

讃岐うどん発祥の地

香川県を訪れる人々が到着して最初に口にするのは、たいてい 1 杯の讃岐うどんです。1871 年までのこの地域の名前であった讃岐国にちなんでそう呼ばれるこのうどんは、太くてコシがあり、温かい出汁に入ったものを食べたり、風味の効いたつゆにつけて冷たいまま食べたり、他にもいろいろな食べ方があります。うどん屋は、その多くが客の好みに合わせた注文を受け付けており、あらゆる年齢層の香川県民が早くて美味しい食事を求めて立ち寄る、朝から昼が最も忙しい時間帯です。

綾川町の滝宮地区は讃岐うどん発祥の地と呼ばれています。伝承によれば、うどんはこの地区に仏僧の空海（774 年～835 年）によってもたらされたと言われており、香川出身の空海は中国で 2 年間学んだ後、うどんの作り方などの豊富な知識を携えて帰ってきたそうです。諸説では、空海は麺作りの秘法を甥の智泉に伝授し、智泉は作ったうどんを滝宮で家族にふるまったとされています。いずれにせよ、9 世紀に作られたこの麺は現代の讃岐うどんのように長くなく、小麦粉と塩水を混ぜて作った生地を短く平らにばらしたものだそうです。この小さな切れ端は、茹でた後、味の付いたつゆに入れて出されました。

料理は徐々に改善が重ねられ、江戸時代（1603 年～1867 年）までには今日食べられているものとはほぼ同じような麺が、有名な金刀比羅宮へ向かう途中に滝宮を通った日本全国から来た巡礼者たちに提供されていました。地元の歴史においてうどんが果たしてきた大きな役割を認識し、滝宮の人々は毎年 4 月 24 日に行われる儀式でうどんと醤油、その他のうどんに関連する食べ物を滝宮天満宮の神々にお供えし、空海、智泉、および麺作りに携わったその他の先駆者たちへ感謝の念を抱き、永続的な繁栄を祈ります。