

じもものがたり

# 地元もの語り

身近な食材探訪記

## 第7回 稲庭うどん 前編

秋田県で古くから愛されている稲庭うどん。四国の讃岐うどん、名古屋のきしめんとともに日本三銘うどんの一つとしても全国的に知られています。今回は300年を超えるその歴史についてご紹介します。



## 中国から渡来したと言われるうどんの歴史

秋田県の名産品である稲庭うどん。生地を乾燥させる前にのぼすことによつてできる平べったい形状と、コシのあるなめらかな食感が特徴です。

うどんは、奈良時代に中国から小麦粉を加工した生地にあんこを入れて煮た団子のようなお菓子「こんとん」が伝わり、それを温かい汁に入れたものが「おんとん」と呼ばれるようになり、今のうどんの原型となったという説があります。室町時代に現在のうどんの形になり、江戸時代にかけて西日本を中心に食文化が定着していきました。うどんの製法が秋田に伝わったのも江戸時代と言われています。稲庭町は当時物流の要であった羽州街道から分岐する、増田町と仙台をつなぐ小安街道沿いにあり、秋田県南部と仙台との物流が盛んだったため宮城県の白石温麺の製法が伝わり、独自の製法が発達したという説もあります。

## 自然に恵まれた稲庭の風土が生んだ逸品

300年以上の歴史を持つ稲庭うどんの発祥の地は、現在の湯沢市稲庭町。秋田県内でも有数の豪雪地帯である稲庭町は、当時稲に比べて寒さに強く確かな収穫を得ることができる小麦の名産地でした。また、栗駒山麓の天然水が豊富だったことから、うどんづくりに適していた地域だったと考えられます。稲庭うどんは江戸時代初期、佐藤市兵衛氏が各種麺類を製造し、その技を引き継いだ佐藤(稲庭)吉左衛門氏がさらに技術改良に努め、1665年に製法を確立したと言われています。当時は吉左工門家の家族が手づくりで生産していたため生産量も少なく、庶民の口に入ることの少ない高級品でした。親から子へ、子から孫へという一子相伝の技が絶える事を心配した吉左工門氏によつて二代目佐藤養助に伝授され、現在も当時の技術と味が受け継がれています。



かけうどん、ざるうどんが定番の食べ方。

取材協力 有限会社 佐藤養助商店

万延元年(1860年)の創業以来、伝統の稲庭うどんを中心に提供しています。総本店では工場見学や手づくり体験ができます。

☎0183-43-2226 湯沢市稲庭町字稲庭229

<http://www.sato-yoske.co.jp> (オンラインショップでも購入可能)

今回の地元もの語りでは、

稲庭うどんの

おいしいレシピをご紹介します!

takeup! 6月号は5月25日発行予定