

埼玉うどん探訪

埼玉でうどんを食べよう!!

うどんでは有名な県と言え、誰もが一番に思い浮かべるのが、香川県じゃないでしょうか?前に

も書きましたが、我が埼玉県は、うどん・蕎麦の生産量はなんと令和4年度日本一です。実はうどんに限った統計を今は取ってなく、推定ではありますが、うどん生産量では香川県に次いで、全国第2位です。香川県の人口は92万人、埼玉県は733万人、香川県民はどんだけうどんが好きなのか?

県の観光目玉にするべく模索しています。私たちの住むこの埼玉南西部で私がお勧めする、うどん店をご紹介します。「大将うどん」いわゆる武蔵野うどんの名店、個人的に一番好きな店です。噛み応えのある茶色がかかった太いうどんが特徴で、香川の人が食べる

の醤油味と、豚バラの脂がうまいのなんの。仙台のあぶら麩が入った、あぶら麩うどんはかき卵が濃い目のつゆをマイルドにし、これまた絶品のうどんです。今の季節は鍋焼きうどんもいいですが、うどんなも食べられます。



茶色がかかった太いうどんが特徴=大将うどん

ひとこりこ



金沢の味

石川県に取材に来たのですから、金沢の味を堪能しないわけにはいきま

せん。インスタで検索、金沢で一番の繁華街、片町でいいお店見つけまし

た。香箱(コウバコ)ガニってご存じですか?福井・兵庫・鳥取県では「勢子(セコ)ガニ」と呼ばれています。石川県で上がったものをこう呼びます。本ズワイガニの雌のことで、甲羅は10センチに満たない、小ぶりのカニです。立冬の11月6日から年末の12月29日までが漁期です。

香箱ガニの特徴は、味わいが濃厚で、特にお腹にある外子(たまご)や、甲羅の内側にある内子(未熟な卵)が、プチプチの食感で癖になりやすいです。そしてカニ味噌が言わずもがな絶品です。カニ身もコクと旨味



蛇は古代から、不老長寿、復活と再生の象徴とされてきた。巳年である今年は、成長や変革の年。

黒目川 藤原忠夫



きれいな盛り付けも魅力な香箱(コウバコ)ガニ

に満ちていて、ほんのりとした甘みがあるのも魅力です。きれいな盛り付けも味の一つです。そしてもう一品、ガスエビと言う、富山県や石

川県で食べられるエビで、甘エビより甘く濃厚でプリプリです。甘エビと比べ鮮度が落ちるのが早く、流通が難しいからこのような。噂通りの甘さと食感でした。

の天国、近江市場という今では観光客用の市場もありますが、自分では目利きできませんので、インターネット駆使してよさげなお店を見つけるのがBESTですね。

冬は金沢はおいしいも

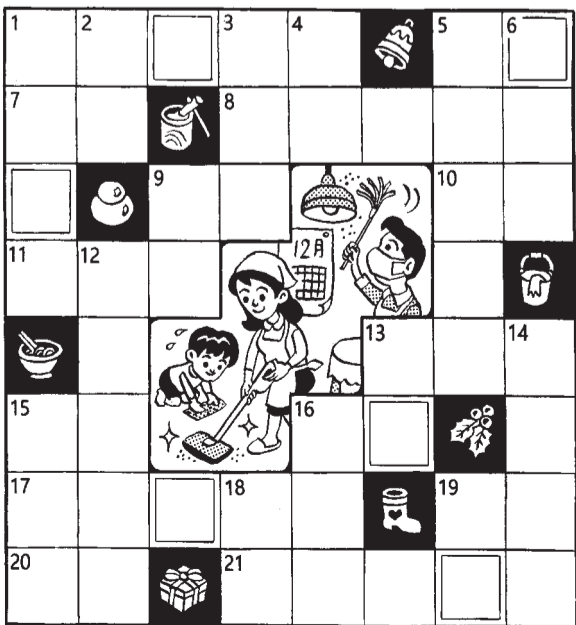
くもすくも

正解者には抽選で5名に図書カードを進呈
宛先: 支部教宣部あて締切: 二五日消印

「ヨコのカギ」

「タテのカギ」

- ① 対義語は「和食」
- ② 「…」に引かれて善光寺参り
- ③ ある結果になることを前もって何となく感じます
- ④ 一年の終わり。年の…
- ⑤ 服装や行いを整えること。…が良い人
- ⑥ 道具、工具、英語で
- ⑦ 背骨の下部から骨盤の上
- ⑧ こよみ
- ⑨ …ずるより産むがやす
- ⑩ みそ…。お…粉
- ⑪ 悲しいときや、感動したときに出る液体
- ⑫ 昔の武器の一つ
- ⑬ 猪…蝶
- ⑭ 「朱鷺」って読めますか?
- ⑮ ニワトリの形をした風向計
- ⑯ 「烏賊」は読める?
- ⑰ 家計をやり…算段する
- ⑱ 映画「男はつらいよ 幸福の…」
- ⑲ 冬は毛…のセーター
- ⑳ 「どこでも…」



応募は完成はがきで申し込んでください。当選者は、発送を持って代えさせていただきます。