

じもものがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第8回 稲庭うどん 後編

秋田県で古くから愛されている稲庭うどん。江戸時代からの伝統を守り続け、機械化が進む現在でも手づくりによるこだわった製法と、ちょっと変わったタレ・レシピについてご紹介します。



職人の手仕事だからこそできるこだわりの製法

稲庭うどんはいくつもの工程を経て製造されています。始めに、厳選された小麦・塩・水のみを使用し、手のひらを使って何度も練り続けて団子状にまとめます。その後生地を細長くのばし、2本の丸棒の間に8の字で綾かけし、延ばし棒で平らにしたら少しずつのばしながら桁に掛けて自然乾燥させ、一定の長さに切り揃えて梱包・出荷されます。一連の工程は約4日間にわたり行われています。生地を手練りすることで、機械練りでは不可能な空気穴ができ、茹であがり早く独特のなめらかな食感のうどんが生み出されます。伝統製法を守り続け、手間と時間を惜しまずつくられる稲庭うどんには、人の手でしかつくることのできない美味しさがあるのです。

take up! オリジナルレシピ

自宅で簡単!

ごまだれ (つけつゆ)

材料(4人分)

- ・みりん 65ml ・しょうゆ 65ml
- ・水 300ml ・かつお節 適量
- ・白ごま 大さじ5

1. 水を沸騰させ、かつお節を入れたらすぐに火を止め、かつお節が底に沈むまで待つ。
2. かつお節をザルなどで濾す。
3. すり鉢でゴマをすり、すべての材料を混ぜ合わせて完成。

薬味はみょうが・しょうが・きゅうり・万能ネギ・大葉などお好みでどうぞ。

冷やしてあつさり

梅&トマトだれ (かけつゆ)

材料(4人分)

- ・トマト 2個 ・梅干し 4個
- ・しょうゆ 小さじ4
- ・みりん 小さじ4
- ・ごま油 小さじ2

1. トマトを細かく切る。
2. 梅の種を取り除き、包丁で刻み、背の部分でたたく。
3. すべての材料を混ぜ合わせて完成。

稲庭うどんで作る
カルボナーラ

材料(1人分)

- ・稲庭うどん 1人前
- ・ベーコン 2~3枚 ・しめじ 適量
- ・卵 1個 ・粉チーズ 大さじ2
- ・牛乳 100ml ・黒胡椒 適量
- ・すりおろしたニンニク 適量
- ・塩 適量 ・オリーブオイル 適量

1. ベーコンを食べやすい大きさに切る。卵と粉チーズをよく混ぜておく。うどんも茹でておく。
2. フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて熱する。
3. ベーコンとしめじを入れて炒める。火が通ったら牛乳を入れ塩・胡椒で味を整える。
4. 1で混ぜ合わせた卵と粉チーズを入れて絡める。器に盛り、黒胡椒をかけた後完成。

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、

「えご」

についてご紹介!

takeup! 7月号は6月25日発行予定