

# 埼玉のうどん

## 第19期 くらしと健康学部 B班



◎リーダー 黒鳥征治 サブリーダー：伊藤健司、屋代一夫 会計：落合秀子  
柳下千賀子 写真：田中通代、長岡美喜子、三浦幸雄 渉外：矢島國次、  
松島信一 書記：出口寿子、山岸優子、森谷明子 連絡：吉野敏浩、山崎敏

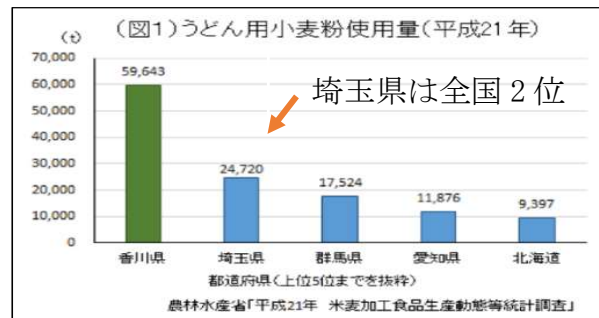
### 目次

1. はじめに
2. うどんの発祥と歴史
3. うどんの材料と栄養素
4. うどんの作り方と習得と実習
5. うどんの行事と祭り・文化
6. 埼玉のご当地うどん
7. うどんの食べ歩き
8. うどんの現状と将来
9. うどんの考察・まとめ
10. 参考・参照文献

## 1. はじめに

埼玉県は、香川県に引けを取らないほどの「うどん王国」である。

埼玉県は“和風めん”（うどん、そば、そうめん等）の出荷額が経済産業省の統計では、全国1位(令和2年)。うどん小麦使用量は全国第2位と、埼玉県はうどんに力を入れている。



令和元年うどん用小麦粉使用量

## 2) 麦翁(麦王ばくおう)：権田愛三の貢献



それにはうどんの生産に大きく貢献した、麦翁の異名を持つ権田愛三氏の存在がある(現熊谷市出身)。明治初期、当時は麦の生産量が安定していなかった。彼は様々な改良を重ね(根張りを良くする麦踏みと2毛作)、1986年には当時の収穫量を4~5倍に上げることに成功した。その成果を全国各地の農家に伝授した功績がたたえられている。熊谷に国有数の収穫量を誇る麦造り、うどん文化が残っている。

## 3) 地域に生まれるうどんには、その背景、理由があった。

川島町は、昔から川の氾濫に悩まされた。しかし、それは水害だけでなく、肥沃な土壌ももたらした。やがて稲作が始まり発展する。夏の間、炎天下の農作業は重労働。暑さで食欲が落ちていても、冷たいつけ汁うどんは、のど越し良くするりといける。そんな中、「すったて」が生まれた。“すりたて”が訛ってついたもの。金胡麻、味噌、夏野菜をすり、冷水と合わせた冷や汁にうどんをつけて食べるのが定番である。味噌や金胡麻、夏野菜はどの家庭にもある。植物性蛋白質やビタミン、ミネラル等の栄養素が豊富に含まれ、農家にとってこの上ない栄養食だった。



すったてうどん

そんな埼玉のうどんを調べていくこととする。

## 2. うどんの発祥と歴史

うどんの発祥は諸説あり、その内のいくつかを記述する。

- ・奈良時代に中国から伝来した唐菓子・唐果物の一種の混沌「こんとん」がその発祥であると言われている。やがてこれを温かい汁に入れて食べるようになり、温飩「おんとん」と呼ばれた。これが「うんとん」となり、「うどん」となった。
- ・平安時代に空海(弘法大師)が遣唐使とともに中国に渡り、うどんの技術を故郷の讃岐に持ち帰った。
- ・室町時代1241年(仁治2年)に中国から帰国した円爾(聖一国師)が製粉技術を持ち帰り、「饅飩・蕎麦・饅頭」などの粉物食文化を広めた。禅宗の僧侶がおやつと

して食べた「点心」と呼ばれた食習慣が武家に伝わり、庶民に伝わる。

- ・桃山時代に麺となり、食事として定着した。
- ・江戸元禄時代には庶民の台所でもうどんが打たれ、江戸、京、浪花にうどん店が出始めた。当時は蕎麦より上等な食べ物とされた。それまでは味噌で味付けされていたうどんだが、この頃から醤油が出始め、現在のうどんのようになった。天ぷら・卵とじ・鴨南蛮などの具は、江戸時代中期から後期にかけて現れた。現在もうどんが庶民の味として伝承されている。（一杯16文、今の価値で400円程度）



江戸時代のうどん屋

#### ・うどんの種類

うどんは小麦粉を塩と水で練って麺状にしたものの総称。形状はある程度の幅や大きさがあれば良く、明確に定義されているわけではない。ただし、うどんと云われているものにはそれぞれ太さが決められている。

（全国乾麺協同組合連合会の乾麺の太さの定義より）

- そうめん・・・太さ1.3mm以下
- 冷や麦・・・太さ1.3mm以上1.7mm以下
- うどん・・・太さ1.7mm以上
- きしめん・・・幅4.4mm以上 厚さ2.0mm以下

### 3. うどんの材料と栄養素

#### 1) うどんの材料は、小麦粉と塩と水の三つ

- ・小麦の生産地と種類

総量の86%は、タイ、アメリカ、オーストラリアから輸入。

- ・埼玉県的小麦生産

熊谷市、上里町、深谷市、川島町、加須市、本庄市等、品質も良く麺工場と近く、地理的条件などにより高い評価を得ている。

- ・麦の品種は、農林61号から平成26年に「さとのそら」に転換される。収量が多い、背丈が低く倒れにくい、病気に強いなどの特徴を持つ。

- ・家庭用小麦粉には三種類ある。うどんに使われるのは中力粉。小麦粉に含まれるたんぱく質（グルテン）の量と質によって分類され、グルテンの量が多く、強いものが強力粉、グルテンが少なく、弱いものが薄力粉になり、その2つの中間が中力粉と分類される。各々の用途・強力粉は弾力を与えるのでパンやピザ、餃子の皮などに使用され、中力粉はうどん、クラッカーなどに使用され、薄力粉はグルテンが少なく、ケーキなどのお菓子や天ぷらなどに使用される。

- ・うどんに塩水を使う理由(北東製粉HPより)

- ①生地がだれ過ぎず安定 ②茹で時間の短縮 ③保存性が向上
- ④風味、食感の向上 ⑤生地の乾燥を防ぐ

## 2) うどん1玉の栄養素

うどん1玉の重量はお店や地域によっても異なるが、200g前後。

ゆでうどん200gあたりの栄養素は

エネルギー	210kcal
タンパク質	5.2g
脂肪	0.8g
炭水化物	43.2g

うどんは主に炭水化物を含み、エネルギー源となる。1玉あたりのタンパク質量は、肉、魚、大豆製品などタンパク質を主に含む食品に比べると、うどんのタンパク質量は不十分と思われる。また、脂質が少ないほか、ビタミンやミネラルも際立って多くない。そのため、うどんとつゆ、薬味のネギだけの素うどんでは食事を済ませては、炭水化物以外の栄養素は不足してしまう可能性がある。

## 3) 「うどん」のみだと不足がちな栄養素

うどんのみの食事に不足がちな栄養素はタンパク質、ビタミン類など。うどんは比較的さまざまな具材を合わせやすいというのが特徴である。タンパク質を主に含む食べ物は肉・魚介類・大豆製品・卵・乳製品である。うどんに合わせるなら、甘辛く味付けした牛肉や豚肉、エビやちくわの天ぷら、豆腐や油揚げ、卵などが定番。定番の食材のほかに、ひき肉を使って



肉と野菜を添えたうどんは、栄養バランスの良いうどんとなる

担々麺風のうどんにしたり、サバ缶をトッピングしたりするのも推奨。日本人の食事摂取基準は、1日あたりのタンパク質推奨量は18才以上の男性で1日60g、女性で1日50gである。1日の推奨量を目安にタンパク質を多く含む食材を、どんどん追加するのが良い。

## 4) ビタミン・ミネラルを補う野菜

- ・一部のビタミンやミネラルを補えるのは野菜である。うどんのメニューで野菜を補うには、トッピングに野菜のかき揚げや野菜たっぷりの餡かけうどんを選ぶのが定番。
- ・使う野菜に決まりはないため、家庭で作る場合は冷蔵庫に残っている野菜をうどんに追加することで工夫ができる。1日あたりの目標は350g。

## 5) 講義題名：「うどんの栄養とおいしさ」

日時：2022年7月27日 14時～16時

場所：きらめき市民大学研修室2

講師：女子栄養大学栄養学部 西村敏英教授

内容：①食べ物と健康

②うどんの栄養素の供給における特徴

③うどんのおいしさの特徴

- ④うどんの歴史
- ⑤うどんの特性
- ⑥うどんを作る時のポイント

当日はうどんに関する事柄だけではなく、西村先生の専門分野である「栄養」に関することも講義していただいた。

その内容は以下の通り。

- ・うどんだけでは補えない蛋白質の重要性について

日本人の平均寿命は 1955 年頃では女性は凡そ 67 歳、男性は 64 歳位。2020 年には女性は 87 歳、男性は 81 歳と世界にも類を見ない長寿となる。この要因は戦後の食糧事情の変化が一つ。以前は米、麦を中心とした食事、戦後は動物性タンパク質と脂肪の摂取量が増大し、平均寿命が延びた。また、高齢者の食事での低栄養問題で、タンパク質の摂取量不足が問題となっている。血清アルブミン値の低下は感染性疾患の増加が懸念され、筋重量の低下は骨折・寝たきりになる可能性が高くなる。

- ・うどんのおいしさは、「こし」で決まる。

「こし」がある食感の麺とは？

うどんの粘り、弾力を「こし」という。小麦粉のできる生地(グルテン)には弾力が生まれ、引っ張るとゴムのよう伸びる。適度な弾力性が食感となり、おいしさを決める。



グルテン抽出実験

#### 4. うどんの作り方の習得と実習

##### 1) うどんの作り方

- ・材料とその混合比率(重要)

中力粉 400g

水 180ml 小麦後の 45%

塩 18g(水の 10%)塩の量により「こし」に大きな差が出る。

打ち粉 少々



##### 2) 作り方の例

###### ①混ぜる

- ・水に塩を加え混ぜ合わせる。捏ね鉢に中力粉を入れ中力粉全体にまわしかけるように塩水を加える。
- ・捏ね鉢の底に手を入れまんべんなく上下を返す。
- ・粉(以下生地)がそばろ状態になったら完成。



###### ②足踏みと熟成

- ・平らな床にシートを置き鉢の中の生地すべてをシート上に置く。上から足で生地を広げるように踏む。のびた生地を真ん中で合わせるように折りたたむ。この作業を3回から4回繰り返す。足踏みの目的は、この粉への水の浸透(水和)状態を



促進することと、グルテンに網状組織を作らせることで、生地をより強靱で弾力のあるものに鍛えることにある（「こし」と言う）。

- ・生地を空気が入らないように口を閉じたビニール袋に入れ、熟成。熟成時間を取り、休ませること。その“鍛え”と“休ませる時間”の加減が大切。グルテン構造体が、緩和し徐々に柔らかくなっていく。夏は数時間、冬ならば一晩程度おいて熟成。艶、しっとり、弾力が増してくる。



### ③のし

- ・足で踏み熟成させた生地を7～8mmに伸ばす。
- ・ある程度の厚さになったら麺棒でのす。  
麺打ち台に生地を置き、コーンスターチ（中力粉では麺棒にくっつきやすい）をふりかける。生地を中心から上下に伸ばし、生地を少しずつ動かす、麺棒に巻き付けて回転させる。
- ・コーンスターチをふりかけながら数回繰り返す。
- ・生地が3mm程度の厚さになったら、切るときのくっつき防止のため多めにコーンスターチを振りかける。



### ④切り

- ・生地をうどん状に切るときには最初は屏風折りにし、あとは麺棒を抜いて撒いた状態にする。たたんだ生地を3mm程度の太さで切る。太さに差がでるとゆでに差が出る。



### ⑤ゆでる

- ・たっぷりのお湯で約8分間ゆでる。火は強火。
- ・ゆであがったうどんは湯を切り、すぐに流水でぬめりを取り冷水でしめる。これで美味しいうどんが完成。



## 3) うどんの調理実習(大岡農林公園 調理場)

- ・材料は中力粉+塩+水。つけ汁は大根おろしとネギ、鰹だし汁
- ・塩分濃度違い(4種類)による“こし”の違い実習  
(塩分濃度は水に対する塩の比率)

塩分量 0%・・・こしが無く、伸びて纏まりにくい。切れてしまう。

5%・・・よく食べるうどん。

10%・・・ややこしが強い。好みにより丁度良い。

15%・・・こしが強く、手では延ばせない。弾力ですぐ戻る。



(実習風景) 楽しく学ぶ

## 5. うどんの行事と祭り・文化

### 1) 地域の行事（埼玉県内）

- ・加須市うどんフェスティバル 毎年秋ごろ

市内にはうどん店が多くあり、家庭でもうどんを打ち振る舞う古くからの「うどん文化」をPR。

### 2) 全国レベルの行事、祭り

- ・全国まるごとうどんエキスポ 10月

「稲庭うどん」の地元、秋田県湯沢市に全国ご当地うどんを集め、地域連携を目的に開始。

- ・全国年明けうどん大会 年初め

純白のうどんに“紅”を添え、紅白のうどんを年初めに食し幸せを願う。

- ・うどん天下一決定戦 8月

全国の「うどんNO.1」を決めるイベント。前身はU-1グランプリ。

- ・全国ご当地うどんサミット(2017, 2018, 2019 三年連続埼玉県で開催)

大野知事は、熊谷市で開催された全国うどんサミットに出席。「埼玉県の中で最も小麦を生産しているのがここ熊谷です。今日の皆さんの思い出を新しい令和の時代とともにかみしめてください」と挨拶した。



### 3) うどんの日

- ・加須市うどんの日 6月25日

加須市名物「饅頭粉」を送られた館林城主からの「お礼状付」に因み制定。

### 4) うどんの文化

- ・土用の丑の日に「う」のつくものを食す文化

うどんはのど越し良く、消化吸収に優れ、病後等のエネルギー源。小麦粉には、中性脂肪の減少、免疫力向上、疲労回復効果などがある。

- ・結婚式や出産内祝いの引き出物

太く長いイメージから、長寿の縁起物として、重宝されている。

- ・冠婚葬祭などの締めくくり

米が年貢として供出された昔、うどんは特別な日に客をもてなすご馳走だった。その名残か、現在も「締め」に振る舞われることが多い。

## 6. 埼玉のご当地うどん

埼玉には23種類以上もの名物うどんが存在する。代表的なものを12種取り上げた。地域の産物、色、こし、香り、形、味、歴史などを活用している。

### ① つみっこ（本庄市）

練った団子を「つみとる」の方言。小麦粉を団子状に練った後、鍋にちぎり入れて野菜と煮込んだもの。



②加須うどん（加須市）

特徴は「こし」の強さと「つるっとしたのどごし」。

「足踏み」と「寝かせ」に通常の倍以上の時間をかける。



③おっきりこみうどん（秩父地方）

幅広の生麺と野菜を煮込んだ料理で、生地をへらの上へのせ、直接鍋に「切り込む」ことが名前の由来。



④ずりあげうどん（秩父地方）

沸騰した鍋の中に予め打っておいたうどんを入れ、ゆであがったうどんをお椀に「ずりあげて」食べることが由来。



⑤呉汁（川島町）

大豆をすり鉢ですって、味噌などで味付けした汁の中にうどんを入れて煮込んだもの。



⑥武蔵野うどん（県西部）

コシの強い手打ちうどん、麺は太めを使用。醤油味の温かい汁に冷たいうどんをつけて食べる「つけ麺タイプ」。



⑦熊谷うどん（熊谷市）

権田愛三生誕の地。熊谷うどんの条件は熊谷産の小麦粉を50%以上使用していて、熊谷で製粉、製麺していること。



⑧エキナセアうどん（寄居町）

エキナセアの別名は「ムラサキバレンギク」、世界三大ハーブのひとつ。これとウコン、桑の葉などを練りこんだうどん。



⑨シラオカ麺（白岡市）

「白」をイメージし、白岡の食材を一つ以上使っていることがシラオカ麺の定義。



⑩鳩豆うどん（鳩山町）

鳩山産の黒大豆を練りこんだうどん。細麺で黒い点が混じった、見た目が蕎麦に似ていることから「太い蕎麦」と呼ばれる



⑪藤うどん（春日部市）

「アヤマラサキイモ」の粉を使用。小麦「あやひかり」を使用した、モチモチの食感とツルツルしたのどごしが特徴。



⑫狭山茶うどん（狭山市）

狭山茶をうどんに練りこんだうどん。狭山茶のほのかな香りが特徴。



## 7. うどんの食べ歩き

埼玉県には多くの有名店、うどんがある。その中から「東松山の近隣で名のあるうどん」3品を選定した。



### 1) 鴻巣市 川幅うどん 手打ち長木屋 (鴻巣市本町)

創業：明治24年(創業130余年)

特徴：何と言ってもうどんの幅が広い。約8cm程度。厚さは薄く(1mm程度)食べやすい。鴻巣市と吉見町の間を流れる荒川の川幅が日本一であることにちなんで、鴻巣市が、町おこし事業として起こしたB級グルメ。

店主のこだわり

麺：手打ち・手切りにこだわる

茹時間：一分程度(幅があるが薄い)

小麦粉：北海道産

だし：鹿児島産の鰹節、一番だしのみ使用

塩：岡山産

形のめずらしさだけでは人気にならない。そこに、こだわった味があった。



川幅うどん

### 2) 毛呂山町 ゆずうどん ゆずうどんおたか本店

創業：昭和50年

特徴：うどん生地にはゆずを練り込んでいる。うどんは全て「ゆずうどん」。毛呂山は江戸時代から桂木山麓を中心にゆずの産地。有名なゆずを生かしたうどんができないかと先代店主が試行錯誤して、「ゆずうどん」が生まれた。

店主のこだわり

小麦粉：国産小麦(日清製粉製)

ゆず：うどん材料に擦ったゆずの皮を3%混ぜて手打ち

水：水道水を桶で3日間寝かせ、カルキを抜いたものを使用

塩：7%(夏場は14%)

打ち方：材料をこねて、3度踏みして1日寝かす



ゆずうどんセット

### 3) 深谷市 麵屋忠兵衛「煮ぼうとう」専門店

創業：大正7年

屋号の由来：うどんの(麵)と、創業者の小内(村)忠彦の(忠)から名付ける。

商品：「煮ぼうとう」「煮ぼうとう・とろろご飯セット」この2品のみ。

○煮ぼうとう

特徴：平麺(厚さ1.5mm 幅2cm)・深谷ネギ(旬は1~3月)と野菜(人参・大根・白菜・牛蒡)、鶏肉をだし汁と秘伝のタレで煮たとろみのある醤油味。

経緯：深谷の誇りでもある渋沢栄一の生涯をテーマとした

NHK大河ドラマ「青天を衝け」のブーム到来を予想した深谷観光協会から、渋沢の生誕地(中の家)の隣家に、飲食業を開業するよう強く要請され、好立地条件、古民家の有効活用及び地元の発展にも貢献できるとの思いもあり開業。



煮ぼうとう

## 8. うどんの現状と将来

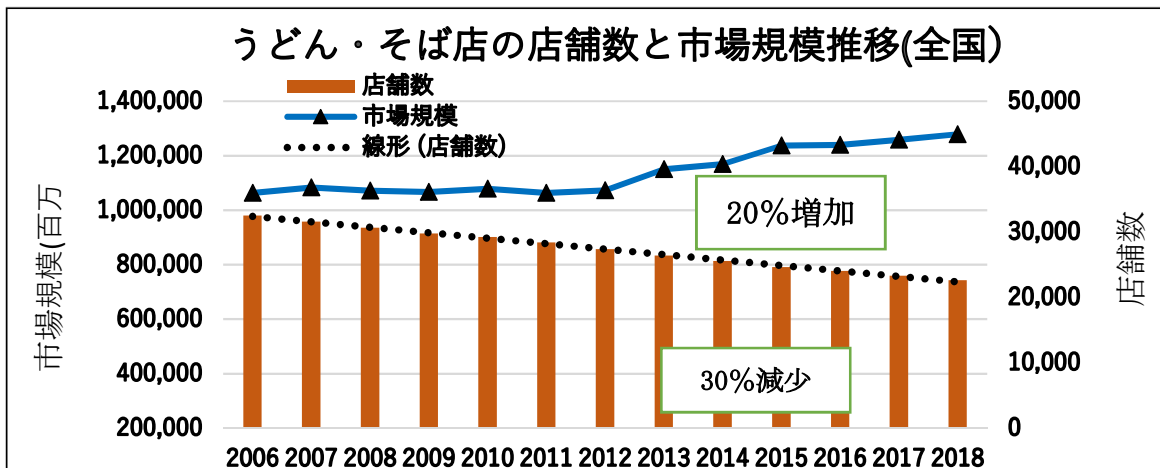
### 1) うどん店とそば店の現状

現在、新しく美味いうどんが生まれ、私たちを楽しませてくれている。しかし調査を進めるにつれ、うどん店の厳しい現状が見えてきた。生き残りをかけて知恵を絞り、商品力UPに注力している姿である。

下図は、全国のうどん・そば店の店舗数と市場規模推移図である。図から

- ・全国の店舗数は、2006年～2018年の12年間で約30%減少。
- ・あの香川県でさえ13%減。全国と同様な動きが出ている。

しかし、市場規模は約20%増加している。まだまだ未来は十分ある。



引用：YamatoInfo「うどん・そば業界の恐ろしい現実

表：うどん・そば市場の店舗数・市場規模・平均年商／月商推移」より作図

### 2) 店主の皆さんの将来への展望と取り組みについて

調査時に将来の展望についてもお聞きした。

熊谷A店：息子が店を継いでくれている。

川越B店：周辺は小規模な会社・個人企業が多く、サラリーマンや比較的若い人が働いているので、値段が手頃で、注文してから余り待つことなく食べられるようにすれば、うどんの将来はある。

深谷C店：ドラマの影響で来店者が多い。高齢者のお客が多く、この後の発展は厳しい。

結果：以上のように、今の有名店繁盛店には将来の不安は少ないが、一部に不安もある。

### 3) 行政の取り組みの一部

行政側での検討・施策をいくつか調べてみた。

#### ①埼玉県の取り組み

埼玉県はうどん県と言うことから行政側でも質問、施策がされている。

その一部を紹介する。

平成31年2月埼玉県議会定例会 一般質問 質疑質問・答弁（要約）

題名「うどんサミットを契機としたうどん文化の発信について」

**質問：大嶋和浩議員**

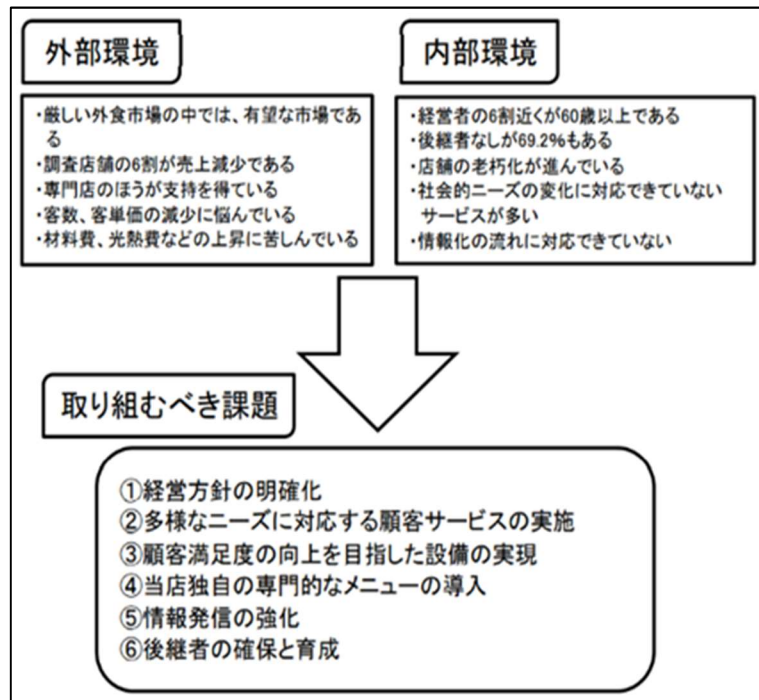
「全国うどんサミット」が熊谷市にて3年連続で開催。本県のうどんの生産量は全国第2位。現在うどんや冷麺などに着目し取り組みを始めている中で大きな運動となれば、全国一の名前を獲得することも十分可能である。これまでの埼玉県のうどん文化を生かした観光振興の取組について質問している。

**返答：埼玉県 産業労働部長**

埼玉県物産観光協会や埼玉を日本一の『うどん県』にする会と協力し、多彩なうどん文化を紹介するリーフレットを作成し、様々な観光イベントでPRしている。また、単にうどんを楽しんでいただくだけでなく、周辺観光につなげていくことも大切である。また、サミットの前に地元熊谷にちなんだ新たな。うどんのメニューを募集し、コンテストを行うことを検討している所である。

**②「飲食店営業（そば・うどん店）の実態と経営改善の方策」についてと言う題で原島純一氏が2016年に執筆した内容の一部である。**

右図は調査結果。厚生省の「飲食店営業(めん類)の振興指針」の内容を踏まえ、経営課題を整理したものである。ここでは、外部環境、内部環境から取り組むべき課題として、その「改善策」を、そば・うどん店の9割を占める、従業員9人以下のお店を対象に論じている。



平成26年9月厚生労働省資料

**9. うどんの考察・まとめ**

ここまで「埼玉のうどん」について調べてきた。また、実際にうどんを打って、研究者の先生から授業を受け、お店を訪ねてその奥義に触れて見た。

**そこから分かったこと**

**1) 地域に根付いたうどん、汁は家庭に継承されている。**

東松山の地元では、昔から冷や汁うどんが食べられている。親から私達に、そして子供たちにその味が引き継がれている。実際、私たちの子供たちが、それを楽しんでもいる。次の世代に引き継いでもらいたい。

**2) 有名店、有名なうどんには数多くの苦勞とこだわりがあった。**

近年、店舗としてのうどんでは、客足の減少が一番の悩み。そこで、地域の町お

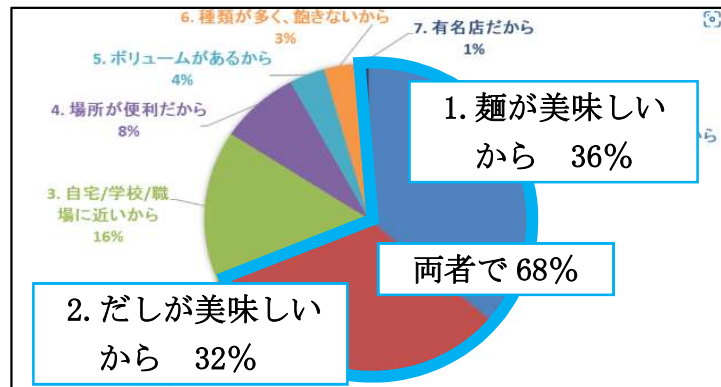
こしとして、また個人経営で差別化を図るべく、何度も試行錯誤し、今のうどんが新たに生まれている、そこに留まらず常に改善している。

そんな店舗が各地にあった。

### 3) 消費者がうどん・そば店を選ぶ理由

添付図は、(株)大和製作所が2013年に「消費者がうどん・そば店を選ぶ理由」について調べたものであるが、やはり麺の味とだしの味が、店を選ぶ理由の全体の68%を占めている。ニーズに応えるには何よりも商品が大切であることがわかる。

成功しているお店は、原材料費を上げてでも美味しいうどん、汁を提供している。時代が変わり、同じ味で商売を続けるのは難しくなっている。生き残るうどん、廃れていくうどん。競争は厳しい。様々なうどんが開発され、残るもの消えるものがあり、日本のうどん文化は引き継がれていくものと思われる。



消費者がうどん・そば店を選ぶ理由

参照：上図は、(株)大和製作所 HP「儲かる店と儲からない店の二極化・・・第三章」内の「消費者がうどんそば店を選ぶ理由」から引用。

### 4) 進化し続ける情報化社会の中で生きていく

情報化社会の中で選別されるお店・うどん店 例えば「食べログ」

食べに行かなくてもその評価点でうまい店、美味しくない店等、選別・分類されてしまう。この情報化社会の中で否応なく、生き残りをかけて改善して行かねばならないうどん店の将来がある。

下図：うどん店の照会画面の例



### 5) 今まさに行政と民間とのコラボレーションが必要

埼玉県内、多くの地に、両者が知恵を出し合い様々なイベントを通じ、うどんを紹介・開発している姿があった。各地域でうどんと観光など組み合わせて普及に努めている実態も多くあった。

### 6) 「東松山市は焼き鳥の町」への提案

観光と繋げた新しい「うどん」を創作、街の活性化につなげてみては！

#### ① 箭弓稲荷神社 厄除けきつねうどん(温)

市内で新しく油揚げを開発し、キツネと鳥居で由緒ある箭弓稲荷を表現し、縁起うどんにする。

#### ② 東松山名物焼き鳥うどん(温と冷)



豚、鳥、辛味噌、刻みネギを載せる  
カレー(辛い)と冷うどん。

うどんに足りない動物性蛋白質と野菜を足して栄養バランスのとれた満点うどん。



### ③比企うどんと比企梨(ひっきりなし)のコンポート

梨のコンポートを刻み練りこんだうどん。そして梨のコンポートと生クリーム、ミント、レモン汁のデザート。ひっきり(比企)なしに食べたい意味をこめて。



\*\*\*この梨うどんを実際に作ってみる。

材料：小麦粉 100g

塩：小さじ1

梨の擦りおろし汁：50ml

味わい：さわやかでやさしいうどん。



2022年9月9日調理

## 10. 参考・参照文献

- 1) Yamato.info 「うどん・そば業界の恐ろしい現実—もっと利益を出したい店主のためのうどん・そば店の勝ち残り策:第一章」(株)大和製作所(2022.1.25)
- 2) ちょこ旅埼玉「埼玉は隠れたうどん王国」(一社)埼玉県物産観光協会(2022.11.25)
- 3) SHUN GATE「郷土の味を現代に伝える川島町すったてと呉汁」THE POWER OF SYUN 2018年8月号(2022.11.25)
- 4) 厚生労働省「飲食店営業(そば・うどん店)の実態と経営改善の方策(報告書)」(2016)
- 5) 埼玉県 HP「埼玉県議会平成31年2月定例会一般質問 質疑質問(要約)議事録」
- 6) マツコの知らない世界「埼玉うどんの世界」2020年7月21日放送分
- 7) 埼玉日和「今日は何の日? 7月2日は「うどんの日」埼玉うどんの特徴とは?」(2022.11.25)
- 8) うどんの雑学「うどんになぜ塩水(塩)を使うのか」北東製粉(株)(2022.11.25)
- 9) Yamato.info「儲かる店と儲からない店が二極化? 要因は何なのか??ズバリ、商品力、すなわち味である!—もっと利益を出したい店主のためのうどん・そば店の勝ち残り策:第三章」(株)大和製作所(2022.1.25)

### 調査協力店

- 1) 鴻巣市 「川幅うどん」 手打ち長木屋
  - 2) 毛呂山町 「ゆずうどん」 ゆずうどんおたか本店
  - 3) 深谷市 「煮ぼうとう」 麵屋忠兵の専門店
  - 4) 川越市 「藤店うどん(ふじだなうどん)」川越店
  - 5) 熊谷市 「田舎っぺうどん」本店 手打ち
- 以上