

もうひとつのうどん県は、多様性うどんカルチャー先進国だった！

うどん共和国さいたま

TRAVELBOOK

TAKE FREE

0 YEN



特集

県民も知らない？
埼玉うどんの歴史

エリア別うどん探訪マップ

もしかしたら食べたかも？
埼玉三偉人の紹介

埼玉うどんクイズ



- 埼玉県公式観光サイト -

ちよこたび埼玉 オンラインストア

埼玉県の定番のお土産や名物グルメ、暮らしに寄り添う工芸品などを集めました。
大切な人への贈り物や、自分へのご褒美に。
ぜひ「ちよこたび埼玉オンラインストア」でお買い物をお楽しみください。



富士山七変化せんべい



桐CUBE米びつ



秩父ルージュとブドウの絞りかすを使った焼肉のタレ&秩父おなめのバーニャカウダ



ときめく糰



ベイクドチーズケーキ&酪農プリン



熊谷染ふくさ



トマトジュース飲み比べセット



麦こがし



埼玉県嵐山町産小麦「農林61号」100%使用肉汁うどん

詳しくはこちらをチェック！

ちよこたび埼玉オンラインストア

検索

<https://chocotabi-saitama-store.jp/>

QRはこちら▼



一般社団法人 埼玉県物産観光協会 〒330-8669 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5
ソニックシティビル5階 TEL:048-647-0500

彩の国 埼玉県

© 2022 Saitama Prefecture

※商品は2022年3月時点のものです。

問い合わせ先:埼玉県産業労働部観光課 TEL:048-830-3955(平日8:30~17:15)

埼玉うどんの歴史はここから始まった!

県民も知らない?埼玉うどんの歴史

1896年頃

国産小麦の普及に尽力 麦翁・権田愛三

麦翁(ばくおう)との異名を持つ権田愛三ごんだあいぞう(1850年～1928年)は、当時生産が安定していなかった麦作りの改良に努めた人物です。さまざまな研究を重ね、1896年には当時の収穫量の4倍～5倍をあげることに成功。その成果を地域の農家に伝授した功績が称えられています。そんな彼のふるさとである熊谷市には、その思いをくんだ良質で全国有数の収穫量を誇る麦作りとうどんの食文化が今も残っています。



画像提供:熊谷市教育委員会

郷土料理として
食べられてきたうどん

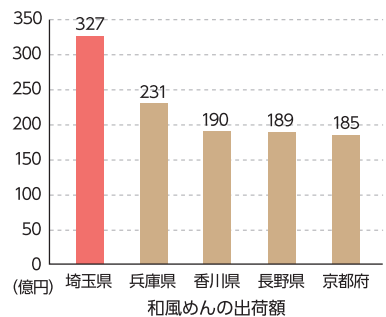
- 加須うどん
- おっきりこみ
- 煮ぼうとう など

2020年

埼玉県は「和風めん」の出荷額が全国1位の麺大国!?

経済産業省の統計では、埼玉県は「和風めん」*1の出荷額でなんと全国第1位(令和2年)になっています*2。また、小麦の生産量においても全国第6位(平成28年)と、データから見ても埼玉県がうどんに力を入れていることがうかがえます。このように、国内のうどん消費に大きく貢献している埼玉県ですが、その種類も非常に豊富。大小合わせるとその数なんと20種類もあり、埼玉県のうどん文化はバラエティ豊かに発展してきました。

*1 うどん、きしめん、そば、そうめん等 *2 経済産業省HP「2020年工業統計表 品目別統計表」



経済産業省HP「2020年工業統計表 品目別統計表」

観光グルメとして新たに開発されたうどん

- 鳩ヶ谷ソース焼きうどん
- トマトカレーうどん

CONTENTS

03

【巻頭特集】

埼玉うどんの歴史はここから始まった!
県民も知らない?埼玉うどんの歴史

04

【特集2】

埼玉県だけで20種類ものうどんが存在する!
エリア別うどん探訪マップ

04 東部・県央部エリア

06 西部エリア

08 秩父・北部エリア

10

【特集3】

埼玉ゆかりの人物とうどん
もしかしたら食べたかも?埼玉三偉人の紹介

11

【巻末特集】

この冊子を読めば全問正解できるはず!
埼玉うどんクイズ

はじめに

UDON Diversity SAITAMA

埼玉うどんの特徴は「多様性」。多種多様なグルメが混在する埼玉のなかで、うどんもそれぞれの地域性を反映して、多彩な発展をしてきました。地域の特産品を活かした「小松菜うどん」、麺が独特の発展をとげた「一本うどん」や「川幅うどん」、味に独自性を見出した「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」や「トマトカレーうどん」など発展の方向も様々。本誌ではそんな多様な埼玉のうどんを20種ご紹介。知らなかった!という驚きをきっかけに、もっと埼玉の魅力を発見しましょう!

*本誌の掲載内容およびうどんの地域性については、諸説あります。

埼玉県だけで20種類ものうどんが存在する！

エリア別
うどん
探訪マップ

東部
県央部

東部エリアは利根川と広大な渡良瀬遊水地の恵みにより、埼玉随一の米どころとなっており、県央部エリアは江戸時代に農作物が集積する地として発展してきました。都心からのアクセスもいいこの地域には、多様な農作物と人流の影響を受けて、特に特徴的なうどんが發展しました。

加須市
加須うどん

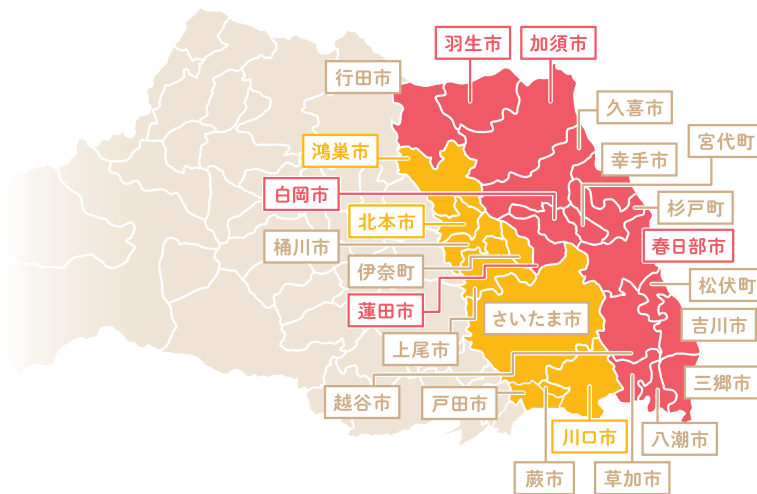


江戸時代半ば、不動ヶ岡不動尊總願寺の門前で参拝客に振る舞ったのが始まりと言われる。手打ちならではのコシの強さとどごしの良さが特徴で、盛りうどんを冷たいつゆでいただくのが基本。江戸時代から続く食文化にちなみ、6月25日を「加須市うどんの日」と制定している。

羽生市
一本うどん



商品開発に3年間も費やした、五鉄の名物「一本うどん」。日本橋・人形町の老舗鶏料理店『玉ひで』監修の、ここでしか味わえないこだわりの味。麺は長さ55cm、直径約2.5cmの極太麺で醤油ベースのツユが染みて絶妙な味わい。鬼平犯科帳の小説にも登場するメニュー。



鴻巣市
川幅うどん



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誕生したご当地うどん。麺の幅が5cm以上あり、2015年には「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」で悲願の初優勝。箸で持つとかなりの重量があり、強めのコシとモチっとした食感が特徴で食べ応えもバッチリ。

川口市
鳩ヶ谷ソース焼きうどん



ブルドックソースと共同開発した、オイスターとかつおの旨みがベースのオリジナル特製ソースが食欲をそそるB級グルメ。当時の鳩ヶ谷市長と商工会青年部がタッグを組み、町おこしのためのご当地グルメとして開発。「日本5大焼きうどん」のひとつにもなっている。

北本市
トマトカレーうどん



埼玉B級ご当地グルメ王にも輝いたことがある、トマトの旨味がギュッと詰まった北本トマトカレーが掛かった「トマトカレーうどん」。国産小麦100%の自家製熟成麺に絡む北本トマトカレーはベストマッチ。ジューシーな肉巻きトマトカツもたまらない、イタリアンな雰囲気味わえる逸品。

春日部市
藤うどん



春日部藤の牛島の「藤の花」をイメージして「アヤムラサキイモ」で鮮やかな藤色に仕上げた「藤うどん」。埼玉県産の小麦「あやひかり」を使用したモチモチの食感と、ツルツルとした喉越しが特徴。おいしいうどんとその美しいビジュアルで、お腹も心も満足の逸品。

白岡市
シラオカ麵



2017年、白岡市と市内9つの飲食店の協業により開発された「シラオカ麵」。その定義は「白」をイメージさせることと白岡の食材をひとつ以上使用していること。それぞれのお店ごとに工夫を凝らした、その店でしか味わうことができない様々なバージョンが楽しめる。

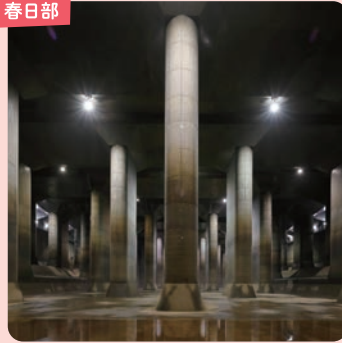
蓮田市
小松菜うどん



原材料は地元産にこだわり、埼玉県が全国に誇る小松菜と小麦を使用。鮮やかなグリーン麺は、着色料等を一切使用していないうえに麺そのものも無添加。自然の小松菜の色とおいしさがそのまま味わえる。つるつるとした舌ざわりと、さわやかな喉ごしで箸が進む。

周辺観光おすすめSpot

春日部



画像提供:国土交通省江戸川河川事務所

首都圏外郭放水路

洪水を防ぐために建設された世界最大級の地下放水路。大人気の地下神殿「調圧水槽」は必見。

忍城址・行田市郷土博物館

忍城(おしじょう)の本丸跡地にある、行田の歴史と文化を学ぶことができる博物館。周辺の城址公園は自然に囲まれた憩いの場。

行田



周辺観光おすすめSpot

さいたま市



©さいたま観光国際協会

武蔵一宮 氷川神社

2000年以上の歴史をもつといわれ、大いなる宮居として大宮の地名の由来にもなった日本でも指折りの古社。

川口



SKIPシティ 彩の国ビジュアルプラザ

撮影から編集・制作、上映まで一貫して行える施設。映像制作を楽しく学べる「参加体験型」の「映像ミュージアム」など家族で楽しめる施設も充実。

埼玉県だけで20種類ものうどんが存在する！

エリア別

うどん探訪マップ

西部

所沢市・狭山市・入間市は、江戸時代には交通や物流の中継地となり、農作物や薪などを集積するまちとして発展しました。豊かな緑地や武蔵野の面影を今に伝える三富地域が広がる西部エリアでは、狭山茶などを始めとした農作物が主役のうどんがいっぱい！埼玉の大地の恵みをご賞味あれ。



川島町 すつたて

川島町に伝わる夏の郷土料理「すつたて」。「すりたて」がなまったもので、たまねぎや大葉、きゅうり、みょうがなどを入れ、すり鉢ですりつぶしてから味噌を混ぜ、井戸水で溶いた汁で食べたのが由来。夏野菜と一緒に冷たいうどんを味わえる、涼しげでさっぱりいただけるつけうどん。



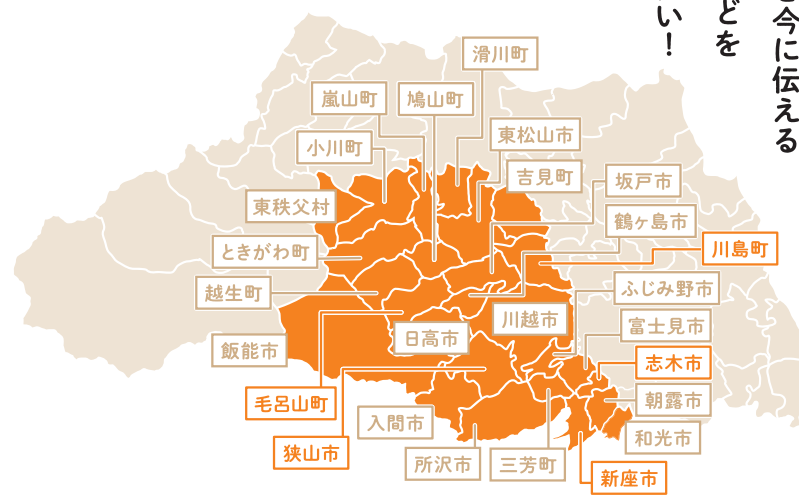
川島町 呉汁

大豆を使用した川島町冬の郷土料理「呉汁」。かわじま呉汁は国産大豆を使用。土鍋か鉄鍋で提供されるその中身は、10種類以上の野菜を使用し、野菜の旨味とごまの風味、味噌のコクが合わさった、旨味と栄養がぎゅぎゅ詰まった身体温まるうどん。最後の一滴まで楽しめる。



新座市 にんじんうどん

質が高いと評判の新座産にんじんと、地域に根付いた「手打ちうどん」の食文化を融合。地産地消の新座を代表する名物。にんじんをうどんに練り込んだ鮮やかな彩りで、一口すすればにんじんの香りと甘さが口の中に広がる。つるつる・しこしこの食感が楽しめる。



西部全体 武蔵野うどん

埼玉西部、東京都多摩地区発祥のとてもコシが強い「手打ちうどん」。江戸時代では、特別な日の行事食として各家庭でうどんを打って食す習慣があった。特徴は麺が太くやや茶色がかったおり、つけ麺であること。冷たいうどんをダシが利いた醤油味の温かい肉汁でいただく「肉汁うどん」が人気。



毛呂山町 ゆずうどん

毛呂山町は全国でも有数の柚子の生産地として有名。その柚子の皮の黄色い部分のみを使用して練りこんだ手打ち麺は、ほんのりとした色合いを醸し出す。なめらかな食感と喉越しの良さ、何より口の中に広がる爽やかな柚子の香りが特徴のうどん。

周辺観光おすすめSpot



川越

川越の町並み(一番街)
タイムスリップした様な感覚になる蔵造りが立ち並ぶ「一番街」。「時の鐘」は観光スポットとして有名。川越で最も古い蔵造り、大沢家住宅は国の重要文化財。

埼玉県子ども動物自然公園
クオッカをはじめ、コアラ、レッサーパンダなど、約180種類の動物が暮らす、自然豊かな動物園。動物たちを間近に感じられる展示方法が特徴で、子どもはもちろん大人も楽しむことができる施設。



東松山



志木市 舟運いろはうどん

志木市が栄えた歴史から舟運をテーマに、①水車をイメージしたレンコンの使用、②赤稲荷をイメージした赤い食材または料理の使用、③舟運航行の目印とされたお稲荷さまをイメージした油揚げの使用の3条件を満たしたうどん。提供店舗ごとにアレンジされたうどんが楽しめる。



狭山市 狭山茶うどん

日本三大銘茶のひとつとして有名な狭山茶。添加物を一切加えずにペースト状にした狭山茶を練り込んだのが「狭山茶うどん」。香り高きお茶の風味を存分に感じることのできる狭山茶うどんは、一口目はぜひそのまま味わって頂きたい味わい深いうどん。

周辺観光おすすめSpot

秩父



秩父ミュージックパーク

音楽堂・野外ステージ、ミュージアの泉、大庭園などの芸術・文化施設、多彩なスポーツ施設があり、魅力いっぱいの四季折々の自然とともに楽しめる。

長瀬岩畳

隆起した結晶片岩が雪を敷きつめたかの様に広がる長瀬の中心地。対岸には秩父赤壁と呼ばれる絶壁や明神の滝がある。

長瀬



周辺観光おすすめSpot

熊谷



妻沼聖天山

日本三大聖天の一つ。2012年には、妻沼聖天山の本殿である「歓喜院聖天堂」が国宝に指定されている。

このはなパーク上里

農産物直売所をはじめ、大規模洋菓子店や観光農園、工場直売店など、「美味しい」を幅広く楽しむことができる、上里町の中心地的観光拠点。

上里



秩父全体

おつきりこみ

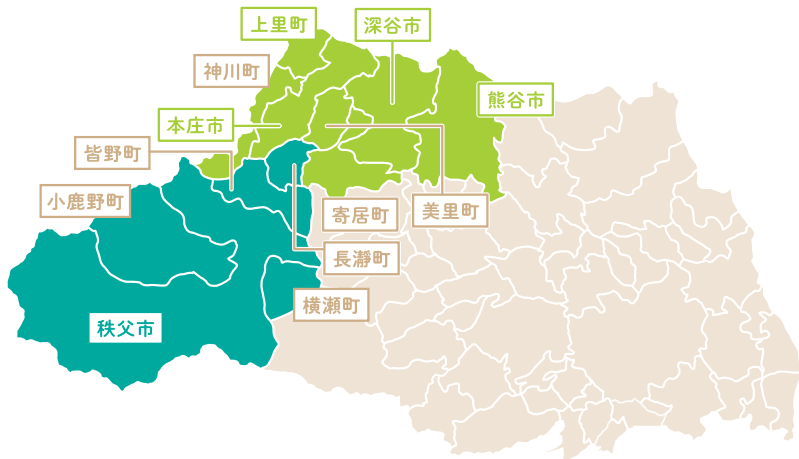
秩父地方の郷土料理「おつきりこみ」は、こねた生地をへらの上から直接鍋の中へと「切り込む」調理法に由来。根菜類などの野菜をたっぷり入れて味噌や醤油で味付けした汁の中に、幅広い麺を入れて煮込む。生麺のまま茹でることとろみが付く、食べると身体が温まる冬の定番料理。



秩父全体

ずりあげうどん

秩父地方の家庭料理「ずりあげうどん」。釜にうどんを入れ、茹で上がったそのまますりあげと引き上げながら麺をすることが名前の由来。茹で汁とともに提供されるうどんをお椀にとり、醤油やねぎなどの薬味を加えて食べる。シンプルだからこそ小麦本来の味を味わえる。



埼玉県だけで20種類ものうどんが存在する！

エリア別

うどん

探訪マップ

秩父北部

秩父エリアは中央高地式気候の特徴を持つ盆地および山地であるため、他の埼玉県の地域とは異なる気候です。北部エリアは西端の山地や東端の低地など起伏に富んだ地形で、野菜、花き、米麦、果樹の栽培が盛んに行われています。独特の大地と気候に根ざした風土は、うどんにもまた独特の進化をもたらしました。

本庄市 上里町

つみっこ



養蚕が盛んに行われていた時代、仕事の合間に食べられていたと伝えられる郷土料理「つみっこ」。所謂すいとんだが、練った小麦粉を「つみとる」の方言がその名の由来と言われる。たっぷりの旬の野菜と一緒に煮込んだ滋味深い一品。

熊谷市

熊谷うどん



本州トップクラスの小麦の生産地熊谷。その熊谷産小麦を50%以上使用し、熊谷で製粉・製麺された地産地消のブランドうどんが「熊谷うどん」。全国ご当地うどんサミット2018では1位に輝くなど、その実力は確かなもの。うどん通ならコシの強さが特徴の熊谷うどんは必食。

深谷市

煮ぼうとう



深谷の郷土料理「煮ぼうとう」は幅広い麺と、特産の深谷ねぎ、地元で収穫される野菜類をたっぷり使い、生めんから煮込むのが特徴。生めんから煮込むことで適度な「とろみ」があり、しょうゆで味をつける、深谷出身の渋沢栄一も愛した心も身体も温まる冬の定番メニュー。

NEXT PAGE

もしかしたら食べたかも？

埼玉三偉人の紹介

この冊子を読めば全問正解できるはず!

埼玉うどんクイズ

Q1. 写真のうどんは、埼玉県のどこで食べられる?

- ① 北本市
- ② 鴻巣市
- ③ 秩父市



ヒント▶P.4-5

Q2. 埼玉県春日部市の名産「藤うどん」に練りこまれているものは?

- ① 藤の花
- ② ムラサキイモ
- ③ ぶどうの皮



ヒント▶P.4-5

Q3. 麺がだんご状になっている、珍しいうどんは次のうちどれ?

- ① すったて
- ② おっきりこみ
- ③ つみっこ



ヒント▶P.8-9

Q4. 埼玉県のご当地うどんのひとつ「肉汁うどん」のルーツになっているのは?

- ① 熊谷うどん
- ② 加須うどん
- ③ 武蔵野うどん



ヒント▶P.6-7



© ソレドコ by 楽天市場 / 小高雅也

監修 埼玉を日本一の「うどん県」にする会

永谷 晶久 ながたに あきひさ

埼玉を日本一の『うどん県』にする会の会長。埼玉県のうどんに関する情報を発信している。東京大学うどん部(東大うどん部)名誉顧問も務める。

Twitter @saitama_udon_1



Instagram @nagatani_akiyama



YouTube 埼玉を日本一の「うどん県」にするチャンネル



埼玉ゆかりの人物とうどん

もしかしたら食べたかも? 埼玉三偉人の紹介

埼玉県北部には中世～近代の日本の未来を切り開いた偉人たちがいました。それぞれの地には郷土料理として親しまれてきたうどんがあります。うどんが偉人を生み出すのに貢献したかも? 新たな視点から偉人を紐解いてみましょう。

深谷市出身・明治の実業家

渋沢 栄一 (1840～1931)

日本の明治・大正期の実業家、財界の指導者。多種多様な会社や経済団体の設立・経営に関与しました。そのうち企業は約500社にもおよび、「日本資本主義の父」と称されています。2024年度発行予定の一万円札の肖像画にも採用されました。



画像提供:深谷市

深谷市のうどん 煮ぼうとう

関連スポット 渋沢栄一記念館

熊谷市出身・日本初の女性医師

荻野 吟子 (1851～1913)



画像提供:熊谷市

近代日本における最初の女性医師であり、女性運動家としても知られています。18歳で結婚し、不慮の病に罹り2年ほどで離婚。このときに婦人科の治療を受けたことがきっかけで女性医師の必要性を痛感し、医師を目指しました。様々な困難がありましたが1885年に医術開業試験に合格し、日本で最初の公認女性医師となりました。

熊谷市のうどん 熊谷うどん

関連スポット 荻野吟子記念館

本庄市出身・盲目の国学者

塙 保己一 (1746～1821)



画像提供:本庄市教育委員会

江戸時代後期に活躍した全盲の国学者。7歳のときに病気がもとで失明、15歳で江戸に出て学問を志します。全盲ゆえの多くの困難を乗り越え、大文献集「群書類従(ぐんしよるいじゅう)」666冊をはじめ、散逸する恐れのある貴重な文献を次々と出版しました。また、障害のある人たちの社会的地位向上にも務めました。

本庄市のうどん つみっこ

関連スポット 塙保己一記念館