

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第12回  
武蔵野うどん[東京都・埼玉県]

4 特集1

緑茶

14 特集2

抹茶

18 今月の農林水産大臣賞 vol.12  
先人の教えに創意工夫を重ねて生み出す  
至極の宇治抹茶の源 てん茶

20 MAFF TOPICS

NEWS

日本の農業をもっと強くする  
プログラムを進めています  
熊本地震から1年  
1日も早い復旧・創造的な復興に向けて

23 読者の声

表紙/茶畑

○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。

東京都立川市から埼玉県志木市へと続く野火止用水

武蔵野うどん

東京都・埼玉県

四角い断面の麺は、一般的なうどんよりも太く、硬い食感が特徴。かつおのだしがきいたしょうゆベースの甘めのつけ汁には、薄切りの豚バラ肉が入った「肉汁」や、しいたけなどが入った「きのこ汁」などのバリエーションがある。



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。

武蔵野うどんは、関東ローカル層に覆われていて、米よりも小麦の生産が盛んだった地域。それもあって、麺には「地粉」と呼ばれる地元産の小麦粉を使用している店が多い。東京都武蔵野市では、商工会議所が中心となって途絶えていた小麦栽培を復活させ、その粉を用いた「武蔵野地粉うどん」を創作するなど、地元の名物として普及活動を行っているところもある。店舗数も多く、あつと驚くような場所があったりもするので、探検的な見つける楽しさも備えた武蔵野うどん。僕はそろそろブームが来るような予感がしている。

武蔵野うどんは、関東ローカル層に覆われていて、米よりも小麦の生産が盛んだった地域。それもあって、麺には「地粉」と呼ばれる地元産の小麦粉を使用している店が多い。東京都武蔵野市では、商工会議所が中心となって途絶えていた小麦栽培を復活させ、その粉を用いた「武蔵野地粉うどん」を創作するなど、地元の名物として普及活動を行っているところもある。店舗数も多く、あつと驚くような場所があったりもするので、探検的な見つける楽しさも備えた武蔵野うどん。僕はそろそろブームが来るような予感がしている。

地粉を使ったうどんに  
ブーム到来の予感

「元祖」で味わった麺は、見た目は中太ながらすつとかみ切れる軟らかめの食感。他店では300〜500gほどあるボリュームたっぷりの麺が供されるが、こちらはそれほど多くない。豚バラ肉の入ったつけ汁も、甘さ控えめだ。「なるほど、この店を模倣した人たちが麺をどんどん硬く、ボリューム満点にしていたわけだな。そして、それだけの量をペロリと頂けるようにと、肉汁にもどんどん甘さが増わったのだな」と僕は思った。

「東京で人気の麺料理」と言えばそばかラーメン、という印象が強いが、「武蔵野うどん」というご当地麺もある。武蔵野の地域では冠婚葬祭でも振る舞われ、古くは「うどんが打てなき嫁に行けない」と言われるほど、うどん文化が浸透していたと聞く。ちなみに武蔵野とはどの辺りを指すかというと、実にさまざまな説がある。「武蔵野歴史地理」(高橋源一郎・編)では関東平野と同義とされているが、うどんという

切り口で見ると、東京多摩地区(埼玉周辺)と解釈できる。武蔵野うどんは、もりうどんスタイルで、温かい甘めのつけ汁で食すのが定番。麺はゴツゴツとした口当たりで、山梨県の「吉田のうどん」ほどではないものの、日本屈指の硬さが持ち味だ。ある時うどんにとっても詳しい友人に、武蔵野うどんの「元祖」という店へ案内してもらった。創業から約半世紀という東京都東村山市にあるその店は、薪を使って釜をたいていた。「建築会社の社員食堂としてスタートして、こんなに経っちゃった」とご主人が笑う。

ゴツゴツとした麺を  
甘めのつけ汁で味わう

「東京で人気の麺料理」と言えばそばかラーメン、という印象が強いが、「武蔵野うどん」というご当地麺もある。武蔵野の地域では冠婚葬祭でも振る舞われ、古くは「うどんが打てなき嫁に行けない」と言われるほど、うどん文化が浸透していたと聞く。ちなみに武蔵野とはどの辺りを指すかというと、実にさまざまな説がある。「武蔵野歴史地理」(高橋源一郎・編)では関東平野と同義とされているが、うどんという