

# うちのまち

vol.05



TAKE ACTION  
YOSANO BRANDING

うどん鉢に入れた種の塊にやかんでだしを注ぐ。ぶっかけうどんは時代を超えて受け継がれる与謝野のソウルフードだ



# 人々つなぐうどん愛

与謝野町には、白いソウルフードがある。うどんだ。  
「2人寄ればうどん」というくらい、みんな無類のうどん好きなのだ。  
いったいなぜなのか？ 謎を探ると、長くてコシのある歴史が見えてきた。

戦前から  
愛してます！



峰山高校の前身、府立工業学校の昭和10年の卒業アルバムより。地域の  
人々のうどん好きは、今も昔も変わらない

7月2日、野田川グラウンドで野田川地区対抗ソフトボール大会が開かれた。

グラウンドを訪ねると、試合の合間にぶっかけうどんをすすっているではないか。町内の「菊水食品」から出前してもらったという。おにぎり2個とセットで410円。弁当じゃなくて、うどんですか？それもソフトボール大会で？初めて見る光景に記者が驚いていると、地元の人達はうどんをズルズルすすりながら「いたって普通ですよ」と答えた。与謝野町下山田の藤原則裕さん(43)は「飲んだ後はもちろん、消防団活動の後だって仕上げはうどん。それが無いと終われない」と話す。真夏のぶっかけうどんは熱中症対策でもある。学童野球「山田ボンバーズ」の田中連央君(10)と長島広明君(8)は「汗をかいた後にこのだしがおいしいんだ」と語った。

## 「集えうどん」それが常識

岩滝の子どもたちは昔、町内運動会の後に「うどん食い競走」をするのが楽しみだったらしい。冠婚葬祭の締めくくりは必ずうどん。自治会の草刈りの土産もうどん。祭りではうどんが出ないと一大事だ。

何杯でも  
いける！



深田神社の神輿の休憩。やっぱり祭りはこれでしょう

一服してね



神輿の休憩所ではうどんが待つ。一服したらお宮入りだ

与謝野の人はなぜ、これほどうどんが好きなのか？ その理由を探っていると、記者は同町岩屋で戦前の卒業アルバムを見つけた。峰山高校の前身、府立工業学校が昭和10(1935)年に発行した一冊。大正7(1918)年生まれ故・有吉峰雄さんが本棚に残していた。ほこりを払ってページをめくると、学生たちが満面の笑みを浮かべてうどんをする写真が目飛び込んだ。笑顔で丼を抱える姿は、戦前からうどんが愛されていたことを物語っていた。

与謝野町を流れる野田川流域は、昔からよく肥えた土地が広がっている。人々は稲刈りの後に小麦を植えた。うどんを食べるための二毛作だったと言っている。戦中は米を政府に供出していたから、日々の食事は大麦などを混ぜたご飯が主流。そんな中でツルツと腹いっぱい食べられるうどんはごちそうだった。昭和11年生まれの伊達善弘さん(80)=同町石川=は「子どもの時に食べたうどんは今より黒っぽくて粘り気があったが、食べるだけでありがたかった。『うまい』と言いつつ2杯も3杯も食べた」と懐かしむ。与謝野は丹後ちりめんの産地。機屋の人は織機をとめたくないからぶっかけうどんを立てて食べた。今で言うファストフードだったのだ。

同町石川では、収穫した小麦を製麺所へ持ち込み、引き換えに「うどん券」をもらう仕組みがあった。食べたい時に券を渡し、手間賃を払って麺と交換していたそうだ。製麺所に注文するとゆでたて

の麺がせいろに並んで届く。やかんに入れてだしを注いでネギを載せ、チウワヤカマポコがあれば一緒に食べる。このスタイルこそ、与謝野の人たちが愛する「仕上げ」なのである。兵庫県豊岡市から与謝野町に就職した瀬戸真由美さん(40)は、せいろに並んだうどんを鉢に入れ、やかんでだしをかけるのに驚いたという。「みんなで塊のうどんにかぶりつく姿はカルチャーショックでした。伝承料理研究家の奥村彪生さん(79)は「昭和40年代には小麦を納めて加工賃を払い、うどんと交換していた地域はけっこうあったが、うどん券を渡して好きな時に食べられるという事例は聞いたことがない。専用の鉢でぶっかけうどんを食べるのは独特の習慣だろう」と話す。

同町男山の市川明さん(61)は、「家で葬式を出した時には、お参りを終えた人にうどんで一服してもらった習慣があった」と話す。客人をもてなすのもうどん。出す人もいただく人も、コーヒーのようにうどんをする文化があったのだという。石川の伊達さんも「うどんが嫌いという人はおらん。誰にでも気安く出せるし、みんな気兼ねせずに『おおきに』と言ってよべられた」と話す。稲荷さん、庚申さんに秋葉さん…。昔は年中お宮ごとがあり、その度にご近所で寄り合って手を合わせた。それが終わればみんなでうどんを一緒に食べる。伊達さんは「うどんは社交の種だったんだ」と語る。みんなで丼をかかえてズルズルと。与謝野の人たちの仲は、赤い糸ならぬ「白いうどん」がつないでいたのだ。

一緒に  
食べよう！



石川の夏祭りのうどんはおかわり自由。子どもたちのお楽しみだ

集まったら  
うどんだろ！



ソフトボールの試合の合間にぶっかけうどんをすする。「いたって普通」のことだという



### hedい屋

与謝野町弓木1972  
0772-46-3535  
9:00~19:00  
駐車場・無 祝日休業  
商品:生麺・だし



### 菊水食品(居酒屋清竜)

与謝野町下山田388  
0772-43-0077  
駐車場・有  
商品:ゆで麺、生麺、だし  
町内取扱店:フクヤ、フレッシュバザール



### 小塚製麺(つねよしうどん)

京丹後市大宮町上常吉1108  
0772-64-3343  
駐車場・無  
商品:ゆで麺、生麺、だし  
町内取扱店:にしがき



### 石川うどん

与謝野町石川759-2 区事務所  
0772-42-3509  
9:30~12:00  
駐車場・有 火曜のみ販売  
商品:生麺



### 尾上製粉所

与謝野町算所148-3  
0772-42-2832  
駐車場・無  
商品:ゆで麺、生麺、だし  
町内取扱店:にしがき

## 製麺所探訪

## あなたの思い出の味はどれ？

加悦谷祭が営まれた今年4月末の夕方、深田神社の神輿が休憩所に到着すると、器に入れた無数のうどんが待ち構えていた。女性たちがやかんでだしを注ぐと、担ぎ手の男たちが「待つてました」と群がる。ズルズルするというより、麺をほくほく塊のままかぶりつくと言った方が正しい。  
ちよつと灰色っぽい麺は弾力があって、小麦の風味がなんともうまい。これまでスーパーで買っていた袋入りのうどんとは別物だ。おいしさの理由が知りたくて、同町算所の尾上製粉所を訪ねた。「どうしてうまいかって？昔から同じ作り方を続けているから分かるんよ」。尾上製粉所はそう言って笑った。うどんは一般的に、うまみのある国産小麦と弾力のある米産産をブレンドして麺にする。コシは麺の外側と内側の水分の差から生まれる。尾上さんは「ゆでたてでは水気が中にしみこんでいない。だから歯ごたえがあるんだよ」と教えてくれた。  
石川区では7月16日に「淡嶋さん」が開かれた。地区の夏祭りだが、目玉の一つは2010年に復刻した「石川うどん」。地元の住民が麺を打ち、区の事務所がある農業構造改善センターで毎週火曜日に販売している。昔からうどん好きが多い地区だけに、子どもも舌も肥えている。中江裕太さん(14)が「のどがしっくりと食べやすい」というように、夏場はおかき感覚ですすめるように細めに切つてある。2杯目のおかわりをした松本桃奈さん(8)は友達と「去年は3杯食べた」と話した。スーパーがない時代、うどんは近所の商店でせいろに並べて売っていた。商店が仕入れるうどんは地元の製麺所。だから与謝野の人たちは食べ親しんだ製麺所ごとに趣向が分かれ、それぞれが心の中で「うちのうどんが日本一だ」と思っている。尾上製粉所のうどんもその一つだが、同町幾地の平地峠を越えたところにある京丹後市大宮町の「つねよしうどん」のファンも多い。地元の常吉百貨店や「いとこ」では今でもせいろに載せたゆでたてを販売している。生麺をはじめ中華麺やそばなど、扱う麺は約15種類。だしも自家製で保存料は入れていない。小塚製麺の社長は「昔ながらの味にこだわりたい」と話す。技術の発達と量産化が進み、大手食品メーカーのうどんは今や一玉数十円。全国にあった地域の製麺所は次々に消えていった。しかし、大量生産・大量消費の時代だからこそ、小さな製麺所にしかできない強みもある。  
菊水食品では10食以上の予約であれば、麺のオーダーメイドに対応している。夏はそうめんのようにのどごしが良い極細に、冬は鍋に入れても溶けにくい極太にも。色素を混ぜて「紅白うどん」なども作られていた。3代目の市田正人さん(67)は「お客さんの思い出に込めるために工夫するのが楽しい」と笑顔を見せる。製麺所の敷地にある居酒屋「清竜」は、うどんメニューが充実している。中でも人気なのが「焼きカレーうどん」や「ホルモンうどん」。しっかりとした味付けにも負けない個性が麺にあるのが特徴だ。  
同町弓木で織物の取次業を営む「廣秀商店」は7年前に手打ちうどんの持ち帰り専門店「hedい屋」を開業した。織物の需要が減る中で、空き時間を生かせる副業を興そうと廣秀和さん(50)が始めた。生麺(1200円)は丹後の湧き水を使い、琴引浜の塩で練り込む。特製だし(80円)は昆布に丹後産のジャコや削り節を加え、ふくろや醤油や向井酒造の京の春などで奥行きのある旨みを引き出す。採算は「あまり考えていない」と言い、つけ麺用、ぶっかけ用など3種類の濃さのだしを準備する。こだわりが強い。  
廣野さんは小さいころに祭りでうどんを食べて思い出がある。うどん鉢を抱えて祭り役員の家に行くと、うどんを何杯でも食べさせてくれたという。「友達に負けたくない一心で食べた。美味も載つてなかったかもしれないけど、すごくおいしかった。そんな記憶がhedい屋でうどんを打つ原点にある。生麺なので湯がくのに少し手間はかかるが、地元の若いお母さんが「うちの子が食べたって言うんだ」と言っていて買ってくる。廣野さんは「僕と同じように、今の子どもにもうどんの思い出を残してやりたい」と願っている。



## あなたの絶景

### 田植え終了 @edakirikoさん

美しく植えられた稲と阿蘇海と深緑、そして青空。与謝野ならではのものが一望できる写真ですね。やっぱり、田植えの「仕上げ」にもうどんを食べるのでしょうか？(編集部)



あなたの絶景募集中！ あなたの知っている与謝野町の「絶景」を教えてくださいませんか？ 特に素敵なのは「うちのまち」や与謝野町公式SNSページに掲載させていただきます。今回のプレゼントは「うどん食べくらべセット」です。応募はInstagram、Facebook、twitterのいずれかで、与謝野町公式IDをフォロー。それから写真にハッシュタグ「#与謝野うちのまち」と「一言コメント」をつけて投稿すれば完了です。与謝野町公式IDへのリンクや、詳しい応募方法は右のQRコードからどうぞ。お問い合わせは、与謝野町商工振興課(0772-43-9012)へ。

