

年明けうどん

「年明けうどん」は、本場さぬきうどん協同組合年明けうどん普及委員会から広まりました。

大晦日の「年越しそば」のように、年の始めには「年明けうどん」と知名度が高くなっています。

うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を祈る縁起物として食べられてきました。

「年明けうどん」は、純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものです。うどんに紅いトッピングを添え、元旦から1月15日までに食べて新年のお祝いをします。

おせち料理を食べ過ぎて、疲れた胃にもやさしいうどんで一年の健康を願いましょう。

紅いトッピングは、何でもよいのですが、お正月らしい金時人参や海老のほかにも、蒲鉾やえび天などの練り物、梅干、紅シヨ

ウガなどがあります。

お正月は、その年の幸せを祈りながら「年明けうどん」を食べましょう！

