

2018年  
2月中国四国農政局  
香川県拠点

# News Letter

## 讃岐の冬の郷土料理 ～しっぽくうどん～

香川県といえば讃岐うどん。かけ、ざる、ぶっかけ、釜揚げなど様々な食べ方がありますが、寒いこの時期に「しっぽくうどん」はいかがでしょう。

しっぽくうどんは、京都府宇治市にある黄檗山萬福寺（おうぼくさんまんぷくじ）の寺しっぽく（普茶料理）の流れを引く精進料理とされています。（「さぬきふるさとの味」から）大根や人参、里芋など数種類の旬の野菜と油揚げや豆腐などをだし汁で煮込み、茹でた温かいうどんにかけて食べる讃岐の伝統的な郷土料理です。秋から冬にかけての定番料理として食べられ、年越しそばの代わりに食べる家庭もあるようです。

※ 普茶（ふちゃ）料理とは、中国から伝わった精進料理。卓を囲み大皿にのった料理を各人が取り分けるのが特徴。

県内のうどん店では、季節限定のメニューとしてしっぽくうどんを提供するところも多く、店によって具材は異なり色々な味が楽しめます。

平成28年県民健康・栄養調査結果（香川県）によると、県内の成人の一日あたりの野菜摂取量は271g。前回（平成23年、260g）の調査に比べて増加したものの、必要とされている350gより約80g不足しています。

野菜がたっぷり入った優しい味わいのしっぽくうどんは、栄養のバランスも良く野菜不足の方にもおすすめです。皆さんもお好みの具材でしっぽくうどんを召し上がってみてはいかがでしょうか。



野菜たっぷりの「しっぽくうどん」

### しっぽくうどんの作り方

#### 【材料(4人分)】

うどん 4玉、ダイコン 300g、ニンジン 100g、ゴボウ 100g、サトイモ 150g、油揚げ 1枚、豆腐 1/2丁、ネギ 3本  
煮干しだし汁【水 1ℓ、煮干し 30g、薄口しょうゆ 60cc、みりん 30cc】

#### 【作り方】

- ① ダイコン、ニンジンは3cm長さの短冊切り、油揚げは油抜きして短冊切り、豆腐は2cmくらいの角切りにする。
- ② サトイモは皮をむき、一口大に切り、塩でぬめりを取って水で洗う。ゴボウは大きめのささがきに切り、水に漬けてあくを取る。
- ③ 煮干しだし汁を作る。煮干しは頭とわたを取り、分量の水とともに鍋に入れ、沸騰したら弱火にし、あくを取りながら15分ほど煮て、ザルでこす。
- ④ 煮干しだし汁に、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、サトイモ、油揚げを入れ、やわらかくなれば豆腐、薄口しょうゆ、みりんを入れて5～6分煮て味を含ませる。
- ⑤ うどん玉を温めて器に入れ④をかけ、小口切りにしたネギをちらしていただく。

※ 最近は、鶏肉や豚肉、かまぼこ、シュンギク、ミツバなどを具材として使うこともあります。また、少し多めに作り、翌日に食すると一段と深みのある味が楽しめます。

【「次世代へ伝えたいさぬきのふるさと料理」(十川時子氏)から】

## 高病原性鳥インフルエンザ等の発生防止について

平成30年1月にさぬき市の農場で発生した高病原性鳥インフルエンザは、県をはじめ関係機関が連携し防疫措置を行い、2月5日に全ての制限区域が解除されました。

しかしながら、国内における本病の発生リスクは、引き続き非常に高い状況にあると言えます。家畜飼養者の皆様におかれましては、徹底した消毒と野生動物等の侵入防止に努めるなど、飼養衛生管理基準の遵守をお願いします。万が一、異状を見つけた場合には、直ちに最寄りの家畜保健衛生所に連絡してください。

なお、我が国ではこれまで家きん肉、家きん卵を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが人に感染した事例は報告されていません。

(詳しくはこちら)

農林水産省ホームページ

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/index.html>

## 農林水産物・食品の輸出相談窓口について

農林水産省と日本貿易振興機構（ジェトロ）は、農林水産物及び食品の輸出に関してお気軽にご相談いただけるよう、国内各地に相談窓口を設置しています。諸外国の規制・制度、国の支援事業、輸出先国のマーケット情報、輸出等のお問い合わせに、ぜひご活用ください。

(詳しくはこちら)

農林水産省ホームページ

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_soudan/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_soudan/index.html)



## 消費税の軽減税率制度が実施されます

平成31年10月1日から消費税が10%に引き上げられますが、飲食料品（酒、外食を除く）に対しては軽減税率（8%）が適用されます。関係事業者の方々は、税率毎の「区分経理」や請求書等が「区分記載請求書等」に変更されるなど、日々の業務が変わります。

また、業種によっては、複数の税率に対応した受発注システムへの改修やレジへの更新などが必要となります。国では、事業者の方々の軽減税率対応に向けた取り組みをサポートするため、様々な施策を講じています。詳しくは以下のホームページ等をご覧ください。

- 軽減税率制度に関すること・・・国税庁ホームページ又は最寄りの税務署

<http://www.nta.go.jp/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/index.htm>

- 中小事業者等への支援・・・「軽減税率対策補助金事務局」

専用ダイヤル 0570-081-222 (9:00~17:00)

<http://kzt-hojo.jp/>

※ 軽減税率対策補助金の申請受付の期限が延長されました。

編集:中国四国農政局 香川県拠点

〒760-0019 高松市サンポート3番33号

TEL (087)883-6500(内線3513) FAX (087)883-6504 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>