

秩父
エリア

ずりあげうどん

蕎麦の町として有名なのが秩父エリア。しかしながら、古くから庶民に親しまれ食べていたのは、「ずりあげ（うどん）と呼ばれるうどんでした。昔は家族も多く、また冬の厳しい寒さがある秩父エリアでは、沸騰した鍋の中にうどんを入れ、茹であがったうどんを手元のお椀の中に「ずりあげて」食べたことからずりあげという名前がついた。



おっきりこみ

幅広い麺を野菜と一緒に煮込む麺料理。秩父に限らず群馬県でも郷土料理として親しまれている。



鳩豆うどん

鳩山産黒大豆を練りこんだうどん。麺の特徴が非常に蕎麦に似ているため、「太い蕎麦」と言われることもある。細麺でツルツルしこしことした食感も魅力の一つ。



鳩山町
エリア

蓮田市
エリア



小松菜うどん

全国トップクラスの生産量を誇る埼玉県産の小松菜を練りこんだうどん。彩の国優良ブランド品認定。現在は乾麺の販売のみ。

白岡市
エリア



シラオカ麵

白岡市のご当地うどん。シラオカ麵として提供するための条件は2つあり、一つ目は、スープ、具材、麵に白い食材が使われているなど、「白」がイメージできるメニューであること。二つ目は、白岡産の農産物または市内のお店から仕入れた食材が一品以上使用されていることとなっている。

春日部市
エリア



藤うどん

春日部市内で食べられるうどん。紫色のうどんが食べられるのは、県内でもここだけ。加須うどん同様、麵はツルツルしこしことのと越しで楽しむことができる。町おこしの一環で開発されたうどんだが、10年以上継続して提供されているうどんは、藤うどんと鳩ヶ谷ソース焼きうどんだけ。

狭山市
入間市
エリア

狭山茶うどん

日本三大銘茶の一つである狭山茶をうどんに練りこんだもの。お茶の香りを楽しむことができるのが特徴。



入間市
エリア

うちいれ

煮込みうどんの事で、地元でとれた野菜に小麦粉を練ったものを入れて煮込んで食べる料理。呼び方が地域によって異なるのが特徴で、「うちいれ」という呼び方は入間市や飯能周辺でも確認されている。

埼玉を日本一の「うどん県」にする会、永谷会長のプロフィール紹介



永谷 晶久 ●ながたに あきひさ

埼玉を日本一の「うどん県」にする会 会長
東大うどん(東京大学うどん) 部名誉顧問
某メーカー 総務部 勤務
1981年 千葉県松戸市生まれ。(千葉→広島→鹿児島→名古屋→八王子→入間市(埼玉県))

小学校で4校の転校を経験。小学校6年生の時に埼玉県入間市に住む。以来、埼玉県での生活を大学卒業まで送る。その後、入間市役所が主催する街のボランティアスタッフとして参加した事をきっかけに「町おこし」に興味を持ち始める。農家の友人が多かった事もあって食文化で地元を盛り上げていけたらと思うようになる。埼玉県のうどんの宣伝部長として埼玉県知事からも応援を頂く。2017年より熊谷市で開催の「全国ご当地うどんサミット」ではスペシャルサポーターとして積極的にPR活動を行う。
また、西武沿線うどんラリーにおいても会のスローガンが使われTwitterで拡散され2日間で12万「いいね」を頂く。1人あたり「1ヶ月プラス2杯でうどん日本一」をスローガンに、YouTubeにて「埼玉を日本一のうどん県にするチャンネル」も運営。

つみっこ

つみっこはだんご状に練った小麦粉をちぎり入れた料理。手間がかからずに作れるため、養蚕が盛んだった頃に、仕事の合間に家庭で食べられた料理であった。現在、数は少ないが、お店で提供しているところもある。



本庄市
エリア

モロヘイヤうどん

羽生産のモロヘイヤをうどんに練りこんだもの。羽生市では町おこしでモロヘイヤを使用した料理を積極的に提供している中で、綺麗な緑色のうどんは他のアイテムに比べて目をひく。



一本うどん

小説「鬼平犯科帳」に登場するメニューを再現。長さ50cm、太さ2.5cmの極太面は食べごたえあり。羽生PA「鬼平江戸処」で提供されている。



羽生市
エリア

川島町
エリア



かわじますったて

川島町で古くから農家に受け継がれてきた夏の料理。暑い夏の農作業の合間に、栄養分のある食べ物を手軽に採るために考案された。すり鉢でごまと味噌を合わせ、さらに、きゅうり・みょうが・大葉などの夏野菜を合わせてすりこみ、冷水を入れ、つけ汁にして食べるうどん料理。名前の由来は、ごま・味噌・野菜などの具材を「すりたて」で食べていたところからきている。



かわじま呉汁

元々は、大豆をすり鉢ですり、油揚げと数種類の野菜が入った味噌汁のようなものだった。現在では、作る家庭が少なくなり、川島町の貴重な食文化が失われようとしていたが、この食文化を継承し地域を活性化するためにオリジナルの「かわじま呉汁」を開発。10種類以上の野菜をたっぷり使い、農村の保存食「芋がら」のシャキシャキ感も楽しめる、冬の郷土食。

寄居町
エリア



エキナセアうどん

「エキナセア」は、埼玉県寄居町の特産品。なかなか聞きなれない「エキナセア」だが、世界的には薬草やハーブティーとして活用されており、その特産品をうどんの麺に練りこみご当地うどんとして提供している。

小川町
エリア

のらぼう菜うどん

小川町周辺の地域で栽培された「のらぼう菜」を使用したうどん。のらぼう菜は、関東郡代伊奈備前守から配布され天明・天保の飢饉を救ったという言われを持つ地域伝統野菜。麺との相性が良いことから、埼玉県名物のうどんと伝統野菜を組み合わせた新商品開発を進めていく中で誕生した。旬の時期に、のらぼう菜をトッピングして提供されている。

毛呂山町
エリア



ゆずうどん

江戸時代から続く日本でも代表的なゆずの産地である毛呂山町。そのゆずを使ったうどんは、麺にゆずが練りこまれている為、黄色く見た目もさっぱりとしたうどんになっている。

新座市
エリア



にんじんうどん

新座産のにんじんをうどんに練りこんで作られており、麺の色がオレンジで他ではなかなか見ることができない鮮やかな色が特徴。