

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第6回
 水沢うどん [群馬県]

4 特集1

きのこ

14 特集2

森へ行こう

18 今月の農林水産大臣賞 vol.6
 「百年の森林構想」から生まれた六次産業化モデル
 森と暮らしをつなぐ材木屋

20 MAFF TOPICS

あふラボ
 樹木成分の新素材開発で林業を成長産業に
NEWS

農林水産祭「爽りのフェスティバル」を開催
 宮城県で「学校の森・子どもサミット夏大会」を開催
 地域ブランドと農業水利施設を紹介する
 「水の恵みカード」を配布中
 「ドローン」を利用した
 農薬の空中散布のガイドラインを作成

23 読者の声

表紙/原木栽培のしいたけ
 写真提供/日本特用林産振興会

○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て、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」を通じて、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 (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
 麺探訪
 第6回



小麦の産地・群馬が誇る
 ご当地うどん

群馬県では江戸時代からうどんを食べる習慣があり、「水沢うどん」「桐生うどん」「館林うどん」という、群馬三大ご当地うどんが古くから存在している。それもそのはず、群馬県は昔から小麦の一大産地で、現在も全国4位の生産量を誇る。年間を通して日照時間が長く、水はけのよい土壌が小麦の栽培に適しており、かつては「農林61号」、近年では「さとのそら」「きぬの波」「つるびかり」などの品種が栽培されている。

中でも、大御所と呼ばれるのが、群馬県渋川市伊香保町水沢周辺に広がる「水沢うどん」だ。飛鳥時代の創建と伝えられている水澤寺(水澤観世音)の門前で、参拝客にうどんを振舞っていたのがルーツだという。400年以上の歴史があり、今では「水沢うどん商標登録店組合」がブランドの維持・推進に努めている。

水澤寺の門前までは、群馬の名湯・伊香保温泉から車で10分弱。周辺には、組合に加盟する13軒のうどん店が集まっている。観光バスが何台も入る駐車場を備えた大型店舗がずらりと並び、さまざまは圧巻

で、「うどんの神様」の勢いに、本尊の十一面千手観音も驚いているのでは?」と思ってしまう。

純白でコシがあり
 食べごたえも十分

その中の一軒に入ってみた。定番は、冷たい麺を冷たいつけ汁で食べるスタイル。ざるに盛られたつややかな麺は、純白でコシがあり、かみしめれば適度に跳ね返す弾力を備えている。量はやや多めで、食べごたえも十分だ。「地元の農家さんから分けてもらった小麦を、石臼を使って自家製粉したメニューもあるんですよ」とご主人。さらりとおっしゃるが、そば粉とは違って、小麦粉を自家製粉する店は全国でもめったにない。そうしたこだわりと真剣さは、料理からも伝わってくる。

さらに、水沢うどんのもう一つの特徴は、2種類あるつけ汁だ。上質な昆布とかつお節でだしをひいたしょうゆだれは、爽やかでいて深みも感じられる。そこに香ばしさを漂うすりごまを合わせたごまだれは、まるやかで芳じゅんな味わい。どちらも捨てがたく、迷ってしまうほどの完成度である。でも大丈夫! 両方とも一度に楽しめる店舗も多いのだ。

水澤寺の本堂 (群馬県渋川市)

写真提供/五徳山 水澤観世音

群馬県

水沢うどん

伊香保の温泉街のほど近く、水澤寺の周辺には水沢うどんを提供する店が軒を連ねており、「水沢うどん街道」と呼ばれている。小麦粉、塩、水沢の水のみで作られた麺は純白でコシが強く、のどごしのよさが楽しめる。



撮影/原田圭介

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。