

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第7回  
 讃岐うどん [香川県]

4 特集1  
 砂糖

14 特集2  
 餡

18 今月の農林水産大臣賞 vol.7  
 産地が家庭で作っていた味が製品化  
 新感覚の次郎柿の菓子

20 MAFF TOPICS

あふラボ

さとうきびの搾りかす「バガス」を有効利用

NEWS

「JAPAN HARVEST 2016」を東京・丸の内で開催

国内2地域をユネスコエコパークに推薦

企業の農業参入を促進する「農業参入フェア2016」

技術交流展示会

「アグリビジネス創出フェア2016」を開催

23 読者の声

表紙撮影/野口雅裕

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧いただけます。  
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
 TEL 03-3502-8111(代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3  
 TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>  
 編集/武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション/片野宏之(Zappi)  
 デザイン/柳田美樹(Zappi)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

日本全国の  
 麺文化をご紹介！

ニッポン

麺

第7回

探訪

うどんの概念を変えた  
 衝撃の出会い

「讃岐うどん」の歴史は古く、遣隋使、遣唐使の時代に伝来したという説や、弘法大師空海が唐から持ち帰ったという「ネタ」のような話もある。実際、江戸時代にはうどん店が存在していた。

生まれも育ちも東京都区内の僕にとって、うどんは「そば店で片手間的に出されるメニューの一つ」といった程度のなじみの薄い麺料理。そんなうどんの概念を、本場・香川で食べた讃岐うどんが真っ向から変えてくれたのだ。

現在の讃岐うどんブームの火付け役となったのが、香川のタウン誌だ。うどん店を紹介する連載が話題となり、1993年に書籍化されたのがきっかけ。今から15年ほど前、僕はその本を片手に3日間、20軒の店舗を回り、あまりの衝撃に心を奪われた。

到底店があるとは思えない山奥に行列ができていたり、狭い路地の先に隠れるように建っているなんてことは茶飯事。「ひやひや/冷たい麺に冷たい汁」などと書かれたメニューの独特さに乱舞し、何より器に麺をもらい、自分で汁をかけ、ネギなどの薬味を載せる

セルフ方式に目をみはった。

その数年後、東京・渋谷に全国チェーンのセルフうどん店が進出し、一大ブームを巻き起こした。

適度な弾力の麺と  
 イリコのだしが秀逸

讃岐の地では、古くから上質の小麦が生産されており、香川県農業試験場で生まれた讃岐うどん専用小麦「さぬきの夢2000」、その後継品種の「さぬきの夢2009」まで、脈々と受け継がれている。現在、讃岐うどんのほとんどはオーストラリア産の小麦を原料としているが、県産小麦を使ったり、小麦を提供する「さぬきの夢」だわり店」も存在する。かめば歯を押し戻す適度な弾力を備えた太めの麺は、作り手の真剣さも相まって、また格別な味わいだ。

さらに秀逸なのが、イリコと呼ばれる煮干しのだしが効いた汁。中でも伊吹島名産のイリコは、上品な風味が楽しめる。特に評判だ。とにかく、讃岐うどんは、超おいしい。しかしそれだけでは語り尽くせない。楽しさが香川にはある。本場を訪れると、長年続く素朴な町のうどん店がいたる所に存在し、追求するほどに新たな発見がある。そしてさらにハマる。まさに、恐るべき讃岐うどん！

金刀比羅宮と讃岐平野(香川県)

写真提供/公益社団法人香川県観光協会

香川県

讃岐うどん

「うどん県」香川の県民食。「かけ」(写真)のほか、濃いめのだし汁をかけた「ぶっかけ」、しょうゆをたらした「しょうゆ」、生卵としょうゆをかけた「釜玉」、ゆで汁と一緒に桶に盛った「釜揚げ」など、食べ方はさまざま。



文/はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。「週刊大衆」「JAL旅プラスなび」「東洋経済オンライン」などで連載中。著書多数。