

【ずりあげうどん】

ずりあげうどんは、農村としての秩父の長い歴史の食に関する部分である。ずりあげという名前は「滑らせる」または「引きずりあげる」を意味し、太い小麦麺の珍しい食べ方を指している。通常、うどんは、大豆ベースのスープが入ったうどん鉢に、さいの目に切ったネギ、揚げ豆腐、天ぷら、かまぼこの薄切りといったトッピングが付いている。一方、ずりあげうどんの昔からの食べ方は、大鍋から麺を直接取り出し、自分用の小さなうどん鉢に入った調味料に浸して食べる。この食べ方は、山仕事を終えた農民たちが、一つの火を囲んで簡単に準備でき、一つの鍋で食べられる食事を好んだことから始まったと言われている。

ずりあげうどんのもう一つの特徴は、組み合わせることのできる調味料の幅である。ずりあげうどんは、さいの目に切ったネギ、わかめ（海藻の一種）、かつお節、おろし生姜、ごま、天ぷらの衣を揚げた粒玉（揚げ玉）などの一般的なうどんのトッピングで食べられることが多い。ずりあげうどんは、これらに加えて、マヨネーズ、ごま油、柚子胡椒やカレーソースなど、より型破りなトッピングで味付けすることができる。食べる人が自分の好みに重点が置かれている。

ずりあげうどんは、秩父の多くの食事処で食べることができる。大鍋から取分けて食べるのではなく、お湯に入った一杯のうどんと、自分用のディップソースを作るための小さいうどん鉢を出される。調味料はビュッフェ形式で提供されるため、自分の好みに合わせてソースを調合することができる。通常は、選んだ調味料の上に醤油をかける。味が強すぎる場合は、鉢から少量の水をすくって薄めることができる。ずりあげうどんは、温かくも冷たくもできるが、暑い時期には冷たい麺のほうがより一般的である。