

CONTENTS

- 2 ニッポン麺探訪 第10回
みそ煮込みうどん [愛知県]

4 特集1

花

14 特集2

盆栽

- 18 今月の農林水産大臣賞 vol.10
時間とコストをかけた品種改良から生まれる
笑顔と幸せを届ける洋らん

20 MAFF TOPICS

あふラボ

ユニークで新しい「光る花」の研究開発に成功

NEWS

地産地消に取り組む優良活動とメニューを表彰
農山漁村ににぎわいを!「食と農の景勝地」を認定
3月10日は「農山漁村女性の日」

23 読者の声

表紙/梅

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、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になれます。
<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 (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。

みそ煮込みうどん

愛知県

名古屋城 (愛知県名古屋市)



名古屋名物として知られる、豆みそ仕立ての煮込みうどん。小麦粉と水のみを使った硬めの麺が特徴だが、一般的なうどんと同様に塩を使った麺や、きしめんで提供する店もある。鶏肉、たまご、ねぎ、しいたけ、かまぼこなどの具がポピュラー。



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。

その後、名古屋のさまざまなうどん店を食べ歩いたところ、バリエーションに富み価格がリーズナブルなところもあり、今でも広く日常に浸透していることに気付かされた。

しかし一番驚いたのは、うどん自体の食感だ。一度ゆでたうどんを土鍋に移してさらに煮込んでいるのだが、意外にもがっしりとした硬い仕上がり。一般的なうどんは、小麦粉と塩と水で作るため、ゆでると徐々に塩分が抜け、そこに水分が浸透して柔らかくなる。だが、みそ煮込みうどんの麺は塩を使っていないので、長く煮込んでものびないというわけだ。

しかも、その店では国産100%の小麦粉にこだわっており、太くてコシのある麺がみその味を引き立てている。最近では、愛知県産の麺類用小麦の新品種「きぬあかり」を使った地産地消の麺を出すうどん店が増えつつあるという。

みその風味を引き立てるがっしりとした麺

れたところにあった八丁村(現在の愛知県岡崎市八帖町)発祥の豆みそだ。八丁みそならではの深いコクと後を引く酸味を、昆布やかつお節、しいたけ、煮干しなどの和風だしが堂々と下支えている。

名古屋の伝統の一杯はみそが主役!?

ご当地麺の中には、古くから郷土料理として伝わっているものも多い。名古屋周辺で食されている「みそ煮込みうどん」もその一つだ。みそとうどんのコラボレーションという図式は、山梨県の「吉田のうどん」や「ほうとう」などにも見られるが、ほとんどはうどんが「主役」でみそは「脇役」。けれども、みそ煮込みうどんは汁のみそ味が決め手の料理で、むしろみそが「主役」な気すらしてくる。うどんに精通している名古屋の

友人に、大正時代創業という、みそ煮込みうどんが看板の老舗に連れて行ってもらった。

運ばれてきたそれは、土鍋に蓋がかぶさった「鍋焼きうどん」スタイル。そつと蓋を取ると中から一気に湯気が立ち上った。「熱々なので、蓋に取ってね」と友人。そのために、通常は蓋に湯気を逃す穴が開いているけれど、これにはないでしょ。なるほど!

頂いてみると、なんとも独特のみその風味がいい。「八丁みそと白みそを合わせて作るのです」と店の人が言う。八丁みそとは、岡崎城から西に八丁(約870m)離