

博多うどん

福岡県

博多といえば豚骨ラーメンが有名だが、「うどん発祥の地」とも言われているこの地では、博多うどんも古くから愛されている。ふわふわしたコシの弱い麺が特徴で、薄口しょうゆベースのかけ汁にごぼう天などをのせて味わうのが定番。



文／はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。『週刊大衆』『JAL 旅プラスなび』『東洋経済オンライン』などで連載中。著書多数。

甘めのかけ汁にごぼう天をのせて

従来、博多うどんのかけ汁は「すめ」と呼ばれていて、昆布とかつお節などの魚系のだしが優しく効き、薄口しょうゆで仕上げた味わい。少々甘めで一気に飲み干せる。具も一風変わっていて、定番はごぼう天。薄く短冊切りにしたごぼうに衣をつけて揚げたタイプや、細切りにしてかき揚げにしたタイプなどがあり、そのまま味わっても、汁に浸して次第に深みが増していくのを楽しんでもいい。丸天も名物で、こちらはいわゆるさつま揚げのようなすり身で、丸く平べったい形が特徴だ。

そんな博多うどんだが、最近は柔らかい麺だけではなく、適度な弾力を持った麺を提供するうどん店が増加している。従来の博多うどんと讃岐うどんのちょうど中間のような菌ごたえだ。また、小麦粉は老舗では輸入小麦を用いるところも多いが、新進の店舗では国産を用いているところも増えてきた。たしかに福岡県筑後平野は、国内有数の小麦の産地である。

そして今、東京でも博多うどんの看板を掲げる店が続々と誕生している。博多うどんが大ブレイクする日も近いかもしれない。



ニッポン

麺 第9回

日本全国の
麺文化をご紹介します！

探訪

ふんわり・しつとりの
柔らかな麺が地元定番

「この柔らかさは一体？」。それが「博多うどん」を初めて頂いたときの感想だった。小麦粉と塩と水で作られているのは同じでも、うどんは土地によってその印象を変える。麺はつくづく奥が深い。一説によると、博多はうどん誕生の地。福岡市博多区にある承天寺には「饅頭蕎麦発祥之地」と刻まれた石碑が建ち、臨済宗の僧・円爾（弁円）が宋から製法技術を伝えたと言われている。

創業100年を超える地元で

も評判の老舗うどん店を訪ねた。「こちらはのやわ麺が好いとうけんねえ」と隣でうどんをすするおばあさんが言った。博多ではこの柔らかさが定番らしい。もっとも、「伊勢うどん」のように長時間ゆで上げた柔らかさではなく、太めのうどんを少し長くゆでた感じ。だからといったのびているわけではなく、器に「デン！」と居座る麺は、絶妙なタイミングで取り出したふんわり・しつとり加減だ。「前に香川で『讃岐うどん』を食べたときはびっくりしたねえ。硬すぎて歯が折れるかと思った」とおばあさんが笑う。

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第9回
博多うどん [福岡県]

4 特集1

みかん

14 特集2

香酸かんきつ

18 今月の農林水産大臣賞 vol.9
女性目線で経営を発展！
「木頭ゆず」の手作り商品

20 MAFF TOPICS

あふラボ

病気に強いレモンの新品種「璃の香」が誕生

NEWS

第7回「料理マスターズ」の受賞者を発表

「フード・アクション・ニッポン アワード2016」

受賞10産品が決定

世界かんがい施設遺産、新たに14施設を登録

23 読者の声

表紙／有田みかん
撮影／島 誠

○広報誌『aff(あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内

『aff』は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL 03-3502-8111 (代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション／片野宏之 (Zappi!)
デザイン／柳田美樹 (Zappi!)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。