

おいしいどころ ところざわ名物、うどん・焼だんご美味しい処がたくさん!

美味しい 所沢の味を探してみませんか

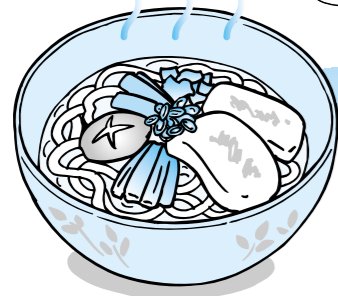


写真3 所沢市民フェスティバルで手打うどんづくりに挑戦
撮影：市民カメラマン 中村 仁



写真2 柳瀬公民館での児童体験学習 (昔の道具を利用した麦の脱穀作業)



写真1 麦の収穫 (市内富岡地区)



所沢は、昔から麦作が盛んなことから、うどんがご飯と並ぶ主食でした。市内には、たくさんの手打うどんや焼だんごのお店があります。所沢市観光協会では、多くの市民の皆さんに美味しい手打うどんと焼だんごを食べたいために「手打うどん・焼だんごマップ」を作りました。うどんやだんごの食べ歩きをしながら、所沢のまちを散策してみませんか。

※問い合わせ 所沢市観光協会事務局(商工労政課内)
TEL 2998-9155 FAX 2998-1323

所沢で昔からうどんが食べられていた理由

武蔵野台地の中央部に位置する所沢市は、畑作に適したローム層で覆われています。このため、稲作よりも畑作農業が中心に行われていました。特にうどんの原料にもなる小麦は、主要な作物で、昭和40年までは、市内における農作物の栽培面積の第1位を占めていました。

このような地形的な特徴から、うどんが普及しやすい環境であったのかも知れません。

うどんは、特別な日に食べるもの

うどんは、日常でも食べられていますが、モノノビとかアソビ(毎年同じ時期に繰り返し行われてきた年中行事を行う日)と呼ばれる特別な日にも作られました。「所沢市史 民俗編」には、正月三日やお盆の日は、多くの家でうどんを食べたことが記されています。

また「今に伝える 農家のモノ・人の生活館」(大館勝治・宮本八恵子著)では、ご紹介している「昼うどん」が紹介されています。それによると、「かつて日常の昼食はたいていが朝の残りご飯であり、昼うどんは贅沢な食べ物」で、来客に昼うどんを振る舞うのは何よりのもてなしとされたそうです。

所沢の最近のうどん事情

かつては、(写真1)にも見られるような麦の収穫の風景が市内配布場所 市役所2階・商工労政課、各出張所、各公民館、各コミュニティ会館

手打うどん・焼だんごマップを散策のお供に

このマップは、携帯に便利な折りたたみ式で、表面には、市内の手打うどん店と、焼だんご店をご紹介します。ところざわの美味しいもの探しの散策のお供に、ぜひご利用ください。

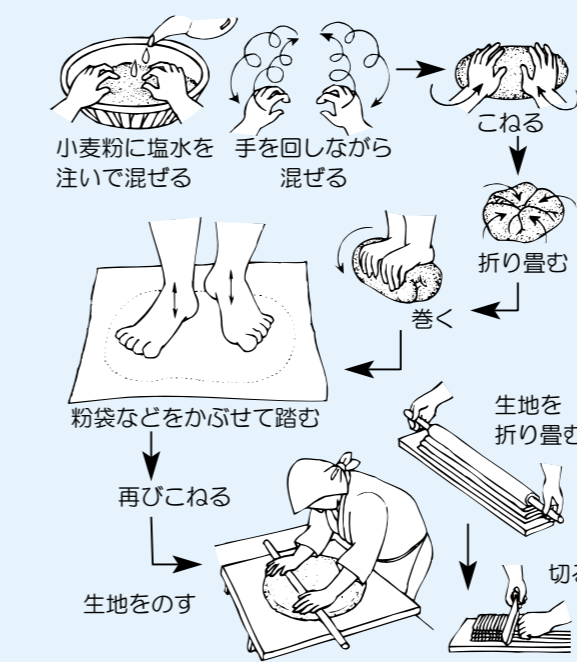
◎同マップは、各店舗のご協力をいただいて、作成しました。市内の全店を掲載しているものではありません。ご了承ください。

◎同マップは、各店舗のご協力をいただいて、作成しました。市内の全店を掲載しているものではありません。ご了承ください。

皆様のご意見を募集します

当マップに関するご意見やご感想、所沢市の観光に関するご意見を所沢市観光協会事務局(商工労政課内)TEL 359-8501・並木1-1-1 TEL 2998-9155 FAX 2991-1323 / Eメールアドレス tokorozawa@propel.ne.jp)までお寄せください。

うどんの打ち方



出典：『今に伝える 農家のモノ・人の生活館』/大館勝治・宮本八恵子著(柏書房)

焼だんごの由来

のあちこちで見られました。小麦の生産が少なくなった現在でも農家の庭先には、手打うどんを打つための東屋が見られ、手打うどんをお客様にもてなす習慣が残っています。

また、柳瀬公民館では、児童体験学習の一環として、昔の道具中富民俗資料館に展示)を使用して、麦まき・収穫・脱穀・粉引きなど(写真2)も行っています。

今年の市民フェスティバルの会場では、「手打うどんの打ち方教室」のコーナーが設けられ、熱心の姿も見られました(写真3)。

市内には、手打うどん店や焼だんご店が数多く見られます。

所沢の手打うどんの特徴は

何と言ってもコシの強さです。コシの強さの秘密は、うどんを打つ過程で、うどんの生地をしっかりと足で踏むところにあります(図・うどんの打ち方参照)。

そしてたっぷりのお湯でゆでて、すぐに冷たい水で締め、かつおだしが効いた醤油味のつゆにつけていただきます。冬は、煮込みうどんも食べられていました。

所沢の農業が畑作中心で、米があまり取れなかったため、「せめて畑で取れる品質の良い小麦を使ってうどんを作り、もてなした」という思いから、美味しい手打うどんが作られてきたのです。

現在の焼だんごは、陸稲に代わり、白米をひいた米粉が使用されています。

所沢の焼だんごは醤油だれをつけて炭火でこんがり焼き、醤油の香ばしい香りと味がするのが特徴です。冷めても、醤油の味がだんごに染み込んで、作り立てとは違う美味しさを味わえます。

美味しい所沢の味を探してみませんか

所沢市観光協会では、多くの市民の皆さんに、所沢ならではの美味しい手打うどんや焼だんごを味わっていただきたいと思えます。それぞれの店でさまざまな味を楽しむことができます。

この機会にお好みのお店を探してみませんか。

～ところざわうどんの特徴～ 昔からの糧(かて)うどん

『糧(かて)うどん』とは、主に季節の野菜を、さっとゆでて水を切ったものが器に盛られ、うどんと一緒に出てくるもので、つけ汁につけていただきます。

この『かて』は、一般的に茄子やいんげん、ほうれん草などの旬の野菜を使います。うどんだけで食べるよりも栄養のバランスが良いとされています。

言わば『かて』はうどんのおかずです。所沢では、古くからこの『糧(かて)うどん』が食べられていましたが、この食べ方は、意外とほかの地域では見られません。うどん屋さんでこの「糧(かて)うどん」に出会ったら、ぜひ味わってみてください。



イラスト提供 日大芸術学部・河島亜美さん