

“つるっと”のどごしを味わう

7月2日は「うどんの日」。昔、讃岐の国では半夏生(はんげしょう)の日に農家の人々が、田植えや麦刈りを手伝ってくれた人たちに、その年取れた麦でうどんを作り、ふるまったことに由来しているそうです。

うどんは小麦粉と水と塩をよく練り、伸ばして棒状に切ったものですが、塩に重要な役割があり、塩により生地を締まりをよくし、コシを出します。また塩の保水性でしっとりとした滑らかにヒビができないように仕上げます。

うどんはその地域で取れる小麦と水・塩を原料とすることでその産地独特のうどんになります。“つるっと”冷やしうどんや各地の「こし」を食べ比べてみてはいかがでしょうか。

◆讃岐うどん（香川）

季節に応じて塩加減を調整した生地をゴザにくるみ、足踏みをして独特の「こし」を出します。

◆稲庭うどん（秋田）

手延べ製法で油を使わずでんぷんで生地を乾燥を防いで、「こし」があり、やわらかで滑らかです。

◆水沢うどん（群馬）

2日間かけて仕込む独特の伸ばし技術。やや太めで「こし」があり、透き通るような白い麺です。

◆五島うどん

つばき油を使う手延べうどん。つるつるの食感と「こし」が特徴です。

