

## 三重県の伊勢うどんvs新潟県のへぎそば

### 【三重県の伊勢うどん】



©三重県観光連盟

伊勢うどん

伊勢うどんは、太くてもちもちとした食感で「コシがない」とも評される柔らかい麺に、たまり醤油をベースとした真っ黒いたれを少量絡めて食べる伊勢地域の郷土料理です。

伊勢うどんの原型は江戸時代以前から伊勢地域の農民が地味噌のたまりをうどんにかけて食べていたものがルーツと言われています。その後、江戸時代になりお伊勢参りが盛んになると、参拝客の疲労回復とエネルギー源に最適な食べ物としてうどんを提供する店が現れました。

コシがなくて柔らかい極太麺である理由は、お伊勢参りの長旅で疲れた人々の胃腸に優しいよう、消化をよくするために柔らかくしたのだという説があります。今でも伊勢うどん屋さんでは、麺を1時間ほど茹でて作っています。そんな優しさから、伊勢うどんはコシのないうどんになったのです。

つゆは、見た目ほど味が濃くなく、甘辛い風味が特徴です。一般に薬味は主にネギのみと非常にシンプルですが、奥深い味わいが堪能できます。どこも同じ味と思われがちですが、お店ごとにダシやトッピングなどが異なり、各店の個性が光ります。

伊勢うどんは、飲食店はもちろんスーパーマーケットなどでも売られており、子どもからお年寄りまで愛される家庭の味でもあります。

伊勢地域へ観光で訪れた際は、ぜひ味わいを楽しんでみてください。

◆伊勢うどんは三重テラスショップで購入可能、レストランでも提供しています。

## 三重県の伊勢うどんvs新潟県のへぎそば

### 【新潟県のへぎそば】



へぎそば

へぎそばは、魚沼地方発祥の郷土料理で、その誕生には織物文化が深く関わっています。

一般的なそばには、つなぎとして小麦粉や山芋などが使われますが、へぎそばには、織物の糊付けに使われる海藻「布海苔(ふのり)」が使われています。これによって、ツルツルとした喉越しと、独特の弾力のある食感が生まれます。

へぎそばの名は、そばを盛る木製の器「へぎ」に由来します。「へぎ」は、「剥ぐ＝はぐ＝へぐ」が訛ったものとされ、絹糸をつくる養蚕で使われていた木の板「蚕箔(さんぱく)」をそばの器として活用したと伝えられています。

また、盛り付け方も魅力的です。手振りや手繰りと呼ばれる方法で、くるりと一口大に巻かれたその美しい姿は、織物用の絹糸を束ねた「おかぜ(かせ繰り)」とよく似ており、ここにも織物文化の影響が感じられます。

そばの薬味といえば「わさび」を思い浮かべる方が多いと思いますが、魚沼地方では「からし」をつけて食べるのが主流です。からしはそばつゆに溶かさず、そばに少量のせて食べるのがおすすめです。

ほんのり緑色で香りが印象的な新潟のへぎそば。是非一度お召し上がりください。

◆THENIIGATA店舗・オンラインショップで購入できます。

<https://ec.theniigata.jp/collections/all?filter.p.m.custom.cate=%E4%B9%BE%E9%BA%BA&page=1&q=>