

202 うどん - 狐と狸 (2023年10月12日)

以前に蕎麦についてお話しましたが、日本を代表する麺と言え、うどんを忘れてはいけません。パリでは、新たにうどん店がオープンしています。うどんは、小麦粉で作られ、日本で人気のある麺類の一つです。今回は、うどんを始めとする小麦粉で作る日本の麺をいくつかご紹介します。

小麦粉で作る麺は、太さによって名前が異なります。例えば、素麺（写真右）、ひやむぎ、うどん、きしめんと呼ばれるものがあります。これらの中では素麺が一番細くて、ひやむぎ、うどん、きしめんの順に太くなります。きしめんよりも太い「ひもかわうどん」というものもあります。法律に基づく規格で、素麺は直径1.3ミリ以下、一方、ひもかわうどんは、直径が4.5ミリ以上のものと定められています。パスタで例えるなら、素麺は細いスパゲッティで、ひもかわうどんはラザニアに似ています。これらの麺はパスタと似ていますが、パスタはデュラム小麦で作られるのに対し、日本の麺は普通小麦を使うことと卵を使わないという違いがあります。



小麦で作る麺の中で最も一般的なうどんは、小麦粉に塩と水を加えて捏ねて、一定の時間寝かせた生地を伸ばして細く切り、食べる前に茹でていただきます。パスタと同じく、生麺と乾麺が売られています。茹でたうどんを温かい汁と一緒に食べることもあれば、冷やして冷たい汁につけて食べることもあります。うどんと言えば、香川県の讃岐うどんが有名です。この他にも、全国各地に美味しい名物うどんがあります。

うどんは、麺と汁だけで食べるよりも、ネギやワカメといった具材と一緒に食べることが多いです。うどんには定番メニューがあり、例えば、天ぷらがのった「天ぷらうどん」、醤油やみりんで味付けした薄切りの豚肉又は牛肉がのった「肉うどん」があります。焼いた餅がのったうどんは、「カうどん」と言います。餅は腹持ちがよいことから、この名が付いたと考えられます。また、生卵をのせた「月見うどん」（写真右）も定番です。日本には、お月見と



パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

いって満月を眺めて楽しむ伝統行事があり、黄色い卵の黄身をお月見の満月に見立てていることに由来します。

これらの他に定番のうどんと言えば、「きつねうどん」と「たぬきうどん」があります。狐や狸は、うどんとどのような関係があるのでしょうか？きつねうどん（写真右）には、砂糖や醤油で似た甘辛い油揚げがのっています。油揚げとは、薄く切った豆腐を油で揚げたものです。「きつねうどん」という名前は、狐の好物が油揚げだったことに由来すると言われていま



す。一方、「たぬきうどん」には、天かす（写真右）がのっています。天ぷらを作るときは、具材に衣をまとわせて油で揚げますが、天ぷらを揚げたときに具材から離れてしまう衣があります。これを天かすと言います。「たぬきうどん」の名前の由来は諸説あり、地方によって意味が異なることが



ありますが、天かすがのった「たぬきうどん」は、江戸時代に現在の東京を含む関東地方で誕生したと考えられています。このように、定番のうどんの名前には、文化的な背景が隠されています。機会があれば、「きつねうどん」や「たぬきうどん」を食べてみてください。あなたは、どちらがお好みでしょうか？