

## ほうとう

ほうとうは、小麦粉でできた太い幅広麺で、野菜汁に入れて提供されます。日本のその他の麺とは異なり、ほうとうは湯通しされません。生地をこね、乾燥させ、切った麺は、他の食材と一緒に煮込まれます。かぼちゃが甘くコクのあるだしの重要な材料で、その他にも通常ニンジン、キャベツ、サツマイモや肉と一緒に加えられます。

この料理の起源ははっきりとしていません。平安時代 (794-1185) の枕草子やその他の記録では、「はくたく」という小麦で作った練り物が言及されており、これが後になって「ほうとう」と読まれるようになったのです。しかし、はくたくは、小豆と一緒に食べられたもののようで、富士五湖地域で食べられるほうとうとの明確なつながりはありません。この地域では米の栽培が非常に難しかったため、小麦が必要に迫られて使われたのでしょう。数十年前までは、各家庭にほうとう用のまな板があり、よく使われていました。

ある民間語源説では、「ほうとう」という言葉を武田信玄がその軍隊のために生地を切って麺を作るのに自分の宝刀を使ったという話に結びつけています。信玄の軍隊が進軍中にほうとうを食べたと考えられており、ほうとう店の多くには信玄の軍旗を掲げていますが、名前との繋がりは作り話である可能性が高いと思われます。