

つるっとなめらか！「稲庭うどん」
350 年伝わる伝統の技で、一本一本手づくりにこだわりました
【旅する久世福 e 商店】

株式会社サンクゼール

2021-03-18 13:00



旅する
久世福 e 商店
KUZE FUKU WEB SHOPPING ARCADE

久世福商店の目利きの店が集う産直型のオンラインショップ「旅する久世福 e 商店」では、ただいま秋田県の生産者様やその商品をピックアップ！今回は、秋田県湯沢市、稲庭吟祥堂(ぎんしょうどう)本舗の「稲庭うどん」をご紹介します。



<https://kuzefuku-arcade.jp/?p=6434>

稲庭うどんのはじまり

平たくて、半透明のつややかな麺。日本三大うどんの一つ、秋田県の「稲庭うどん」のはじまりは、江戸時代初期まで遡ります。その歴史は約 350 年！厳選された材料と熟練の技で作られるため、当時は”超高級品”とされ、庶民が日常で食べる機会は、ほとんどなかったそうです。

手づくりだからこそ生み出せる、なめらかさと風味



稲庭うどんは、麺を熟成させながら、練る・綯う(なう)・つぶす・延ばすの工程を経てつくられます。製造の機械化が進む中、吟祥堂本舗は手作業で稲庭うどんを製造する数少ない製造所の一つ！伝統的な「手綯い(てない)手延べ製法」で、約 4 日間かけて職人さんが手づくりします。

生地に使う材料は、小麦・塩・水のみ！いたってシンプルです。特に大事なのが水分量で、混ぜる水の量が多いほど麺の熟成が進み、滑らかで味わい深くなるのだとか！でも、季節・気候によって熟成スピードは違います。時間をかけてじっくりと熟成できるように、水や塩の量、生地を寝かせる時間まで、日々の微調整が欠かせません。

職人技の連続！一本一本、丁寧に



練り上げた生地は1日～1日半ほど熟成させ、いよいよ麺にしていきます。こちらは、「手
緬い」と呼ばれる工程。平行になった2本の棒に、麺を8の字にかけていくのですが、手の平
で麺をねじり、撚り(より)を入れながら行います。撚ってかけて、撚ってかけて、これを繰り返す。これによって、できあがった麺がしなやかに仕上がるのです！手緬いは、まさに職人
技。今はこの作業を機械で行うところもあるそうですが、吟祥堂本舗では手作業で行います。



手廻いの後は、麺をつぶす工程です。麺がくっつかないように打ち粉をして、平たくなるようにローラーでつぶします。こうして麺をつぶすことで、茹で上りが早くなり、コシも出るのだそうです。



いよいよ手延べの工程へ。「この工程を見た方は『切れずによくこんなに延びるな〜』と、皆さん驚かれますね。」そう話すのは、吟祥堂本舗の代表取締役、阿部充さん。しっかり熟成させているからこそ、よく延びるのだそうです。見るからに繊細な麺を、絶妙な力加減で次から次へ延ばしていく職人さんたち、本当にすごいです。

お酒のつくり手から、稲庭うどんのつくり手に



▲稲庭吟祥堂本舗 代表取締役 阿部充さん

実は阿部さん、以前は酒蔵に勤めていたそうで、利き酒師やソムリエの資格を持たれている、お酒のエキスパート。約 30 年前、日本酒業界の売上が低迷していたこともあり、実家の家業であった稲庭うどんの製麺に目を向け、そのつくり手になったそうです。ソムリエの資格は今も役に立っているそうで、うどんとつゆの組み合わせや食べ合わせなど、稲庭うどんをよりおいしく味わってもらえるように日々考えておられます。

うどんの個性を楽しむなら、“冷たいつけめん”で！



阿部さんおすすめの食べ方は、冷たいつけめん。この食べ方が、うどんの個性が一番わかるのだそうです。稲庭うどんは平たい細麺なので、昆布だし系のあっさりとしたつゆと合わせると、小麦本来の味わいを楽しむこともできます。



お湯を注ぐだけの稲庭うどん

吟祥堂本舗ならではの「お湯を注ぐだけの稲庭うどん」もイチオシ！なめらかでもっちりした食感や、風味を活かすために国産小麦を 100%使い、特殊製法で即席加工したもの。茹でたての食感を見事に再現しています。ねぎ・わかめの具材と比内地鶏のつゆも付いており、器に麺と具材を入れ、熱湯を注いで 5 分！最後につゆを加えればできあがり！

おうちで簡単に、手づくりの稲庭うどんが味わえるって、うれしいですね。稲庭うどんのなめらかな口当たりとしなやかなコシ、熟成によって引き出された小麦の旨味をお楽しみください。

手づくりこそが一番のこだわり



「うち小さいメーカーですけど、稲庭うどんは”手で作っている”ということをしっかり残していきたいですね。大量生産はできなくて効率は悪いですけど、”手づくり”こそが一番のこだわりです。」と阿部さん。伝統の技を守っていききたいという気持ちを熱く語ってくださいました。

350 有余年伝わる「手廻い手延べ製法」により、職人が麺一本一本を手作業で作り上げた稲庭うどん。手づくりにこだわったそのおいしさを、ぜひお試しください！

久世福 e 商店街「稲庭吟祥堂本舗」でのお買い物はこちら

▶<https://inaniwa.kuzefuku-arcade.jp/>

旅する久世福 e 商店とは



「旅する久世福 e 商店」は、久世福商店の目利きが、全国津々浦々つくり手を訪ね、選りすぐりのお店を集めたオンラインショップです。旅で見つけたごちそうや、つくり手の想いを皆さまにお届け！日本全国を旅する気分で、心ときめく逸品を見つけてみてください。

▶<https://kuzefuku-arcade.jp/>

公式 SNS も更新中！

Instagram : https://www.instagram.com/kuzefuku_arcade/

Twitter : https://twitter.com/kuzefuku_arcade

Facebook : <https://facebook.com/kuzefuku.arcade/>

LINE : <https://lin.ee/6TnvzE7>

会社情報

会社名 : 株式会社サンクゼール

本社 : 長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者 : 代表取締役社長 久世 良太

創業 : 1979 年

設立 : 1982 年

事業内容 : ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL : <https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ : <https://stcousair.jp/>

楽天市場店 : <https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>