



流れの
先に

さぬきうどん

四方を海に囲まれた四国の北東部に位置し、温暖な気候に恵まれた香川県。言わずと知れたうどん王国であり、うどんの生産量・消費量とも全国1位を誇る。うどんはもちろんさぬきうどん。そして美味しいうどん作りにとって、欠かすことができないのが水である。実は、さぬきうどんには香川用水の水が使われているのだ。





うどん県香川

さぬきうどんの歴史は、讃岐出身の弘法大師空海が唐から製麺技術などを持ち帰ったのが始まりと伝えられている。確認できる史料では、およそ300年前の元禄期に金毘羅門前町の様子を描いた「金毘羅祭礼図」の中に、3軒のうどん屋が描かれている。この時期にもうすでに讃岐がうどんの先進地帯であったことがうかがえる。

昔から讃岐ではうどんは日常的な食べ物として親しまれてきたが、今でも香川県の人はうどんが大好きで毎日食べる人も少なくないという。家で食べることも多いが、最近では外で食べる機会も増えている。このため、香川県は四国の中でもとびぬけてうどん店が多い。県内の道路を車で走ると、いたるところでうどん店を見かける。

さぬきうどんの魅力

最近では、全国からさぬきうどんを目当てに香川県を訪れる人も多く、県も「うどん県」を積極的にPRしている。香川県民だけでなくこれだけ多くの人をとりこにしているさぬきうどんの魅力とは何か？本場さぬきうどん協同組合副理事長の成本さんに話を伺った。

「さぬきうどんの特徴は、第一に麺にあります。つややかな見た目、もちもちで弾力に富んだ歯ごたえのあるコシの強さが特徴です。」

さらに、メニューの豊富さも大きな魅力だと語る。「かけうどんだけでなく、ざるうどん、釜あげ、ぶっかけ、しょうゆうどんなど好みに合わせていろいろなうどんが楽しめます。そして、なんとと言っても安い！一杯、100円台から食べることができる店も多いですよ。」

うどんに欠かせないもの

「香川県には美味しいうどんに適した材料が揃っています。讃岐平野は、日本一日照りが多いところで、そのため昔から良い小麦が取れました。また、香川県沖の瀬戸内海では、だしのベースとなる良質のいりこ（煮干し）が豊富で、瀬戸内沿岸では古来より塩田が発達していました。小麦・いりこ・塩、この3つがさぬきうどんに欠かせない要素です。そして、もう一つうどん作りに欠かせないものが水です。生地作りから茹であげまで、うどんには大量の水が必要です。」

水不足に悩まされてきた讃岐平野に水を供給しているのが香川用水だ。

「昔は、ため池や井戸水に頼っていましたが、香川用水ができてからは安定して水を使うことができるようになりました。香川用水の水は吉野川の清流から引いているのでとても良質です。良い水はうどんにもいいんですよ。」

遠い吉野川の水が香川用水によって、さぬきうどん作りに役立っている。

読者プレゼント

「さぬきうどんセット」 5名様



今回取材にご協力いただいた「こんぴらうどん参道店」さんから読者の方5名にプレゼントをいただきました。

ご希望の方は、①ご住所、②お名前、③性別、④年齢、⑤電話番号、⑥このコーナーの感想を記載の上、ハガキにて下記宛先までお申し込みください。

■宛先 〒330-6008 さいたま市中央区新都心11番地2
独立行政法人水資源機構広報課 広報誌係

■応募締め切り 平成25年4月30日(火)(当日消印有効)
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

※いただいた個人情報の目的外利用はいたしません。