

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第2回
伊勢うどん [三重県]

4 特集1

大豆

14 特集2

雑豆

18 今月の農林水産大臣賞 vol.2
素材選びから製造まで一切妥協なし!
ひたすら丁寧にする納豆

20 MAFF TOPICS

あふラボ

豆乳に最適な品種「きぬさやか」

NEWS

世界かんがい施設遺産を訪ねる(第2回)

第13回オーライ!ニッポン大賞 受賞者決定!

日本初のデュラム小麦新品種「セトデュール」を育成
「逆引き事典」をリニューアル

23 読者の声

表紙/北海道産大豆「ツルムスメ」

撮影/船津祐太郎

○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/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(Zapp!)
デザイン/柳田美樹(Zapp!)

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
麺文化をご紹介します!

ニッポン

麺

第2回

探訪

うどんの概念を覆す
驚きの食感!

日本を代表する神社・伊勢神宮は、天照大神を祭る内宮(皇大神宮)と、豊受大神を祭る外宮(豊受大神宮)をはじめ125の宮社から成り、約2000年の歴史を誇る。そのおひざ元にある老舗うどん店に入った時のこと。「いいですか、「伊勢うどん」は頭の中を空っぽにして食べてくださいね」

「意外」と言っては失礼だが、優しい口当たりもあって箸が止まらなくなった。江戸時代から食されてきたローカルフード

撮影/原田圭介

伊勢うどんの歴史は古く、家庭でみそを作る時に出る「たまり」をうどんにつけて食べたのが始まり。江戸時代、一生に一度の「お伊勢参り」が大ブームとなった際、参道に飲食店が立ち並び、伊勢うどんの店も誕生したのだとか。

本来、伊勢うどんは麺を1時間ほどゆでるらしい。今でも製麺所で数十分ゆでられた麺を、店頭ですらに20分以上ゆでるといふ。何でも、たまりとうまく絡む麺を追求した結果、柔らかいうどんになったのだそう。つまり、たまりのためのうどん、という訳だ。

しかも、以前は外国産の小麦粉を使用する店がほとんどだったが、十数年前に三重県の地粉「あやひかり」が誕生し、それを用いた麺がどんどん広がっている。外国産は弾力が出るのに対し、こちらはしなやかさと風味が強く、まさに伊勢うどんにうってつけ。さらに地産地消の追い風も……。

是非、「うどんはコシ」という概念を捨てて味わいたい。

三重県伊勢市を中心に食されているうどん。長時間ゆでた極太の麺にねぎなどをのせ、甘辛いたまりしょうゆを絡めて食べる。「もちもち」「ふわふわ」の食感で、コシがないのが特徴。三重県の地域団体商標に登録されている。

伊勢神宮(三重県伊勢市)



伊勢うどん

三重県

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。