

吉田のうどん

吉田のうどんとは、富士吉田の特徴的な料理です。この地域の気候と標高により米の栽培が難しかったため、小麦がこの地に最適な主要作物となり、自然と麺類が主食になったのです。吉田のうどんに使われる麺はこの地域の郷土料理で、一般的なうどんの麺よりも固い麺となっています。高校で吉田のうどん部に入部する子どももいますし、市内には吉田のうどんに特化したうどん店が約 50 軒あります。

通常、吉田のうどんには、味噌と醤油で味付けされたとろみのある温かい汁にキャベツ、肉やその他の具材を乗せて提供されます。うどん店はそれぞれが独自のメニューを提供しているため、来訪者は富士吉田滞在中にいくつかの店のものを試すのがおすすめです。一部のうどん店では、より「今風」の豚肉ではなく馬肉を用いる伝統的なレシピで提供しています。うどん店はそれぞれすりごまと唐辛子を混ぜ合わせて作る自家製の辛味の効いた薬味すりだねを誇りにしています。

吉田のうどん店のほとんどは、お昼だけ営業しており、これは 20 世紀初めに富士吉田の主要産業が織物産業だった時代にさかのぼる伝統です。女性が機織り作業に集中できるよう、家族で食べたり街から来た生地を買付人に提供したりするためのうどんを、当時は男性が調理していました。その後、うどんが人気となった家庭が家をうどん店に改装しました。これこそが、昔ながらの吉田のうどん店が外部からは個人宅のように見える理由なのです。