



TAKAMATSU

ツヤとコシが断然違う！

うどん王国・讃岐の実力

昨年、東京を中心に関東で大ブレイクを果たしたさぬきうどん。「うまい・安い・早い」との評判が瞬く間に広がり、人気のチェーン店では、長い行列ができるのも当り前の光景になってしまったほどです。今年は一気に全国制覇か?! ともささやかれています。その実力を確かめるべく、早速、本場讃岐(香川県)へと飛びました!

空前のうどんブームで、本場の味が東京でも食べられる?!

「関東のさぬきうどんは、さぬきうどんじゃない!」

こう言ってはばからない香川県人がいます。ツヤもコシも値段も全てが、本場のものとは違うと言うのです。たしかに、関東は醤油が濃く、関西は薄味といわれ、好みの味が違うため、自慢のうどんを携えて讃岐から東へやってきた先人たちも、その味を関東風にアレンジせざるを得なかった、という歴史があったのです。

しかし、今回のさぬきうどんブームの特徴は、そうした関東風アレンジをほと

んどすることなく、本場の味そのまま勝負! という店が作り出しているところ。価格の面でも、大手チェーン店では、本場のセルフ形式(後でじっくり解説します)を導入することで、地価の高い東京でも讃岐価格を実現しているので、もう、「関東のさぬきうどんは、さぬきうどんじゃない!」とは言えないレベルに達しているようです。ただ、このブームでホンモノのさぬきうどんが東京でも食べられるようになったのか? と言えば、厳密にはそう簡単ではないようで、実は、さぬきうどんと名乗るためには、以下のような法的な定義をキチンと満たしていなければならないのです。



さぬきうどんとは?

- 香川県内で製造されたもの
- 手打、手打式(風)のもの
- 加水量:小麦粉重量に対して40%以上
- 食塩:小麦粉重量に対して、3%以上
- 熟成時間:2時間以上
- ゆでる場合:ゆで時間約15分間で十分にアルファー化されていること
- (全国生めん類構成取引協議会)

老舗有名店から、畑の中の民家まで、700店が凌ぎを削る、うどん王国
本場の実力とはどんなものか? と意気込んで訪れた讃岐の国。“百聞は一見



金毘羅宮近くの街道沿いには、民家風の店も...

スーパーバイザー

美馬裕輔さん(高松営業所営業課)

香川の人のうどん好きは本当にハンパじゃないですね。私は、出身が徳島なので、転勤ではじめて高松に来た時は、その「うどん文化」にカルチャーショックを受けました。麺やダシ、食べ方などにそれぞれの好みがあって、鼎屋の店も違うんです。そして、うまいうどんを食べるためなら、どんなに遠くても車を走らせて行きますし、休日を潰してうどん屋のはしごっていうのも、こちらではポピュラーなレジャー(笑)。とにかく、うまいうどんを食べるためなら、とことん貪欲。畑の真ん中だろうが、山奥の秘境だろうが行列ができちゃう。それが香川というところなんです。もっとも、私も今ではすっかりうどんにはまっています。ほぼ毎日うどんを食べますが...(笑)。その魅力は、普通の温かいつゆのうどんだけじゃなくて、「ぶっかけ」「生醤油」など、食べ方のバリエーションが豊富なこと、そして、天ぷらなどのトッピングも多彩なので、毎日食べても全然飽きないんです。あとは、セルフの店なら100円、150円から食べられるという安さ! ホントはこれが一番嬉しいかも(笑)。

さぬきうどんの特徴は、美しいツヤと強いコシ



(一食?)にしかず”の言葉どおりに、そこはまさに“うどんの王国”でした。その数なんと700店以上! しかも、老舗の有名店から、多店舗展開するチェーン店、畑の納屋で営まれる店名すらない店まで、バラエティに富んだ店があるところが本場の懐の深さでしょう。

さぬきうどんの店は、大きく分けると「一般店」,「セルフ店」,「製麺所付属店」の3タイプに分けられます。「一般店」は、席に着いて注文するテーブルサービスの普通の飲食店形式で、地元の方は、セルフと区別してフルサービス店と呼ぶこともあります。次に「セルフ店」は、自由に惣菜などをチョイスして好みのうどんを作る、カフェテリア形式の店。そして、最後は、これぞ本場! と言いたくなる、地元ならではの「製麺所付属店」です。この店の基本はあくまでも、うどんの玉売りなのですが、お客さんの要望にこたえて、その場で食べさせるスペースも作ってしまったというわけです。それだけに、畑の真ん中にあるごく普通の民家で、看板も出ていない、営業時間も早朝からうどんの売り切れる昼過ぎまで、といった商売っ気のない店がほとんど。でも、逆にそれが希少性を呼んで、全国から人が押し寄せる有名店もあるのです。

深い! 深いぞ!! さぬきうどん! 「あつひやのぶっかけ」って何だ~!

自他共に認める「うどん喰い」である、美馬裕輔さん(高松営業所)を指南役に、早速、馴染みのセルフ店の暖簾をくぐることにしました。東京でのブームを牽引している店も、このセルフ店が多いため、今では、さぬきうどん店の代名詞のようになりつつありますが、どのように注文するのかをまだ知らない人も多いはず。そ

こで、最初に簡単にセルフ店の流れを紹介しておきましょう。

実際にセルフでうどんを作ってみると、単に自分好みでアレンジできるということだけでなく、惣菜選びにアレコレと迷うなど、その工程もまた楽しいという、ことを新発見。実

際には、たいした作業ではないのですが、できあがったうどんを手にする、自分で作ったんだというオリジナル感も得られるのです(笑)。もちろん、一度その美しいツヤを放つうどんを口に運べば、強烈なコシと、サッパリとしたイリコの風味の絶妙なマッチングにしばし絶句。その美味しさには、さすが本場! を感じてしまいます。

今回美馬さんに紹介していただいたのは、オーソドックスな「かけ」をベースにしたアツアツのうどんですが、実は、讃岐には、それ以外にも多くの「うどん喰い」スタイルがあります。例えば、うどん玉に濃い目のだしをかけて、大根おろし



冷たいうどんも充実。手前から時計回りに、ざる、生醤油、冷やしうどん

などと食べる「ぶっかけ」や、少量の生醤油をサッとかけてすすする「生醤油」といったさぬきうどん独特のスタイルは、うどんの食感やノド越しをより深く味わうための、うどん王国ならではのオリジナル文化。同じ店のうどんでも、食べ方によってこんなに食感が変わるものなのか、と感心させられてしまいます。

さらに、その個性的なスタイルにも、うどん玉の温かい・冷たい、つゆやダシの温かい・冷たいなどが選べるというのですから、もう素人には理解不可能。地元の方は、店に入るなり、「あつひやのぶっかけ、大で(麺が熱くてダシが冷たい大盛りのぶっかけうどんの意)みたいなカンジでスマートにオーダーをして、これがまたカッコイイのです。

実に奥深きは、さぬきうどんの世界! それだけに、地元民のうどんへのこだわりはハンパではないわけです。



基本のかけに、薬味、天ぶらを好みでトッピング



コシの強いさぬきうどんは、たっぷり15分程度ゆでる

これが讃岐のセルフ店だ!

1 店に入りトレーを取り、メニュー・うどんの大きさを告げ、うどん玉のみ入った丼を受け取る。

2 うどんを自分で数秒ゆがき(温め)、再び丼の中へ入れる。(ツウは、この時釜の湯で丼も温める)



あらかじめ茹でて冷水でしめてあるうどんを、自分でゆがく



かき揚げ、ちくわ、野菜など、天ぶらのバリエーションも豊富

うどん屋には必ずあるおでん。うどんとは別に食べる

4 会計を済ませ、最後につゆを丼に注ぎ、出来上がり。



数種類のダシも自分好みで!

3 うどんの上(別皿も可)に、薬味、好みの天ぶらなどを乗せる。

取材協力店

田舎人(かっぺ)うどん

高松市下田井町359-1
087(847)9993
営/9:00~17:00(売り切れ御免)
休/無休

美馬さんオススメの「田舎人うどん」は、高松、松山などで4店舗を展開する、代表的なセルフ店。店長のイチオシは、うどんの旨さが分かる「ぶっかけうどん」,「うまい・安い・早い」の3拍子が揃った、地元民に人気の一店です。



あつひやぶっかけうどん(大)...300円