットに向いているという説もあります。本当かどうかは、たくさん食べてみるしかありません。

さて、いままでほんとうの味が認知されていなかったうどんが、うどんブームで注目を浴びました。しかし、ほかの食べ物についても同じことがいえませんが、本質を理解せず、形だけを真似たニセモノはいつか淘汰されます。安くておいしいうどんが手軽に食べられれば、ブームではなく文化として全国各地どこにでも根づくでしょう。

それにしても全国に美味しいうどん屋が増えました。ありがたいことです。奈良時代、餛飩(うどん)の祖といわれる粟餅(さくべい)が伝来して以来1300年、うどんがこれほど人の口に入る時代はかつてなかったはずで、うどんの色と艶に、この悠久の歴史が綿々(麺々?)と息づいているのです。



小麦粉の色のはなし 「ASW」と地粉

現在のうどん用の小麦粉のほとんどには、輸入小麦が含まれています。とくに多いのは、オーストラリアからやってくるオーストラリア・スタンダード・ホワイト(略して「ASW」と呼ばれる、うどん用に開発された白小麦です。この中力粉がうどんに最適で、製粉すると白くて美しい粉になります。白いからといって漂白されているというわけではなく、もともと種類として白小麦なのです。製粉過程で、表皮に近い「ふすま」と呼ばれる褐色の部分丁寧に取り除かれています。

一方、国産の地粉と呼ばれるうどん用小麦(赤小麦)も各地にあります。最近では地粉も一つのブームで国産小麦を見直す機運も高まり、各地の農業試験場で、新品種の研究が盛んです。

とりわけ、うどんの本場・香川県では、2000年に「さぬきの夢2000」という品種を完成させ、讃岐産の小麦で本物の讃岐うどんを作ろうという動き

も活発になっています。この小麦は、製粉すると黄味をおびたクリーム色になります。これは、表皮部分をどれだけ取り除くかで決まります。うどんも淡いクリーム色に仕上がります。その味はやや甘みを感じさせ、香りも高く、なめらかなうどんになります。欠点の一つは、中力粉というよりも薄力粉に近いたんぱく量なのでコシがあまり強くないのと、茹でてからの劣化(のびる)時間が早いことです。

関東でおなじみの「農林61号」は灰色から茶褐色のうどんになります。とくに全粒粉として製粉するとその傾向はますます強くなり、蕎麦と見間違えうばかりのうどんになります。独特の香りと粘りのある食感で、関東ではファンが多い品種です。関東風の濃口醤油と鰹節の組み合わせのつゆに合うようです。これも一つの地方の食文化として大切にしたいものです。

1999(平成11)年夏に開店した、東京・十条にある本格的な手打ち讃岐うどんの店「すみた」の「かしわざる(上)」と「カレーうどん(下左)。

注文のたびに茹でられるうどんは光り輝き、表面の艶はうどんの概念を覆すほど。白い柔らかな丸い籾線とは異なり、手が切れるかと思うほどエッジの利いた、角材を連想させる半透明のうどんは、きわめて美しい。

店主の隅田さんは、香川県の「源内」で修行した職人。前日に捏ねられ、踏まれて丸められた玉は、朝、店主の手で延ばされてうどんとなる(下右)。1日に作られるうどんは80玉。隅田さんは増産には否定的で、一人でできる範囲を続けている。それだけうどんのクオリティに妥協がない。うどん好きからは、讃岐(香川県)でも上位入賞間違いなしの名店といわれているほどである。



すみた：東京都北区中十条2-5-11 演芸場通り 電話(03)3905 0099 営業時間/11:00~14:00、18:00~21:30(火曜日~金曜日) 11:00~15:00(土曜日) とうどんが売り切れ次第閉店] 定休日/月曜日・日曜日

味の極上の うどんを



極上のおいしいうどん——それは、かつては庶民のものではなかった。手間と時間をかけてつくられるうどんは高価なもので、限られた人しか味わうことができなかった。しかし現在、「高級うどん」は、だれでも気軽に楽しむことができる。そんな極上のうどんを作る人々に、その魅力を聞く。

写真は、艶が美しい、寛文五年堂の「ざるうどん」のど越しもなめらか



寛文五年堂の人気メニュー「なめこおろしうどん」。色鮮やかな具のなかで、艶のある細い麺が際立つ。

稲庭うどん

寛文五年堂

「最近では地元でもよく食べられていますが、それもここ30年くらいの話。私が子どものころは高級品で、風邪をひいたときなどにしか作ってもらえませんでした」と語るのは、寛文五年堂・営業部長の井上慶治さん。高級贈答品として全国的に知られている「稲庭うどん」であるが、地元とはいえ、昔は庶民の口にはなかなか入らないものだったようだ。

稲庭うどんの故郷は、秋田県稲川町。うどんの決め手となる栗駒連山の清らかな伏流水に恵まれた山間の町である。昔はほんの数社だった製造業者もいまは50社以上になり、機械を導入したところも多いと聞くが、寛文五年堂は現在も全工程を手作りで行なっている。「社員は全員必ずうどん職人としての経験を積む」ということから、手作りを大事にする姿勢がうかがえる。



少し平たいのが特徴の「いなにわ手繰うどん」の乾麺。

寛文五年堂のうどんは「いなにわ^{てない}手繰うどん」と名付けられている。「両手の手のひらで縄を繰るようにして生地を延ばしていくのが伝統的な稲庭うどんの特徴。それで『手繰うどん』と呼びます」と井上さん。基本的な生地延ばし方は、後で紹介する富山の「氷見糸うどん」と同じだが、氷見では「よる」といい、

稲庭では「繰う」と呼ばれているようだ。

この「手で繰う」作業が非常に重要な工程だという。「できた麺を顕微鏡で見ると一目瞭然。手繰うどんの場合はグルテンの組織が一行に整然と並んでいます。機械で作ったものはグルテンが複雑につながっています。一行になっているほうがコシや透明感が出るのです」（井上さん）

寛文五年堂の手繰うどんのもうひとつの特徴は、乾燥する前の生麺の段階で「平押し」を行なうこと。これは同社ならではの工夫だ。「平押しは、麺の束を棒で押しつぶして平らにする工程。こうすることで麺の中の気泡（空気）がなくなり、茹でたときにムラが出ません」（井上さん）。また、これにより雑菌の繁殖も防げるという。乾麺である稲庭うどんはもともと保存食だったので、雑菌の予防が大切。先人は経験的にこの手法を編み出したのだろう。

こうして作られる寛文五年堂の手繰うどんは、本社の店頭や通信販売で購入できるほか、秋田キャッスルホテル



乾麺とはまた違った表情をみせる、無乾燥の生麺(下左)を茹でた「ざるうどん」(上)、寛文五年堂・東京銀座店では、麺やつゆの販売もしており、自宅でも同じ味を楽しめる。

店と東京銀座店では、店内で味わうことができる。うどんそのものの味とコシ、喉越しのよさを味わうなら、「ざるうどん」を。茹でたての麺には、輝くような照りと透明感があり、つるりとした舌触りと喉越しは、清涼感さえ感じさせる。際立った透明感は、乾麺ならではの特徴だという。また、店内限定メニューである、無乾燥の生うどんも好評。こちらは乾麺に比べると餡色がかっており、ひと目で違うことがわかる。乾麺同様つるりとした舌触りがあるが、歯ごたえがもちもちしてお



「寛文五年堂」本店：秋田県雄勝郡福川町字三嶋 34 電話 (0183) 43 2114
 「寛文五年堂」東京銀座店：東京都中央区銀座7 6 5石井紀州屋ビル1階 電話 (03) 3571 6076
 営業時間 / 11:30 ~ 13:50 L.O.、17:00 ~ 24:50 L.O. (土日祝11:30 ~ 15:00 L.O.、17:00 ~ 21:00) 定休日 / なし (ただし、盆・年末年始の休みあり)

り、この食感が人気の一因だ。

艶と透明感、そして喉越し。手緋うどんの完成度の高さは、先人から脈々と受け継がれてきた技術に支えられている。

水沢うどん

清水屋

温泉地として知られる伊香保には、もうひとつの名物がある。約400年の歴史を持つ「水沢うどん」だ。水はけのよい土地でとれた地元の小麦と、山を流れるおいしい水で作られたうどんは、水沢観音の参拝客にふるまわれ、昔から愛されてきたという。現在、水沢うどんの店は13軒ある。今回訪れたのは、そのなかのひとつ、清水屋。当時と変わらぬ手打ちの製法を守る貴重な店である。

同店のメニューは、「ざるうどん」のみ。「うどんそのものの持ち味を味わってほしい」との思いから、具をのせた

やや黄色がかった彩りの清水屋「ざるうどん」しっかりしたコシのうどん、麺だけでも美味。胡麻だれも絶品だ



ものや温かいものはメニューにない。「まず歯で味わって、喉で味わって、そして胃で味わってください。最初はつゆをつけないで、そのまま食べてください」と話すのは、17代店主・大河原清一さん。清水屋のうどんは、粉の味に加え、生地を捏ねるときに加えた塩の味もわずかに残っており、麺そのものに味がある。そして、その麺にはしっかりしたコシがあり、飲むとつるりと喉を過ぎていく。まさに「歯で味わい、喉で味わう」うどんである。

また、見た目も美しい。ほんのり餡色がかった色をしており、瑞々しい艶がある。「これが本来のうどんの色です。うどんは真っ白というイメージがありますが、それは漂白した小麦粉を使ったうどんの色です」と大河原さんは説明する。

ここでは、毎日店内の厨房で麺が手作りされている。麺打ち場には打ち台と切り台があるだけで、機械類はない。生地を捏ねたり、切ったりするのはすべて昔ながらの手作業である。



丸めた生地は、ていねいに折り畳む。内側に折り畳んだあと、合わせ目(裏)を下にして足踏みする。この作業を繰り返し、生地に多くの層ができる。



一晚寝かせられた生地。寝かせることで生地がなじみ、肌がしっとりとする。

じっくり寝かせた生地をもう一度踏み、幾重にも折り畳んだあと、裏を下にして麺棒で均等に伸ばす(左)。最後は、棒ごと持って破れないように中央から外側へ伸ばしていく(右)。



生地は、コシが切れないうち、注意深く踏まれる。折り畳みながら何度も踏むことでコシのしっかりとしたうどんになる。

麺作りは、まず材料の小麦粉に塩と水を混ぜることからはじまる。混ぜ合わせた粉は捏ねられるが、捏ねるといっても、水沢の場合、一風変わった捏ね方をする。足袋をはいた足で踏むのである。「足の裏全体でやさしく踏むよ

うにしています。強く踏むと生地が切れてしまいますし、お客様にお出しするものですから、大事に扱いたいです」と大河原さん。できた生地は、布でくるんで一晚静かに寝かせる。「うどんは寝かせないとうまく伸びない。でき上がったときの艶も違う」という。

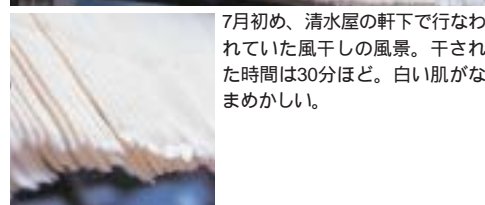
一晚寝かせた生地は、粉がなじみ、しっとりした質感に変化する。それを適度な大きさに切り分けて丸くまとめると、再び台の上でていねいに足踏みされる。根気よく踏んで仕上がると、次は麺棒で伸ばして包丁で等間隔に切り、天日で軽く干して出来上がり。干すのは麺ののびを防ぐため、時間は10分から1時間と、季節やその日の天候によって異なる。職人の長年の経験による見極めが重要だ。

麺と並んで、もうひとつ、清水屋がこだわっているものが、つけだれ。ほかでは決して味わえない特有のたれは、この店のひとつの強みとなっている。

「うちは昔からこの胡麻だれを出しています。甘みのあるしゃぶしゃぶのご



延ばした生地を、表が上にくるように四つ折りにしたあと、4~5mmの幅で切っていく。



7月初め、清水屋の軒下で行なわれていた風干しの風景。干された時間は30分ほど。白い肌がなまめかしい。



高岡屋本舗の商品ラインアップ。うどんのほかにもそうめんも作る。すべて取り寄せ可能。



捏ねた生地に包丁を入れる、13代目店主・池田秀一さん。この太さから手で延ばされ、直径5mmほどの麺になる。



秀一さんの母・池田敏子さん(72歳)。左奥に見えるのが妹さん。家族総出で麺作りをする。

まだれとは違い、生姜のきいたさっぱり味です。たれを作るのは私と女房だけ。ほかに作り方を知っている人はいません」と大原さん。鯉節や鯖節、日高昆布でとっただしに、ブレンドして作ったオリジナルの醤油や根生姜、すりごまを入れているそうだが、細かい点は企業秘密。麺は店頭で販売しているが、このたれは、日持ちがしないため販売していない。

手間を惜しまず、受け継がれてきた伝統を守りぬくひたむきな姿勢。そこには、400年の歴史を持つ老舗の覚悟が強く感じられる。



水沢うどん 始祖「清水屋」：群馬県北群馬郡伊香保町水沢204 電話(0279)72 3020 営業時間/11:00~17:00(日祝~17:30) 定休日/木曜日(祝日は営業)

氷見糸うどん

高岡屋本舗

能登半島の東側の付け根、富山湾に面する氷見市。江戸時代から定置網によるブリ漁で知られるが、同じく江戸時代からの伝統を誇る名産品が「氷見糸うどん」である。手延べうどんとしては、「稲庭うどん」や「五島うどん」と並び、有名なうどんである。

氷見糸うどんの歴史は、いまから約250年前にさかのぼる。当時盛んだった輪島のそうめんや、総持寺の僧侶が作っていたうどんの技術を学び、高岡屋弥三右衛門があみ出したと伝えられている。江戸時代の文書には、この糸うどんが加賀藩に献上されていたとある。

氷見を訪ねると、高岡屋弥三右衛門の糸うどん作りは、当時のまま受け継がれていた。現在の店主は、13代目の池田秀一さん。「毎朝、2~3時ごろから生地を捏ね始めます。作り方は代々家族に伝えられたもの。私は高校生の

ときに父から習いました。こう話しながらも、池田さんは作業する手を休ませない。麺作りはいったん始まったら目が離せないのだ。毎日湿度や気温が違うので、つねに麺の状態を見ながら、熟成時間や乾燥時間を変えなければならない。手間のかかる大変な作業だ。「手作りは機械式に比べたら、時間も手間も8倍はかかります」と池田さんは話す。

麺作りは店の2階で、家族3人と数人の職人の手で行なわれている。まずは30kgの強力粉と塩水を捏ねるが、これは店主である池田さんの役割。非常に力のいる工程で、ときどき寝かせながら約2時間かけて捏ねる。次に、捏

ねた生地を麺棒で直径1mほどに薄く伸ばし、包丁で渦巻き状に切り込みを入れる。これを端から順に台の上で転がし、縄状にし、一旦たらいに入れ、それを糸をよる要領で延ばしていく。こうした製法は手延べそうめんのそれとよく似ているが、延ばす段階で油を塗らないのが違うところ。「油を塗るほうが乾燥を防ぐので延ばしやすいし、そうめんの場合は歯切れがよくなるので適していますが、うちでは昔ながらの油を使わない糸うどんの製法を守っています」と池田さん。

こうして直径約1cmの縄状になった生地は、「管掛け」が行なわれる。手の



生地を手で縫い延ばしながら、縄のように2本の棒にかけていく「管掛け」。



半乾燥の麺で作られた「割烹しげはま」の「ざるうどん」。氷見糸うどんを味わえるのはこの1軒のみ。割烹しげはま：富山県氷見市丸の内2 18 電話(0766)72 0114



「管掛け」したあとの延ばされた麺を天日で干す秀一さん。麺に弾力を与え、さらに長く延ばす。干す時間は、その日の天候や湿度などによって大きく変化する。

平でよってさらに延ばして細くしながら、2本の竹の棒に「8」の字に掛けていくのが管掛けだ。ここからの工程は、圧巻である。2本の棒の間を広げ、40cmほどだった麺を子どもの背丈くらいにまで、すーっと引き延ばすのである。

延ばした麺は、可能な限り天日干しされる。夏は4時間、冬は7時間と、季節によって干す時間は異なり、氷見糸うどんならではの「半乾燥」の状態を取り込まれる。「最近は温度管理された乾燥室で行なうところが多いよう

ですが、天日で干すときれいな白色になります。また、海からの潮風は、湿気をほどよく含むので、ゆっくり乾燥するのがいい(池田さん)。

「手打ち・手延べ・天日干し」であるがゆえに生まれる苦勞。しかし、それを苦勞ととらえず、手作りを継承する池田さん一家。彼らの作るうどんの特徴は、アイボリーがかった美しい白色と、強力粉を使った半乾燥麺ならではのしっかりした歯ごたえだ。この糸うどんは全国各地から取り寄せが可能なほか、飲食店では唯一、氷見市内の「割烹しげはま」で味わえる。



「高岡屋本舗」：富山県氷見市伊勢大町1 6 7 電話(0766)72 0819 FAX(0766)74 3842 営業時間/8:00~19:00 定休日/不定休