

さぬきうどん

言い伝えによると、うどんは中国の唐時代に弘法大師（空海）により日本に伝えられ、長い間日本料理として親しまれています。特に香川県では人気が高く、日本の中で一人当たりの消費量が最も多くなっています。香川県では名産の「さぬきうどん」が有名です。さぬきというのは現在の香川県を指す江戸時代の旧国名で、うどんは何百年にもわたり香川県民のソウルフードとなっています。江戸時代以降、香川県は美味しいうどんで有名になりました。

年間を通じて香川県民は、さぬきうどん用に開発された地元産の小麦をはじめ、上質の小麦、塩、醤油や地元ではいりこと呼ばれる干した小魚、昆布、みりん、削り節、鰯からとった美味しい出汁で調理されたうどん料理をたくさん食べます。

また香川県は、うどんに何をトッピングするかを自身で決めるセルフサービス形式の「セルフうどん」発祥の地でもあり、バラエティーに富んだうどん料理うどんの食べ方でも有名です。多くの観光客が、香川県の様々なうどん料理を堪能すべくグルメ旅を行うほどです。

ぜひ香川県に来て、様々なうどん料理の調理法や味の微妙な違いを堪能し、我が県の誇りであるさぬきうどんのファンになってください！

うどん料理の種類を少し紹介します。

かけ

最もシンプルな食べ方です。つゆは薄めで、ネギと天かす、かまぼこものるがあります。

かやく

かやくとは「何か」が加えられているという意味です。かまぼこなどのシンプルな食材でバリエーションがあります。

生醤油

うどんに少しだけ醤油をかけた一品。日本の調味料やその他の香料で味付けされた醤油が使われることも時にあります。

ぶっかけ

香川さぬきうどんの中でも特徴的な料理で、濃厚なつゆが少量かかっています。またぶっかけうどんの中でも様々なバリエーションがあり、シンプルな具材を少量のせたものから、手の込んだものまであります。しかしすべてに共通しているのが、少量の濃いつゆがかかっているということです。ぶっかけうどんは、シンプルにレモンと大根おろしをかけて冷たく提供されることもあります。

ゆだめ

ゆだめうどんの麺は、火が通るまで茹でられ、一度水で締められた後、再び熱を加えられます。うどんをつゆにつけていただきます。ゆだめうどんという名は、釜揚げうどんと対照的に使われます。これはうどんの食べ方の古いものの1つで、夏場は冷たくいっつゆで食べることが多いです。

卓袱

このうどんは甘いたれと肉、野菜が入ることもあります。家庭で食べる際には、タロ芋（里芋）、にんじん、大根や油揚げを入れることが多いです。店では多くの場合、天ぷらやちくわと一緒に提供されます。この料理は秋から冬にかけて食べられ、特に香川県の東部では家庭料理として人気があります。

釜揚げ

このうどんは釜から出したまま水で締めることなく、熱々の状態で食べます。少し生のような食感で粘着質です。釜揚げというのは、料理自体を指すこともありますが、調理法を指すこともあります。

釜玉

井に入った釜揚げうどんに卵、つゆ、日本の調味料、そして醤油も加えられることがあります。