

展開1：うどんの原料について知ろう

香川県はうどんの生産量、一人あたりの消費量が日本一のうどん王国です。その人気の秘密は何でしょうか。

うどんの原料は、小麦粉と塩です。またうどんを食べるときのだしの原料はいりこしょうゆです。これらの原料はどこでとれるのでしょうか。



塩



しょうゆ



いりこ

小麦



今は工場で作った原料や輸入した原料を使うことが多くなっていますが、昔は、香川県の気候を上手に使ってうどんの原料を作っていました。

うどんの歴史：今から、約1,300年前の奈良時代に、「麵」は中国から伝わってきたようですが、今のような「うどん」の姿ではありませんでした。今のような「うどん」は平安時代に空海が、当時のいろいろな生活技術といっしょに、中国から持ち帰ったのだらうと言われています。また、うどん先進国の香川県には、江戸時代からすでに、うどん屋があったそうです。

塩

海岸一帯の砂浜が長く、遠浅で、潮の干満の差が大きく、さらに、一年を通じて雨が少ないなどの気候風土を生かして、坂出市を中心に広大な塩田が作られていました。塩田では、塩の再結晶という現象を利用して、塩作りが行われていました。

江戸時代には、久米栄左衛門通賢(みちかた)が、入浜式塩田を完成させ、讃岐の特産物にもなりました。

香川では、1955年頃は、全国の3分の1の塩を生産していました。1971年には全国の塩田が廃止され、塩は工場で作られるようになりました。現在、宇多津町では、入浜式の塩作りを再現しています。



小麦

江戸時代、農民は、米のほとんどが年貢として取られてしまうので、裏作として麦を作っていました。米が減多に食べられない時代、麦を食べたり、ひいて粉にして団子やうどんにして食べたりしていました。

現在、小麦は国内自給率が低いため、うどん作りには輸入小麦が多く使用されていますが、小麦の品種改良によって香川県産小麦「さめきの夢」が開発され、多くのうどん屋で使用されるようになってきました。

「さめきのうどんは、さめきの小麦で。」というたくさんの人々の思いが「うどん王国さめき」を支えています。



いりこ

香川県は全国でも有数のイリコの産地です。カタクチイワシをゆでて干したものが「イリコ」で、主な漁場である燧灘(ひうちなだ)では、全長300mにも及ぶ大型の網を2隻でひき、船の間の網に群れを追い込み、漁がされています。



瀬戸内海のおだやかな海で育ったイワシでつくる香川県の「イリコ」は、濃厚でうま味が強いのが特徴です。

しょうゆ

香川県は昔から醤油の原料となる塩が豊富で、良質の大豆と小麦にも恵まれ、また温暖な気候が醸造に適していました。これらを背景に、現在は小豆島をはじめとして、坂出市、東かがわ市、高松市などで醤油が製造されており、全国トップクラスの生産量を誇ります。最近では、だし入りのしょうゆも作られています。



引用資料

「LOVEさめきさん」：香川県交流推進部県産品振興課ホームページ
「さめきの夢2000誕生物語」：香川県農政水産部農業生産流通課

※関連教科 小学校社会科・家庭科、中学校社会科、理科、家庭科